



Chaîne des Rôtisseurs
BAILLIAGE DE TRONDELAG

REFERAT

Oppdalshelg Fredag 8. og lørdag 9. april 2022

Baillie Régional de Trøndelag hadde igjen gleden av å invitere til Oppdal i Palmehelgen. Dette har blitt en svært hyggelig tradisjon, selv om arrangementet de to siste årene har måttet kanselleres på grunn av pandemien.

Gjensynsgleden var derfor desto større blant både medlemmer og gjester som hadde tatt turen til Oppdal denne helgen. Mange av disse har dessuten hytte i dette flotte området.



Helgen ble åpnet med et L'Ordre Mondial arrangement på Loftet i Vangslia. 48 medlemmer og gjester hadde funnet veien opp til det litt rustikke og populære afterskistedet som er lokalisert i bunnen av slalombakken.

Vi ble som vanlig ønsket velkommen av Vice-Echanson Torfinn Lerstad, som sammen med sin alltid like blide Kristin hadde klargjort for smaking.



Man skal lete lenge etter en mer dedikert og kunnskapsrik vinentusiast enn Per Hovde. Han har med stor suksess vært med oss også tidligere for å dele sin kunnskap. Denne kvelden var det Champagne fra Alfred Gratien som var tema og vi skulle få smake 6 av produsentens viner.

Per briljerte som vanlig med sin viten gjennom hele smakingen. Vi endte faktisk opp med 7 sorter, da den eksklusive Brut Millesimé hadde dukket opp i både 1997- og 98-årgang.



Hele presentasjonen til Per Hovde er tilgjengelig [her](#).

Etter den spennende smakingen kunne Vangslia og alle skihelisstedenes driver, Chef Rôtisseur Rune Nilsen presentere en flott 3-retters meny, basert på lokale råvarer. Først en elegant fjøl med spekepølse og oster, deretter lammefilet, lammepølse og rotmos og til slutt en spennende og litt uvant variant av riskrem, med blant annet popcorn og karamell. Alt perfekt tilberedt og svært velsmakende.



I glassene fikk vi Elena Walch Pinot Grigio fra Nord-Italia og Noble Wines 667 Pinot Noir fra California.



På lørdagen kunne Maitre Hotelier Michael Thomson, Restaurantsjef Nina Eithun og Kjøkkensjef Lene Berg invitere til Diner Amical på Skifer Hotel.

58 medlemmer og gjester ble tatt varmt imot med et glass sprudlende *Grand Rosé Champagne* fra Laurent-Gabriel.

Vakkert anrettede fat med *Røye Tartelette*, komponert av fjellrøye fra Blåfjell, avruga, løk og epler gikk fort unna og mer Champagne ble skjenket i glassene.



Etter litt hyggelig mingling ble vi vist inn til vakkert pyntede bord i konferansesalen.



Bailli Régional Roar Hildonen ønsket som vanlig velkommen, etter at alle hadde funnet sine plasser. Bailliage de Trøndelag er fortsatt landets desidert største målt i antall medlemmer. Takket være innsatsen til medlemsbedriftene for å skape flotte arrangementer fortsetter vi å vokse. Neste år har Trøndelag 40-års jubileum. Dette skal i august markeres med et Grand Chapitre som vil bli husket.

Roar oppfordret samtidig flest mulig til å melde seg på Award Dinner Jeune Chef, som blir avholdt på Scandic Nidelven lørdag 23. april.

Konkurransene blir gjennomført på Strinda Videregående skole tidligere på dagen, både for Jeune Sommelier og Jeune Chef. Vinnerne skal representere Norge i den internasjonale finalen i Tyskland i september og Mexico i oktober 2022!



Etter at Michael hadde ønsket velkommen overlot han ordet til Lene og Nina som presenterte kveldens meny. Menyen var en del av hotellets nye konsept, "StudioSkifer" som er basert på smaken av Oppdalsfjellet og Trøndelag.

Etter som Agentier National Frode Hofstad, som er en av eierne av Skifer Hotel, har kjøpt seg inn North of Wine, ble det bestemt at kveldens viner skulle være fra denne importøren. Dette skulle etter hvert vise seg å være et godt valg.

Både maten og vinene ble presentert på en svært profesjonell og utfyllende måte.

Følgende retter og tilhørende viner ble servert:



Reinsdyrhjerte, blomkålkrem, marinert blomkålris, fermenterte tyttebær og sprøtt surdeigsbrød.

