



REFERAT

Grand Dîner i Palmehaven Fredag 11. november 2022

Årets Grand Dîner ble i år avholdt i den unike Palmehaven på Britannia Hotel. 110 festpyntede medlemmer og gjester skulle få en uforglemmelig aften med en spennende meny tilpasset årstiden.

Vi ble ønsket velkommen med et glass champagne og nydelige små appetittvekkere. Hotellet har sin egen Britannia Selection fra champagnehuset Ayala, som åpenbart falt i smak. Smilene satt løst og småpratene gikk livlig da vi etter hvert ble vist inn i den staselige Palmehaven, der lekkert pyntede bord stod klare.

Bailli Régional Roar Hildonen ønsket som vanlig velkommen. Han jobbet selv i Palmehaven på 80-tallet og synes det gir en egen sus å være tilbake på det fantastiske hotellet som stadig vinner nye kåringer.

Roar ønsket å presentere en spesiell gjest denne kvelden. Tonje Svee, som begynte sin læretid på To Rom og Kjøkken, representerte Norge i Jeune Chefs Rôtisseurs i Mexico City. Der tok hun ikke bare gull, men hun oppnådde den høyeste poengsummen som noen gang er oppnådd i konkurransens historie. Dette er tredje år på rad at Norge vinner denne konkurransen!

Det var en både stolt og rørt restauratør som sammen med Argentier National Frode Hofstad, kunne overrekke en velfortjent påskjønnelse.

Frode kunne også informere om at den lille delen av medlemskontingenten som uavkortet går til utviklingen av unge kokker, nå har passert 3,5 millioner kroner.



Roar minnet avslutningsvis om årets siste arrangement, som er Lutfeskafte på The Crab, tidligere Havfruen, 7. desember.

Neste år feirer Chaîne des Rôtisseurs i Trøndelag 40-års jubileum og vi har vært så heldige å få være vertsskap for Grand Chapitre de Norvège i Trondheim 25.-27. august 2023.

[Invitasjon og påmelding](#) er allerede lagt ut på [www.chaine.no](#).

Roar overlot så ordet til Ida Dønheim, som overtok som konstituert hotelldirektør på Britannia 1. november 2022. Hun syntes det var utrolig hyggelig å kunne ønske så mange festpyntede mennesker velkommen til Palmehaven, for det er nettopp da Palmehaven er på sitt vakreste.



Hun framhevet videre det unike ved Trondheims restaurantmiljø, der alle er med på å støtte og gjøre hverandre gode. Chaîne des Rôtisseurs har også vært en betydelig bidragsyter her. Dette året har Trondheim hatt status som European Region of Gastronomy og det er liten tvil om at vi også i årene framover vil kunne skinne som Norges og Europas mathovedstad.



Ida overlot deretter mikrofonen til nybakt norgesmester i kokkekunst, Nils Flatmark, som sammen med vinneren av Jeune Sommelier 2021, Nikolai Haram Svorte, presenterte kveldens meny.

Denne var bokstavelig talt hentet fra vidda.

Menyen var som følger:

