



REFERAT DÎNER AMICAL

Apoteket - Restaurant Jærkokken - Bryne - torsdag 10. februar 2022

Etter for noen av oss en fornøylig busstur fra Stavanger til Bryne, ønsket Gisle Steffensen, Bailli Régional oss velkommen til Restaurant Jærkokken i det nydelige, gamle apoteket på Bryne. Et utrolig vakkert, gammelt bygg i sentrum av byen, eid og drevet av Heine Grov og Ragnhild Oftedal. For anledningen hadde vi hyggelig besøk av Bailli Délégué de Norvège Thore Sande og Bailli Délégué Honoraire Rolf Brænd.



Vi ble ønsket velkommen ned i vinkjelleren av sommelier Egil Bore Seldal og fikk servert Kvestad Sider 1808 som aperitiff.

Ragnhild er faglært blomsterdekoratør og det viser igjen i huset. Bordene var slående vakkert pyntet med blomster og i rommene ellers har paret tatt vare på husets særpreg og apotekets historie.

Innimellom rettene ble vi underholdt av Heine som fortalte om rettene, lokale leverandører og at de kan skilte med hjemmelaget mat. Han og samboer Ragnhild bor i 2. etasje i det gamle apotekbygget.

Ragnhild hadde mang en historie å fortelle om huset og dets tidligere eiere.

Menyen var utsøkt;

Hjemmerøkt laks, salat, urterømme, rug chips

Vin: Prager Grüner Veltliner Wachstum Bodenstein Smaragd 2018

Torsk, asparges, gulrot- og rødbetekrem, smørsaus med estragon, ocietra kaviar

Vin: De Montille Bourgogne Le Clos du Château 2018

Kalveculotte, sjalottløg-krem, perle østerssopp fra Jæren Sopp, saus kokt på kalvebein, vintertrøffel, fjellmandelpotet

Vin: Ch. Bel-Air Lagrave 1995, Moulis-en-Médoc

Pasjonsfruktpudding, rørte bær og morellsorbet

Vin: Tschida Eiswein Gelber Muskateller 2018

Under måltidet hilste Thore Sande fra Chaîne des Rôtisseurs internasjonalt og nasjonalt, og berømmet det flotte arbeidet som gjøres for å fremme det gode måltid i hvert Bailliage. Han var glad for å være tilbake i Stavanger og for å delta sammen med Rolf på vår Diner Amical. Han uttrykte også svært gode minner fra et vellykket Grand Chapitre i Stavanger i 2019, og oppfordret oss til å jobbe for å få enda flere medlemmer.

Gisle takket vertskapet og medhjelperne hjerteligst for et nydelig måltid i de flotte stuen. Det var en meget vellykket aften som ble avsluttet med overrekkelse av Chaîne des Rôtisseurs' plakett til Restaurant Jærkokken, som nytt og hjertelig velkomment medlem av Chaîne des Rôtisseurs. Plaketten ble overrakt av Bailli Délégué Thore Sande.

Vi benytter anledningen til å minne om følgende arrangementer før sommeren:

Freddag 1. april – Ostehuset arrangerer Diner Amical (flyttet fra torsdag til fredag)

Lørdag 23. april – En boblende lørdag ettermiddag! Det blir L'Ordre Mondial på Bellies med champagnesmaking og lunsj. Vi feirer World Chaîne Day der temaet er 'Green in all its forms'. Mer info kommer.

20. - 22. mai – Grand Chapitre – Kristiansand

Torsdag 9. juni – Ut på tur! Vi reiser til Kvitsøy der Karl Erik Pallesen står for sommerarrangementet vårt.

