



REFERAT

Dîner Amical på Radisson Blu Royal Garden Hotel Torsdag 1. september 2022

Så var det klart for Dîner Amical på Royal Garden Hotel som skulle vært tidligere på året, men pga. oppussing ble det først nå. Pga. noe kollisjon og fortsatt Korona ble deltakerantallet 58, men de fikk oppleve nok en flott kveld på Royal Garden Hotel.

Vi ble mottatt i 2. etg i konferanseavdelingen hvor vi fikk servert en aperitiff;
Abele 1757 Brut NV Magnum; Champagne

Til denne fikk vi TYGG; *Toast med kantarellstuing, parmesan og gressløk.*

Kantarellene var selvplukkede i Bymarka, og mat og drikke sto godt til hverandre.

Deretter flyttet vi oss til Cicignon hvor det var dekket opp på flotte, pyntede bord.

Vice-Chancelier Argentier Hege Hildonen ønsket velkommen til gjestene i kjent humørfylt stil.

Hege minnet spesielt om at Baillage Trøndelag neste år, nærmere bestemt 25-27.

august skal være vertskap for Grand Chapitre. Dette i forbindelse med at vi feirer

40-års jubileum i 2023, og hun ba alle bare sette av datoene. Invitasjonen til dette

kommer ganske snart. Hun orienterte om at det nå er 286 medlemmer lokalt og 199

i L'Ordre Mondial, suverent største Baillage i landet.

Hun minnet også om neste arrangement som er på Scandic Nidelven 28. september,

og også om Rørosheg 28-30. oktober.

Måître Hotelier Tone Hansen ønsket så velkommen på vegne av hotellet og fortalte om de store investeringene som er gjort i hotellet og fortsetter utover høsten. Hun

så fram til denne kvelden.

Måître Rotisseurs Simon Skjærvik og Assisterende kjøkkensjef Krister Olsen

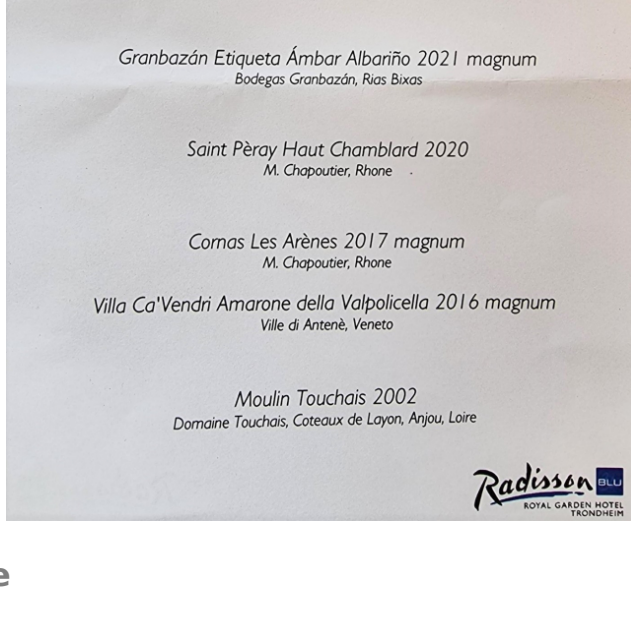
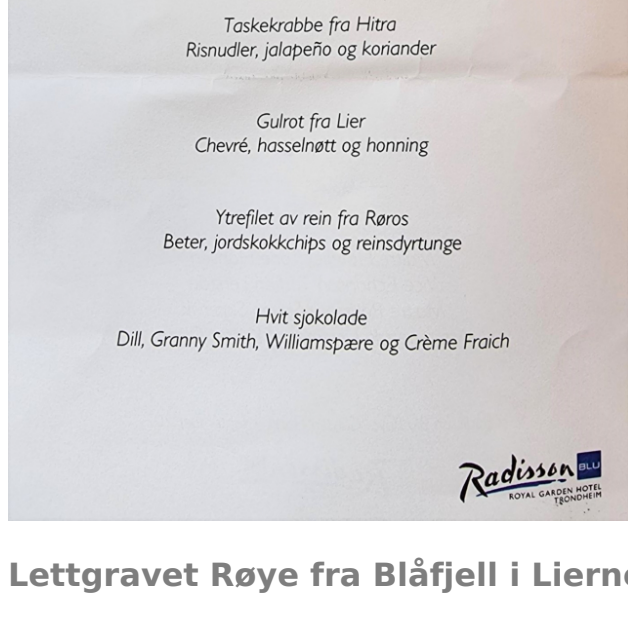
presenterte menyen under kveldens måltid.

I kjent og engasjert stil presenterte Vice-Echanson Torfinn Lerstad hva vi skulle få i glassene i løpet av måltidet. Ikke overraskende var det som vanlig Magnum flasker

om dominerte; 5 av 7.

Menyomtaler var for anledningen Vice-Charge Gastronomique Lars Vinje.

Den spennende menyen var som følger:



Lettgravet Røye fra Blåfjell i Lierne

Knutekål, pepperrot, blåskjell og hirse.

Lorch Estate 2021 Magnum; Georg Breuer, Rheingau, En helt nydelig vin.