Svele med sikrogn

Britannia Selection Brut NV, Ayala, Champagne, Frankrike

Røye, jordskokk, rug og reinlav

Ried Dechant Grüner Veltliner DAC 2020, Jurtschitz, Kampal, Østerrike

Reinsdyrpaté, reinhjerte,, vaffel og tyttebær

Rosé Cru Classé 2021, Chateau Galoupet, Provence, Frankrike

Reinsdyr Pithivier, steinsoppsjy med sprøstekt reinsdyrtunge

Rosso di Montalcino 2020, San Giorgio, Toscana, Italia

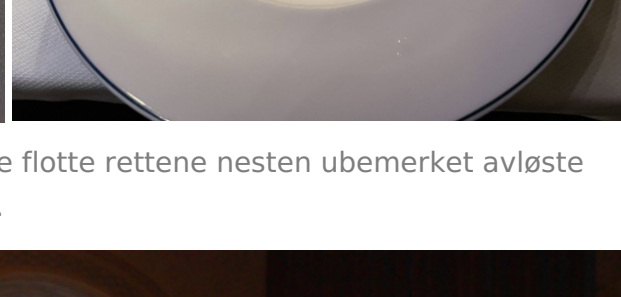
Youghurtsorbet

Grotteost og kreking

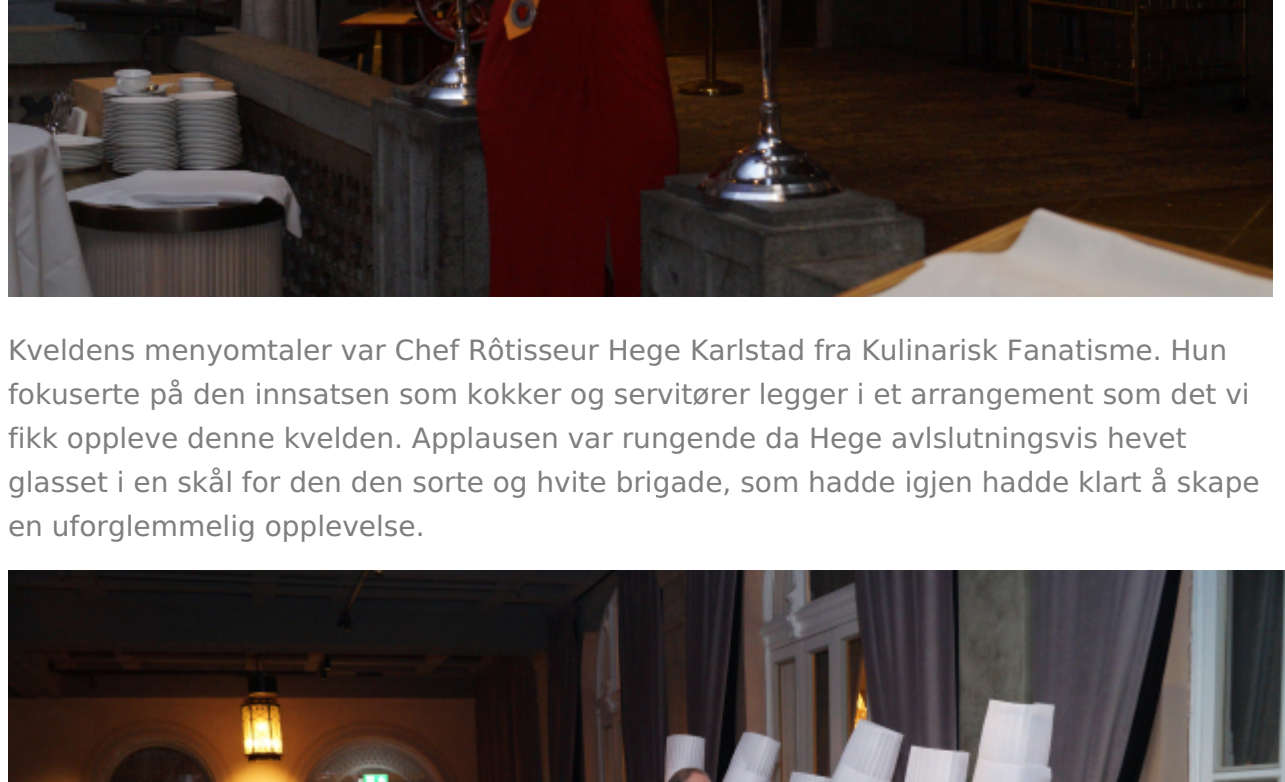
Tawny Port 20 y.o., Quinta do Noval, Douro e Porto, Portugal

