



REFERAT

Dîner Amical på To Rom og Kjøkken Onsdag 23. mars 2022

Denne Dîner Amical skulle egentlig vært på Royal Garden Hotel, men pga. oppussing der tok To Rom og Kjøkken over dette arrangementet. Royal Garden tar derfor Dîner Amical 31. august.

Det var som vanlig stor interesse for deltakelse så restauranten hadde utvidet kapasitet fra 40 til 60. Pga. av noe sykdom ble det 57 deltakere med store forventninger, og de ble ikke skuffet.

Bailli Regional Roar Hildonen ønsket velkommen til gjestene både som Bailli og kveldens vert, som hadde satt seg i et flott lokale som for anledningen var pyntet med friske blomster.

Roar fortalte først om hva de hadde gjort i 2 år med pandemi og nå endret på menyen med utgangspunkt i en 7-retter med tillegg av noen retter. Han orienterte om at det nå er 269 medlemmer lokalt og 184 i L'Ordre Mondial.

Han minnet også om neste arrangement som er på Oppdal 8-9 april hvor det er god påmelding. Lørdag 23. april er det Award Dîner Cheune Chef/Sommelier på Scandic Nidelven.

To Rom og Kjøkken har brukt å ha en fransk aften, men i og med at de tok dette arrangementet nå, bestemte de seg for at denne kvelden ble med fransk meny.

Maître Rôtisseurs Eskil Hildonen og restaurantsjef og sommelier Vega Ebbersten presenterte meny og viner foran hver rett.

Menyomtaler var for anledningen Chevalier Geir Berntsen.

Den spennende menyen var:

Amuse-bouche

Terte med foie gras krem, px-sirup.

Crustade med kongekrabbe, pepperrotkrem.

Launois Grand Cru Blanc de Blanc Millesime 2015.



Menyomtaler hadde i sin tale etter måltidet en fun fact om denne champagnen:

Frem til 8 generasjon tok over hadde Launois-familien farget glass i flaskene. De 2 døtrene endret til klare flasker mot fars råd. Da falt salget av denne champagnen fra 20000 til 9000 flasker i året. Nå er de farget igjen...

Storfetartar

Løpstikkemajones, sprø løk, karse, syltet løk.

Domaine Vacheron Sancerre 2019.



Piggar

Gastro Unika Caviar Gold, blåskjellsaus med miso.

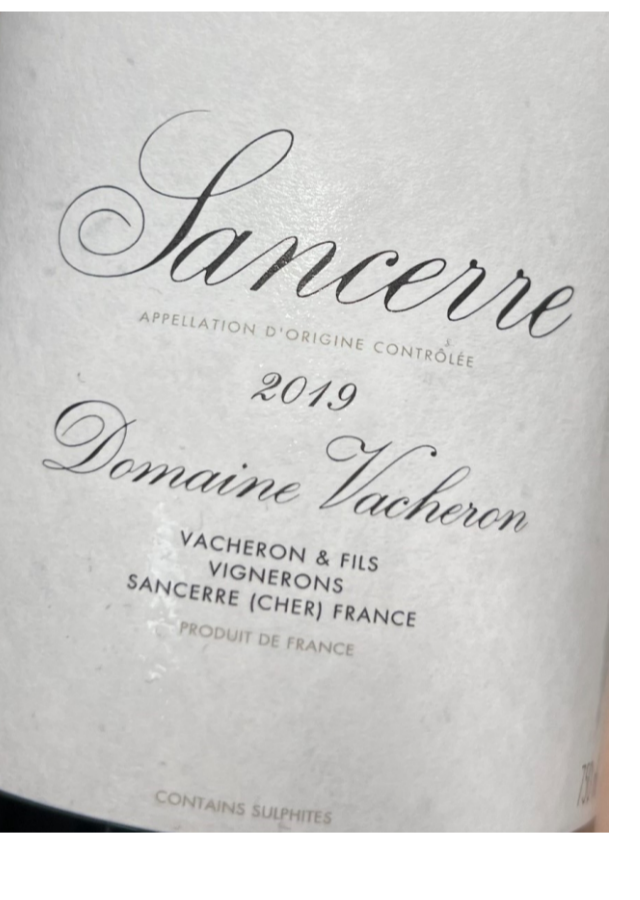
Sylvain Langoureau Chassagne-Montrachet Les Perclos 2020, Magnum.



Oksehale Rossini

foie gras, Madeirasaus.

Château Coutet Saint Emilion Grand Cru 2019.



Fun fact fra menyomtaler til retten:

Opprinnelig het retten «Tournedos Rossini». Altså en bifvariant. Men her på huset gikk man litt videre. I alt fokus på bærekraft og ønske om å bruke hele råvaren, forsøkte de å lage samme rett, men på oksehale. Det gikk gjetord om retten, og kolleger fra fjern og nær har vært akkurat her hos To Rom og Kjøkken for å smake retten.

Brilliat-Savarin

toast, trøffel, eplekompott.

Eric Bordelet Poire Granit 2020.



Fun fact fra menyomtaler i forbindelse med denne pærecideren:

Produsenten Eric Bordelet dyrker både epler og pærer. I Normandie har han epletrær som må plantes med større avstand fordi røttene vokser ut til siden. Imellom der utnytter han plassen til pæretreer, der vokser røttene nedover. Mer produksjon på samme areal.

Mille-feuille

Vaniljekrem, bringebær.

Pithon Paillé Coteaux de Layon 2016.



Oversatt; 1000 blader.

Ifølge Eskil kan den på trøndersk hete «1000-blad-kak»

Til kaffen spanderte Roar konjakk til de som ønsket det, i kjent raus stil.

To Rom og Kjøkken leverte nok en gang en fantastisk opplevelse. Menyomtaler takket den hvite og sorte brigade for vel gjennomført og en strålende aften. Roar og Geir takket til slutt som vanlig den enkelte i den hvite og sorte brigade.



Lars Vinje
Vice-Chargé Gastronomique

Chaîne.no