Blåfjell er et bærekraftig og miljøvennlig anlegg for oppdrett av fjellrøye i Lierne.

Anlegget er i de gamle lokalene til lefsebakeriet hvor det nå svømmer 1,2 millioner

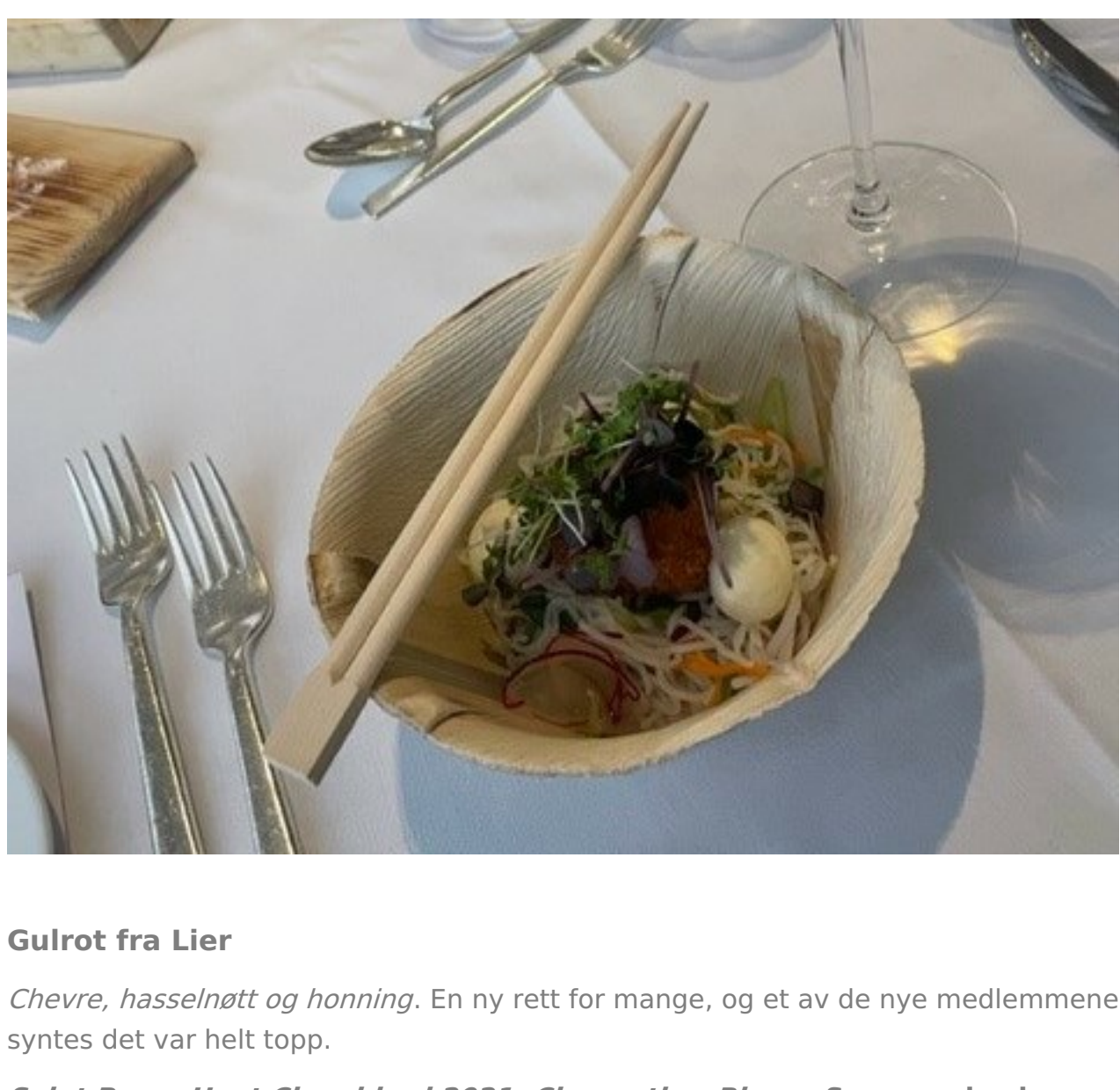
røye i enorme vanntanker.



Taskekrabbe fra Hitra

Risnudler, jalepeno og koriander. Franskmennene omtaler Hitrakrabben som «creme de la creme»; og dette var virkelig det. Ikke minst med tilbehør med asiatisk preg.

Granbazan Etiqueta Ambar Albarino 2021 Magnum, Bodegas Granbazan, Rias Bixas. Godt vinvalg.



Gulrot fra Lier

Chevre, hasselnøtt og honning. En ny rett for mange, og et av de nye medlemmene syntes det var helt topp.

Saint Peray Haut Chamblard 2021; Chapoutier, Rhone. Spennende vin som ikke finnes på polet.



Ytrefilet av rein fra Røros/Brekken, Stensaas Slakteri

Beter, jordskokkchips og reinsdyrtunge.