Vannbakkelse, multer og mandel

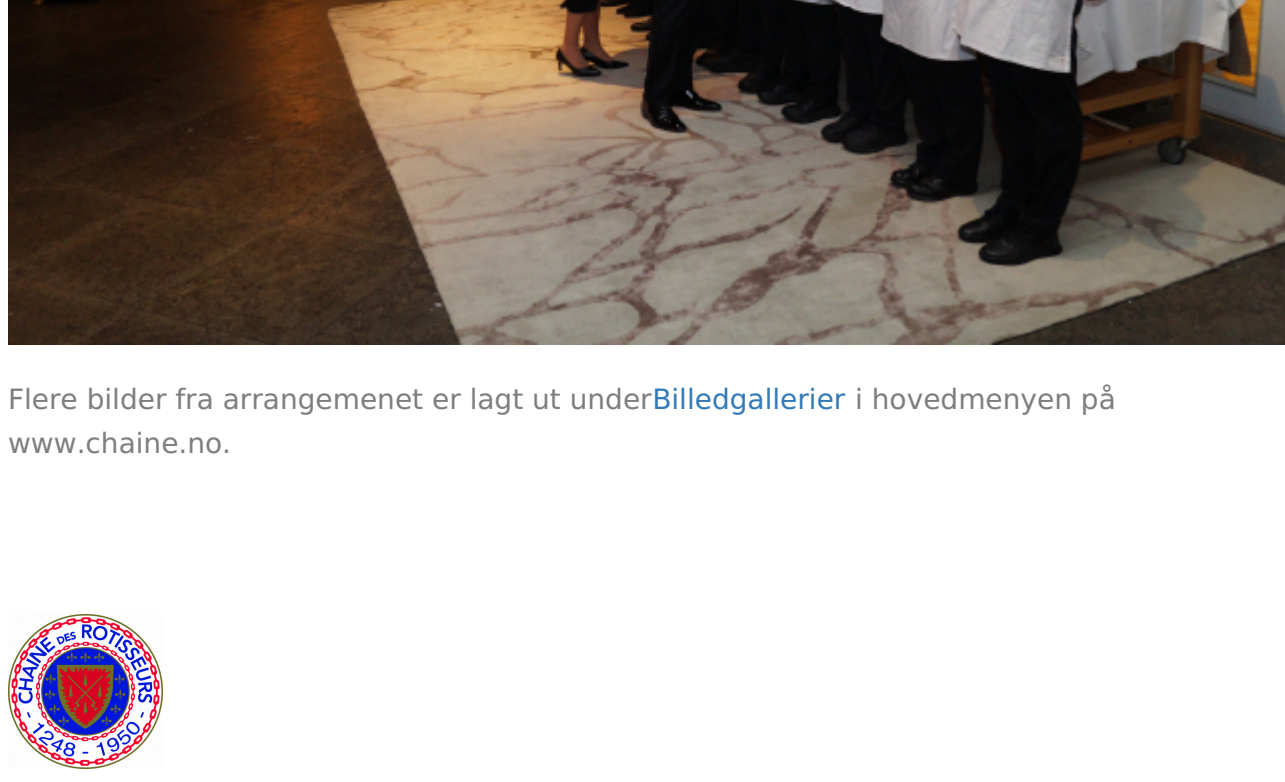
Tokaj Azsú 5 Puttonyos 2000, Oremus, Tokaj, Ungarn



Svært profesjonelle servitører sørget for at de flotte rettene nesten ubemerket avløste hverandre og at det aldri ble tomt i glassene.



Kveldens menyomtaler var Chef Rôtisseur Hege Karlstad fra Kulinarisk Fanatisme. Hun fokuserte på den innsatsen som kokker og servitører legger i et arrangement som det vi fikk oppleve denne kvelden. Applausen var rungende da Hege avslutningsvis hevet glasset i en skål for den sorte og hvite brigade, som hadde igjen hadde klart å skape en uforglemmelig opplevelse.



Flere bilder fra arrangementet er lagt ut under [Billedgallerier](#) i hovedmenyen på [www.chaine.no](#).



Tom Rognes
Chargé de Presse

[Chaine.no](#)

Som medlem av Chaîne des Rôtisseurs mottar du dette nyhetsbrevet.