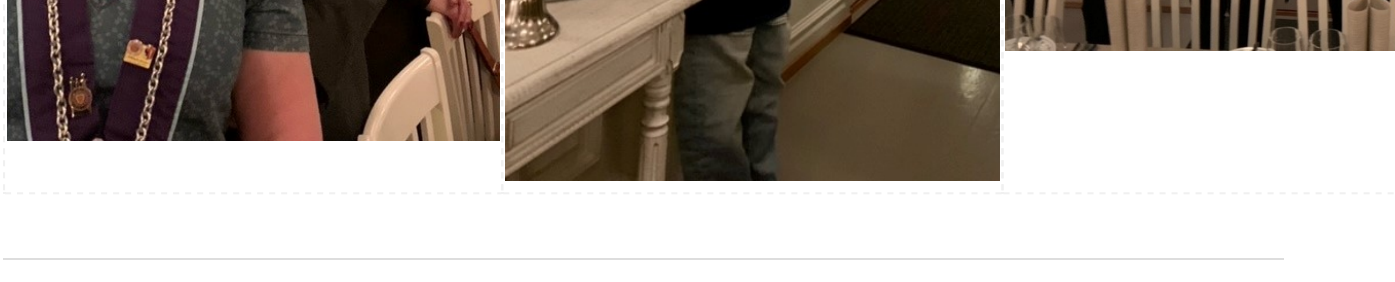
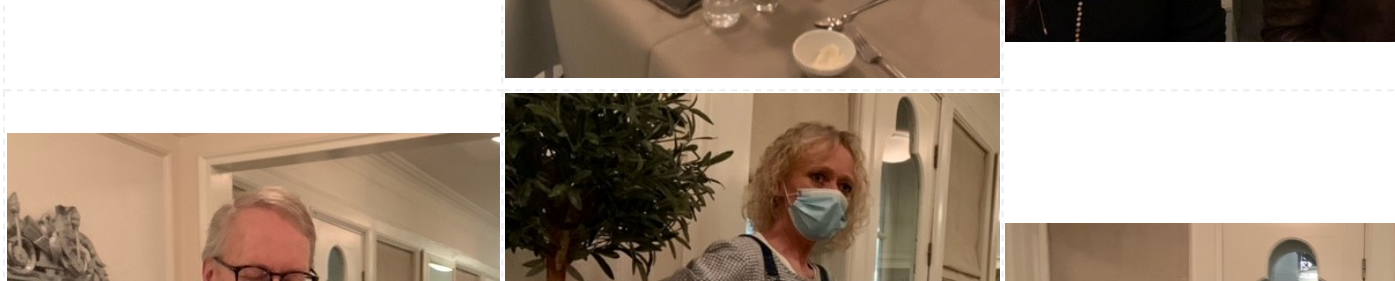
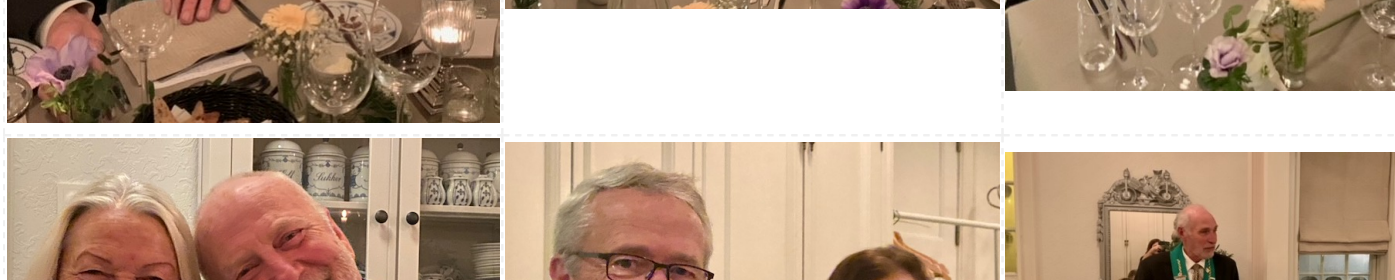
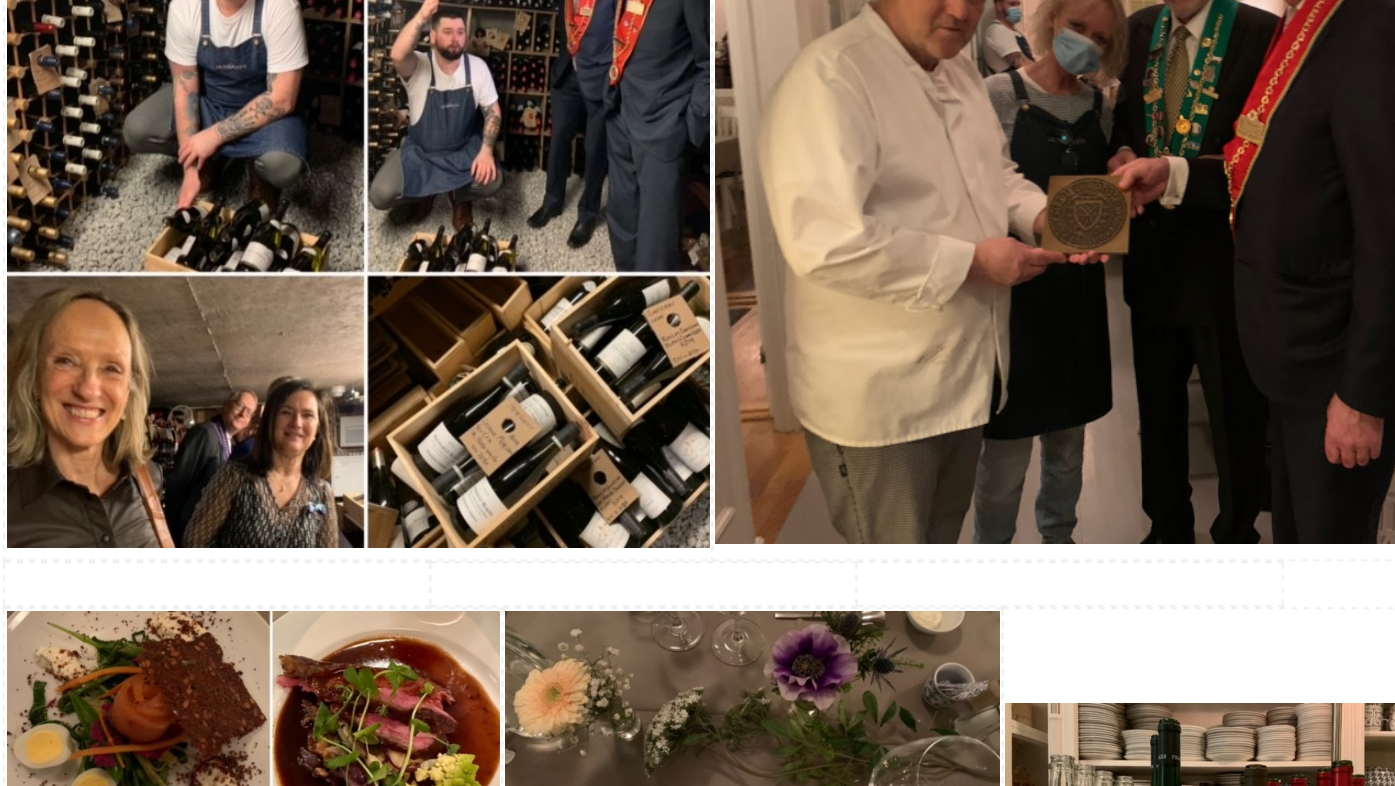
Invitasjoner og mer informasjon sendes ut i god tid, og har du ikke gjort det allerede, så sett av datoene i kalenderen nå! Håper å se deg!

Du finner flere bilder fra arrangementet på vår Facebookside.

Med gastronomisk hilsen

Gisle Steffensen

Bailli Régional



Som medlem av Chaîne des Rôtisseurs mottar du dette nyhetsbrevet.