Ifølge Torfinn så hadde jeg rett om det var bare kjøkkenets fortjeneste vites ikke

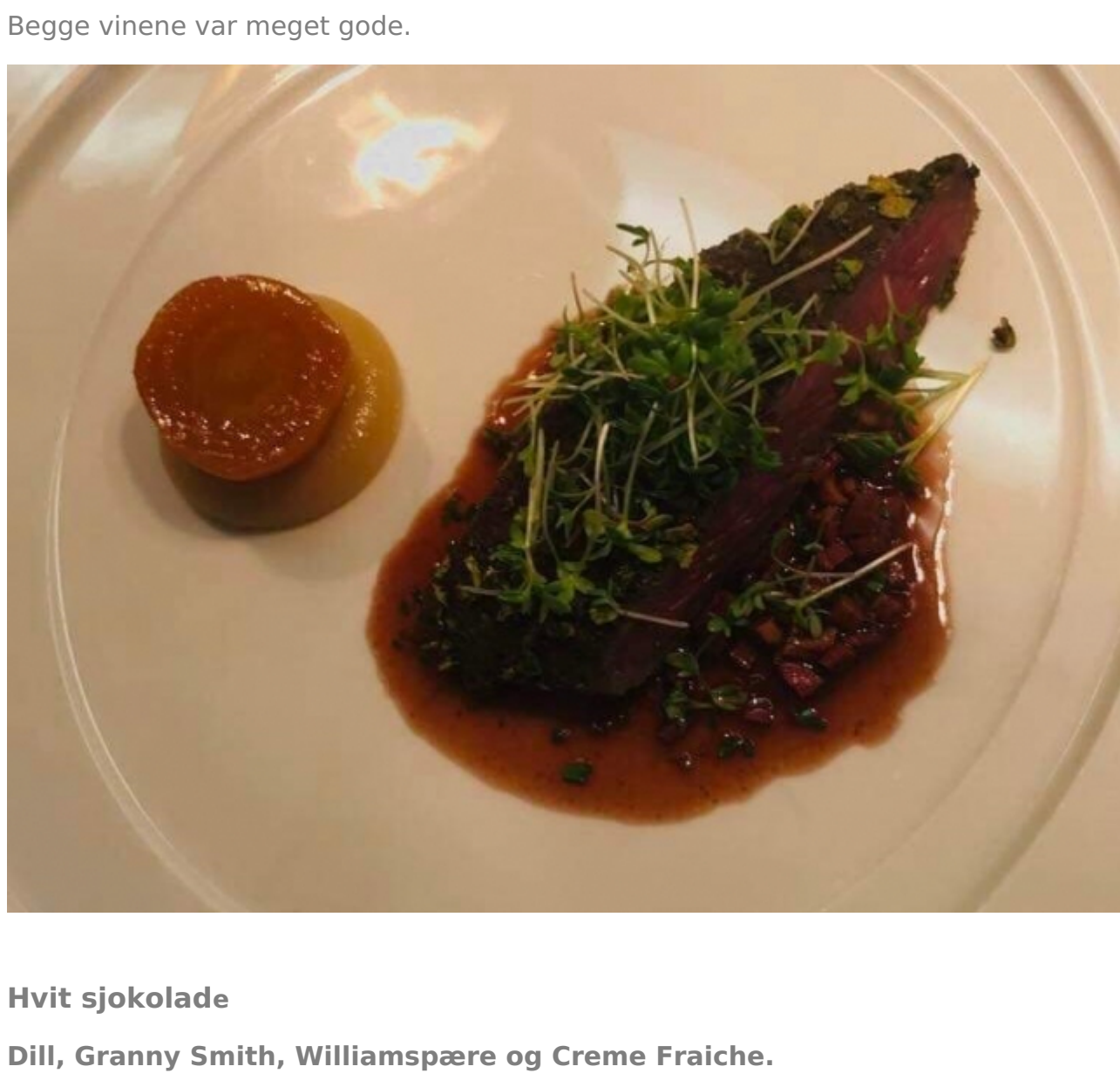
(mest sannsynlig det siste). Det var i alle fall en fantastisk rett.

Her fikk vi servert 2 flotte og forskjellige viner:

Cornas Les Arenas, 2017 Magnum; Chapoutier, Rhone.

Villa Ca`Vendri Amaraone della Valpolicella 2016 Magnum; Ville di Antene, Veneto.

Begge vinene var meget gode.



Hvit sjokolade

Dill, Granny Smith, Williamspære og Creme Fraiche.

Moulin Touchais 2002; Domaine Touchais, Coteauxde Layon, Anjou, Loire.

Torfinn måtte på «harrytur» til Storlien for å skaffe denne gode vinen som har en

spesiell historie. Den bør ikke drikkes før etter min. 10 års lagring.



Royal Garden Hotel leverte nok en gang en flott opplevelse for fornøyde gjester.

Menyomtaler takket vertskapet og ikke minst den hvite og sorte brigade for vel

gjennomført og en strålende aften. Han trakk fram Emilie som denne dagen hadde

tatt kokkefagbrev. Viktig at rekrutteringen tas vare på til bransjen.



Lars Vinje
Vice-Chargé Gastronomique