



Chaîne des Rôtisseurs
BAILLIAGE DE TRØNDELAG

REFERAT

Grand Dîner på Royal Garden Hotel Fredag 16. november 2021

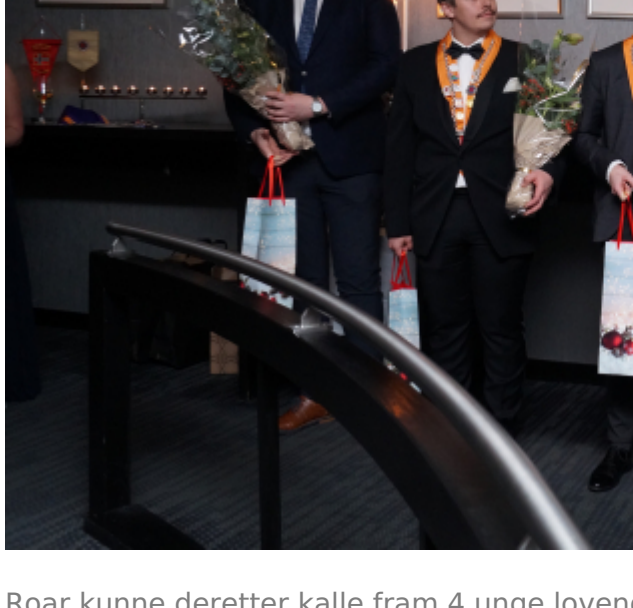
Igjen var det stor rift om plassene da Bailliage Régional de Trøndelag inviterte til Grand Dîner. Av kapasitetsmessige årsaker var det satt et tak på 100 deltakere og dette ble fylt opp umiddelbart, med påfølgende venteliste.

Maitre Hôtelier Tone Hansen, Vice-Echanson Torfinn Lerstad, Maitre Rotisseur Simon Skjærvik og Assisterende kjøkkensjef Krister Olsen, hadde sammen med sine hvite og sorte brigader forberedt en gnistrende gastronomisk opplevelse.

Vi ble først ønsket varmt velkommen med et glass Lanson Extra Age Brut Champagne og noen nydelige små appetitvekkere bestående av kyllingleverkrem, portvin og pistasj.



Deretter fikk vi like godt et nytt glass Champagne, nå en Bollinger Special Cuvée Brut. Stikkordet for hele kvelden skulle bli store flasker og Bollinger ble skjenket fra Methusalem, som er 6 liters flasker. Det ble også servert nydelige østers med grapefrukt og melon, eller naturell, for de som ønsket det. Sevitærene fikk virkelig trent armmusklene, der de gikk rundt og etterfylte glassene med de store flaskene.



Etter bordsetting kunne Bailli Régional, Roar Hildonen ønske velkommen. Han framhevet i sin tale den betydningen Royal Garden har hatt for Trondheim siden hotellet åpnet sine dører første gang i 1984. Hotellet har hele tiden vært en landemerke i byen og har også hele tiden vært medlemsbedrift i Chaîne des Rôtisseurs. Flere av de ansatte har jobbet der siden starten, blant andre vår Vice-Echanson Torfinn Lerstad og hans alltid like blide Kristin.

Roar kunne deretter kalle fram 4 unge lovende kokker som representerte Norge i Jeune Chef i Paris tidligere i år. Ikke bare hadde disse konkurrert seg til å representere Norge i den internasjonale finalen, men Emil Lundemo Bakken (Scandic Nidelven) og Sindre Fagermo Hjelmseth (To Rom og Kjøkken) tok sammen med sine coacher, Martin Flak Trana (Scandic Nidelven) og Eskil Hildonen (To Rom og Kjøkken) like godt gull i konkurransene både for 2020 og 2021.

Les mer om Jeune Chef og årets konkurranse [her](#).

Finalen i Jeune Sommelier ble avholdt i Lyon samme dag som vår Grand Dîner og det var med stolthet Roar kunne kunngjøre at Nikolai Svorte (Speilsalen/Britannia) hadde gitt Norge gull der også! Nikolai steppet inn på kort varsel for Arne Kristian Bævre (Speilsalen/Britannia Hotel), som måtte melde sykdomsforfall.