Tegermseerhof Riesling Smaragd 2017



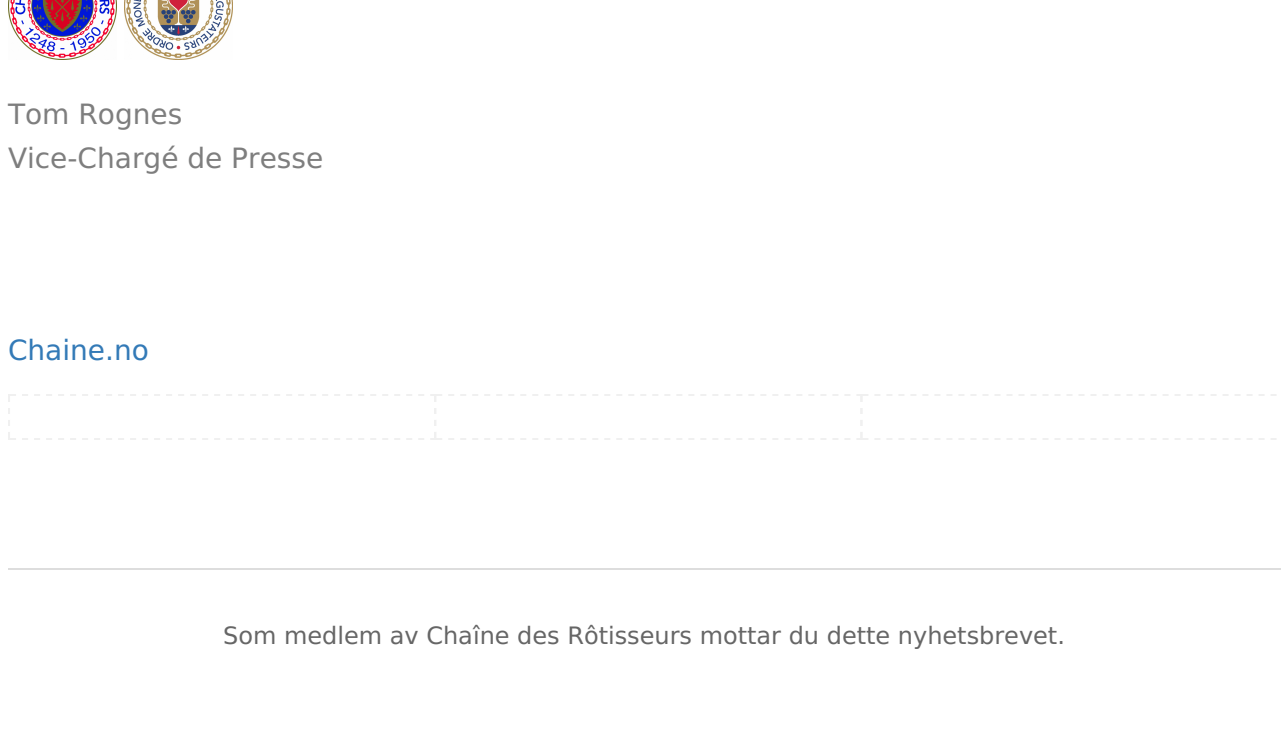
Kantarellbuljong, Frøyalaks 46, kamskjellmajones

Matthias Muller Rheinschleifer Riesling 2017



Ytrefilet av Oppdalslam og Hannes lammepølse, syltet gulrot, jordskokkpure, sortkålchips, ølsjy laget med øl fra Rodebak

Chateau Champion, Saint-Emilion Grand Cru 2015



Demontert sitronterte

Moscato d'Asti 2018



Takk for vafflanj, vaffel, blåmuggostkrem, Marits søte draum

Vermouth Perucchi Gran Reserva



Kveldens menyomtaler var Louise Suul. Hun ga velfortjent skryt til vertskapet for en strålende kveld. Den sorte og hvite brigade kunne motta velfortjent applaus og samtidig få bekreftet at de leverer opplevelser på et meget høyt nivå.

Chaîne des Rôtisseurs Bailliage de Trøndelag takker for flotte arrangementer, både L'Ordre Mondial på Loftet i Vangslia fredag og Diner Amical på Skifer Hotel lørdag.

Fleire bilder fra arrangementene finnes ut under Billedgallerier på www.chaine.no.



Tom Rognes
Vice-Chargé de Presse

Chaine.no

Som medlem av Chaîne des Rôtisseurs mottar du dette nyhetsbrevet.