



Chaîne des Rôtisseurs
BAILLIAGE DE TRØNDELAG

REFERAT

Lutefiskaften på The Crab Onsdag 7. desember 2022

Vice-Echanson Torfinn Lerstad kunne på vegne av Bailliage de Trøndelag ønske medlemmer og gjester velkommen til årets siste arrangement. Dette fant sted i de flotte og rustikke lokalene til The Crab, i den gamle erverdige brygga ved Nidelven i Trondheim. Den tradisjonsrike sjømatrestauranten Havfruen drev her i over 30 år og var en av de eldste medlemsbedriftene i Chaîne des Rôtisseurs i Trøndelag.



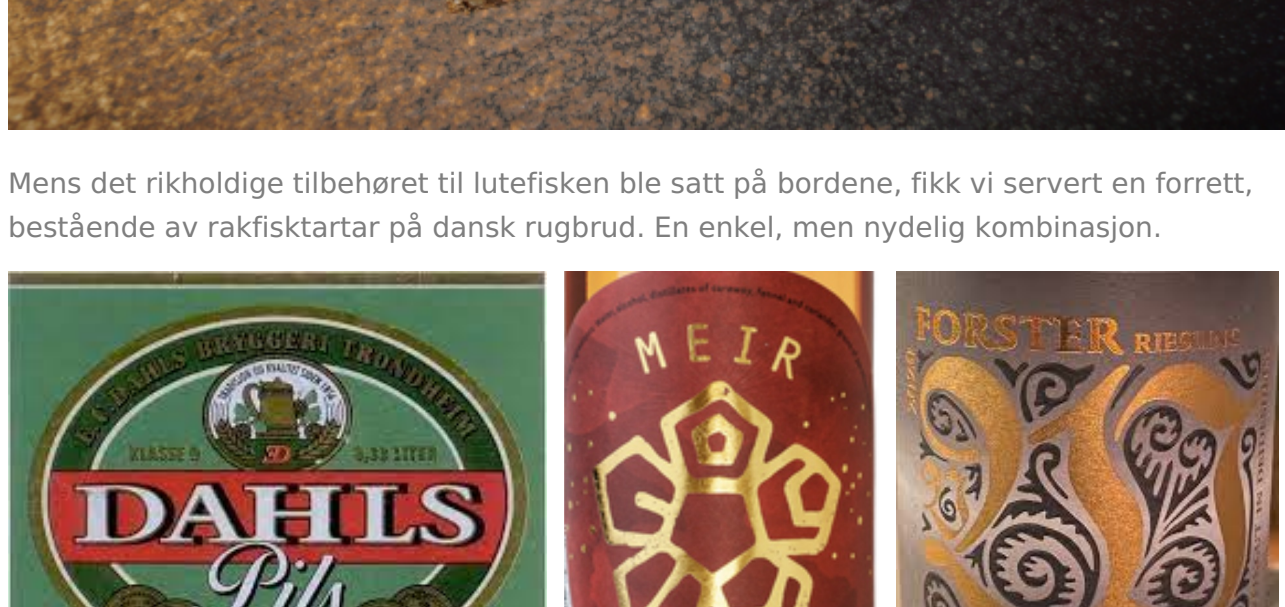
Det har vært flere drivere de siste årene, men 2. september 2022 kunne Maître Rôtisseur Ola Sjøak Bræk, sammen med Anton Fjeldvær skru opp det nye navneskiltet og starte opp The Crab. Ola er kanskje mest kjent som gründer fra Ansnes Brygger på Hitra, hvor han på kreativt vis har klart å gjøre stor suksess, selv gjennom krevende tider.



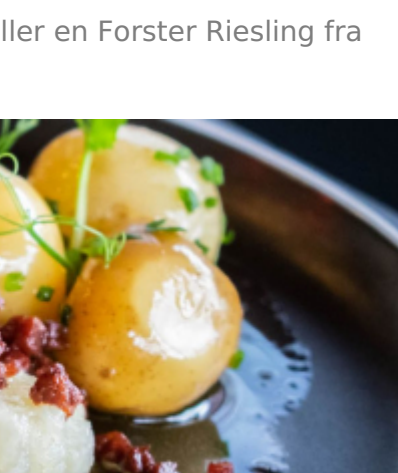
Sammen med restaurantsjef og daglig leder Rita Brandvik kunne Ola endelig ønske forventningsfulle gjester velkommen til det som skulle bli en flott kveld.

Ola innrømmet under sin velkomshilsen at det ikke er lutefisk han helst ønsker å bli målt på, men når det går mot slutten av året og det ligger inne 5600 bestillinger på lutefisk, så måtte det bare bli slik. Hittil har de passert 7 tonn og det forventes å gå 100 kg om dagen fram til jul.

Arrangementet ble gjennomført i kjelleren, hvor Havfruen-navnet lever videre i Havfruen Østers & Champagnebar. Vi ble ønsket velkommen med et glass forfriskende bobler før bordsetting.



Mens det rikholdige tilbehøret til lutefisken ble satt på bordene, fikk vi servert en forret, bestående av rakfisktartar på dansk rugbrød. En enkel, men nydelig kombinasjon.



I glassene fikk vi valget mellom Dahls øl og Meir Juleaquavit eller en Forster Riesling fra Von Winning, alternativt begge deler.



Perfekt tilberedt lutefisk på varme tallerkener ble etter hvert båret til bords i rause porsjoner og det var fritt fram for den enkelte å velge sitt eget tilbehør fra det rikholdige utvalget. Vertskapet sørget for at intet glass ble stående tomt og etter en liten kunstpause ble det servert en runde nummer 2 for de som hadde kapasitet til det.

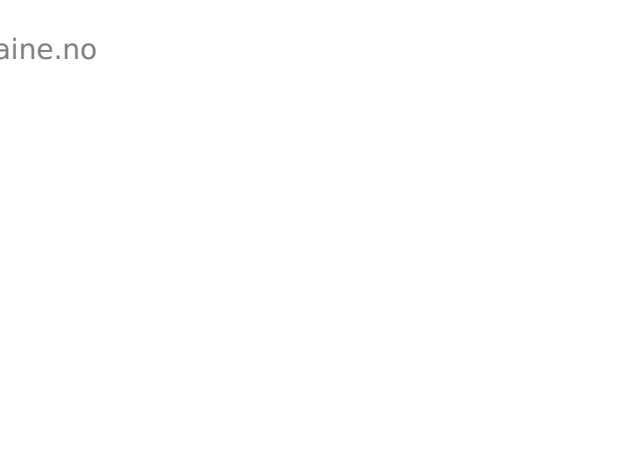
Til dessert fikk vi en karamellisert brunostkake, akkompagnert av en Trittenheimer Apotheke Riesling Spätlese fra Grans-Fassian i glasset.



Offisiell Maître Rôtisseur Honoraire Herbert Klein drev Havfruen Sjømatrestaurant i over 30 år. Han var stolt over å være til stede denne kvelden og stolt over at han hadde fått Ola til å bringe driften videre. Herbert har alltid vært Trondheims blideste restauratør og hadde selvsagt mange historier og humoristiske fakta å komme med når det gjelder restaurantdriften i den erverdige gamle brygga opp gjennom årene.



Herbert avsluttet med å takke av vertskapet, med kokker og servitører, for en særdeles vellykket lutefiskaften.



Tom Rognes
Chargé de Presse



Som medlem av Chaîne des Rôtisseurs mottar du dette nyhetsbrevet.