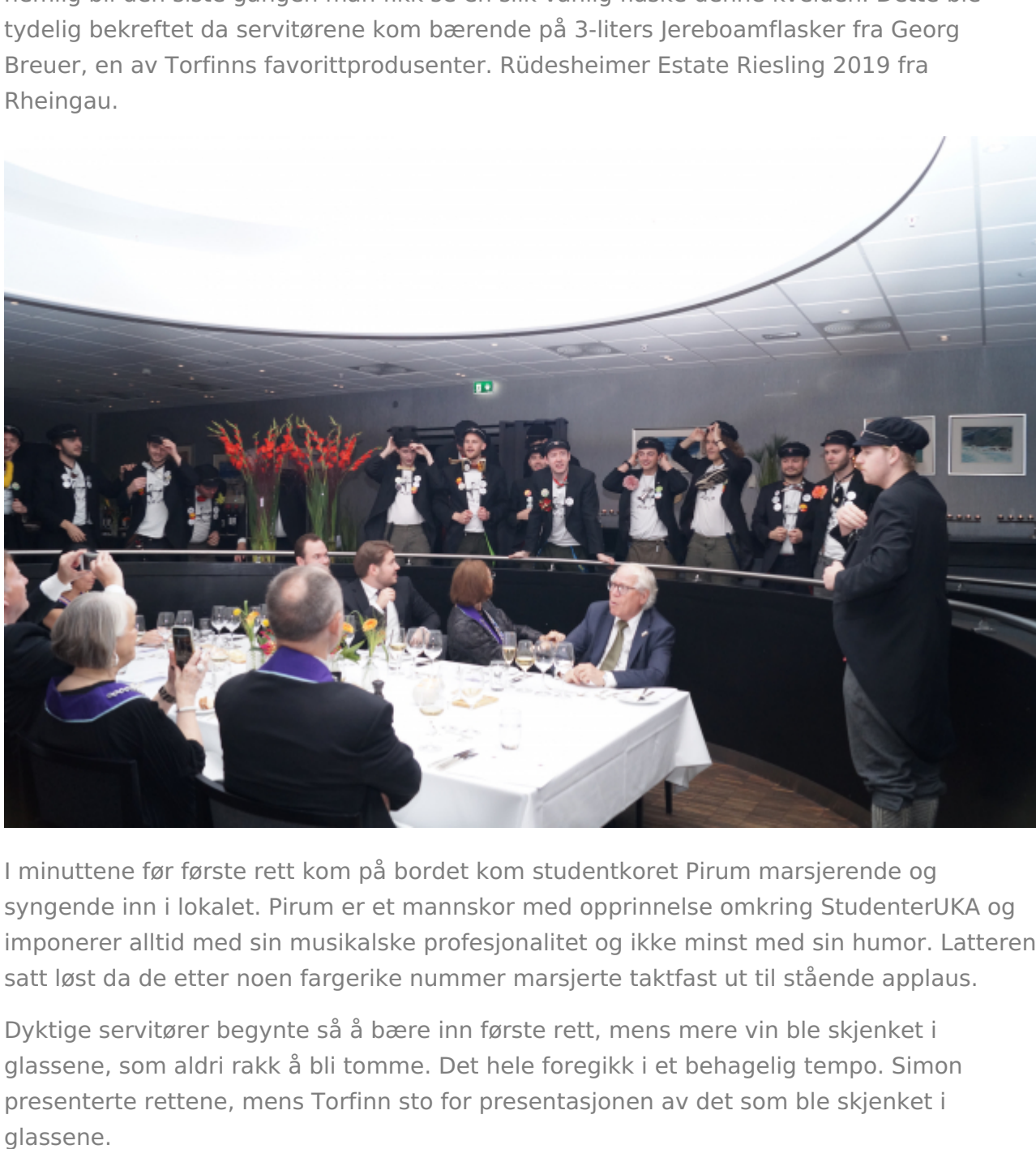
Disse 3 bragdene resulterte selvsagt i stående applaus og satte en god stemning for resten av kvelden.

Det har vært et historisk år for Bailliage de Trøndelag, som har fått hele 30 nye medlemmer det siste året. Vi er nå 274 medlemmer i Chaîne des Rôtisseurs og 184 av disse er også medlemmer av L'Ordre Mondial.



Maitre Hôtelier Tone Hansen Kunne deretter, som kveldens vert, ønske hjertelig velkommen. Den rekordraske påmeldingen til arrangementet, kjøkkenets forberedelser og Vice-Echanson Torfinn Lerstads valg av viner, var alle faktorer som hun var sikker på ville bidra til en flott kveld.

Hun overlot så ordet til Maitre Rotisseur Simon Skjærvik, som sammen med assisterende kjøkkensjef Krister Olsen, hadde komponert en spennende 7-retters meny. Vi fikk presentert den første retten, mens de øvrige rettene ville bli presentert etter hvert.



Torfinn fikk selvsagt selv presentere kveldens viner. Han hadde tatt med seg en vinflaske som han viste fram for at alle skulle huske hvordan en slik flaske ser