



Chaîne des Rôtisseurs
BAILLIAGE DE TRØNDELAG

REFERAT

Award Dinner Jeune Chef / Jeune Sommelier 23. april 2022

Det er alltid med store forventinger vi ankommer Scandic Nidelven. De har gjennom alle år levert fantastiske mat- og vinopplevelser i Chaîne des Rôtisseurs-sammenheng.

Vi ble tatt imot av en strålende opplagt Maître Hotelier Kjetil Vassdal, som ønsket oss varmt velkommen og serverte en duggfrisk deilig og kald champagne til velkomst. Litt lenger inn i lokalet hadde Maître Rotisseur Lars Erik Vesterdal og hans stab rigget opp et lite kjøkken og serverte oss lekre sjøkreps og kamskjell som tygg til champagnen. Det satte stemningen for kvelden, da dette er himmelske råvarer som var perfekt tilberedt.

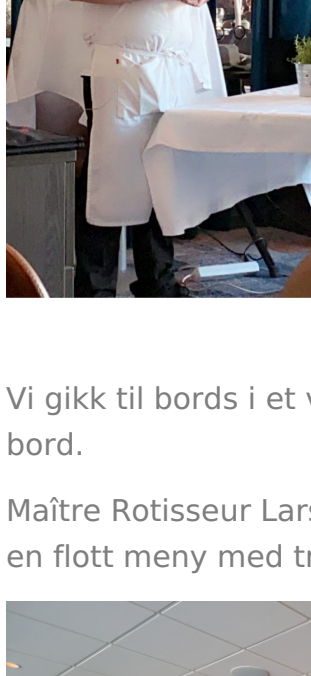


Foto: FotoKnoff

Vi gikk til bords i et vakkert pyntet lokale, med nydelige blomsteropsatser på alle bord.

Maître Rotisseur Lars Erik Vesterdal og hans stab hadde den kvelden satt sammen en flott meny med trønderske og norske råvarer av ypperste klasse.

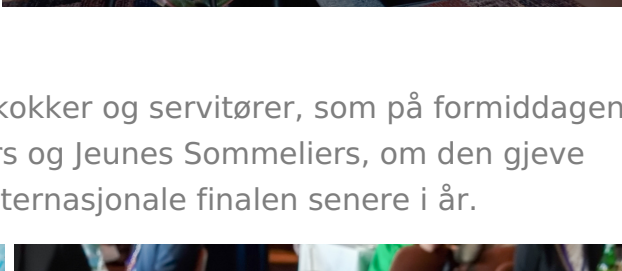
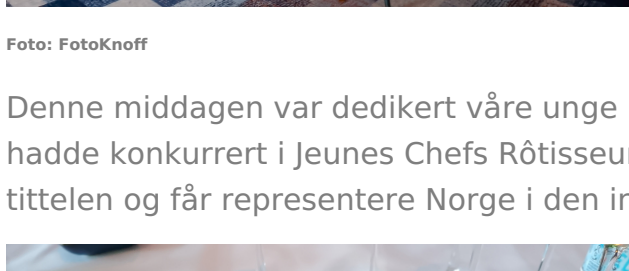


Foto: FotoKnoff

Denne middagen var dedikert våre unge kokker og servitører, som på formiddagen hadde konkurrert i Jeunes Chefs Rôtisseurs og Jeunes Sommeliers, om den gjeve tittelen og får representere Norge i den internasjonale finalen senere i år.



Foto: FotoKnoff

Det ble en magisk kveld med utrolig god stemning, og nye vennskapsbånd ble knyttet mellom de ulike deltagerne og øvrige gjester. Det er en fantastisk flott mulighet for oss som medlemmer å få gi de flotte deltagerne, som er fremtiden for restaurantbransjen, en velfortjent honnør for den innsatsen de legger ned for å bringe kokk- og servitørfaget framover.

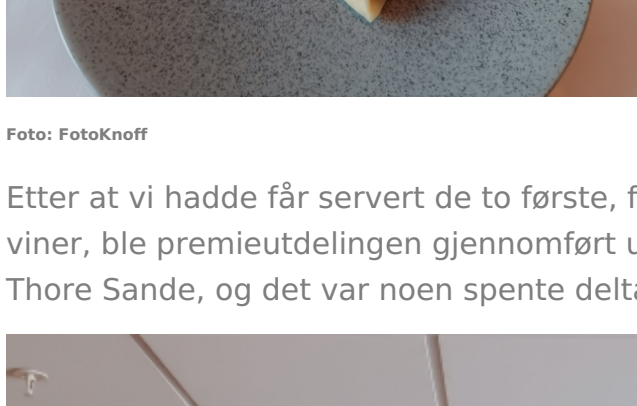


Foto: FotoKnoff

Etter at vi hadde fått servert de to første, fantastiske rettene, sammen med utsøkte viner, ble premieutdelingen gjennomført under kyndig ledelse av vår Bailli Délégué Thore Sande, og det var noen spente deltagere som kom opp på scenen.



Foto: FotoKnoff

Se eget fyldig referat fra konkurransen, men jeg kan med stor glede fortelle at de to som skal representere Norge ble følgende deltagere: Vinner og årets representant til Jeunes Chefs Rôtisseurs 2022 i Mexico City ble Tonje Svee fra To Rom og Kjøkken i Trondheim, og Filmon Fitsum fra Britannia Hotel i Trondheim skal representere Norge i Jeunes Sommeliers 2022 i Wiesbaden i Tyskland.



Foto: FotoKnoff

Etter premieutdelingen ble de siste tre rettene servert med bravur, og da Bailli Délégué Thore Sande tok ordet for å takke for et strålende måltid, reiste hele salen seg i begeistring, med stor jubel og applaus for den sorte og hvite brigade, som hadde gjort en kjempeinnsats med å servere oss en strålende Award Dinner.



Foto: FotoKnoff

Jeg lar menyen og bilder tale for seg selv.



Foto: FotoKnoff

Meny

Aperitif

Små tygg av kamskjell & sjøkreps

Bonnet Grande Réserve Brut Magnum

--

Vårens asparges

Yuzu- Røsssmør-løyrøm

Reyneke Biodynamic Chenin Blanc

--

Vårruller med hitrakrabbe

«peppercrab sauce»-pac choy

Georg Breuer Rüdesheim Estate Riesling magnum

--

Andebryst fra Norsk gårdsand

Hoisinsaus-dumplings-koriander

Black Stallion Pinot Noir

--

Nidelven blå fra Gangstad Gårdsysteri

Fiken-kanel

Domaine Wachau Beerenauslese Terrassen

--

Sjokolade-cremaux

Pasjonsfrukt-nøtter

Valpantena Tesaro Recioto della Valpolicella DOC

Et rikholdig [bildearkiv](#) fra hele arrangementet finnes under Billedgallerier i Hovedmenyen på [chaîne.no](#).



Roar Hildonen
Bailli Régional
Bailliage de Trøndelag

Som medlem av Chaîne des Rôtisseurs mottar du dette nyhetsbrevet.