



## JULEBREV og INFO OM 2022

### Chers Confrères

## Det nærmer seg slutten av nok et flott år i Chaîne des Rôtisseurs Trøndelag.

2022 har vært et år med mange fantastiske arrangement i kjeden!

Det har i år som tidligere år vært et meget høyt nivå på mat, drikke, service og godt vertskap. Jeg vil på vegne av alle medlemmene i Chaîne des Rôtisseurs Trøndelag, takke medlemsbedriftene for å ha bydd på seg selv, vært rause og laget fantastiske gastronomiske opplevelser for oss!

Referater og mange flotte bilder fra arrangementet i 2022 kan leses og sees på nettsidene til [www.chaine.no](http://www.chaine.no)



#### Styret 2022:

Bailli Régional Roar Hildonen  
Vice Chancelier Argentier Hege Jullumstrø Hildonen  
Vice Conseiller Culinaire Mikael Forselius  
Vice Conseiller Gastronomique Lars Vinje

Vice Chargé de Missions Arve Tokle  
Vice Chargé de Presse Tom Rognes  
Vice Echanson Torfinn Lerstad

I tillegg har vi representanter fra Trøndelag i Landsstyret:

Chargé des Missions National Bjarte Gjerde  
Argentier National Frode Hofstad  
Chargé de Presse National Tom Rognes

Fra januar 2023 er vi så heldige å få Dame de la Chaîne Beatrix Vereijken med i styret vårt. Hun tar over Tom Rognes sin rolle som Vice Chargé de Presse, siden Tom allerede har samme rolle i hovedstyret.

#### Våre medlemsbedrifter er:

Britannia Hotel: [britannia.no](http://britannia.no)  
Bula Neobistro: [bulabistro.no](http://bulabistro.no)  
E.C.Dahls Pub og Kjøkken: [ecdahls.no](http://ecdahls.no)  
Fagn: [fagn.no](http://fagn.no)  
Le Bistro: [lebistro.no](http://lebistro.no)  
Radisson Blu Royal Garden Hotel: [radissonblu.com/hotel-trondheim](http://radissonblu.com/hotel-trondheim)  
Røros Hotell: [rorshotell.no](http://rorshotell.no)  
Scandic Hell Hotell: [scandichotels.no](http://scandichotels.no)  
Scandic Nidelven Hotel: [scandichotels.no](http://scandichotels.no)  
Skifer Hotel Oppdal: [skiferhotel.no](http://skiferhotel.no)  
The Crab: [thecrab.no](http://thecrab.no)  
To Rom og Kjøkken: [toromogkjoekken.no](http://toromogkjoekken.no)

#### Fondet for utvikling av unge talenter (Havfruens Lykkefond)

Chaîne des Rôtisseurs Trøndelag har et eget fond for utvikling av unge talenter i vår region. Det ble stiftet av midler gitt av Trond Lykke og Havfruen ved Herbert Klein for noen år siden. I 2013 bidro Erik Frederiksen og To Rom og Kjøkken med påfyll av midler til fondet.

For at vi i skal kunne bidra til faglig utvikling for våre unge kokker og servitører i Trøndelag, trenger vi stadig påfyll av midler til vårt fond. Ta gjerne kontakt med undertegnede eller noen andre fra styret om man har anledning til å bidra.

I 2022 har fondet støttet følgende:

10 000,- til Ung restaurant ved Strinda Videregående Skole.  
10 000,- til Nils Flatmark (trening til NM), Britannia Hotel. Nils vant NM!  
10 000,- til Sindre Hjelmseth (trening til NM), To Rom og Kjøkken. Sindre fikk 4. plass i NM!

#### Arrangementer 2023:

**Det er bare å sette inn datoene i kalenderen allerede nå. Invitasjoner til hvert arrangement blir sendt ut fortløpende, og da kan man melde seg på.**

Onsdag	18. januar	E.C.Dahls Pub og Kjøkken	Dîner Amical
Onsdag	15. februar	To Rom og Kjøkken	Dîner Amical
Onsdag	15. mars	Speilsalen og Fagn	SPESIALARRANGEMENT
Helg	31. mars-2. april	Oppdal	LM og Dier Amical
Lørdag	22. april		World Chaîne Day
Onsdag	24. mai	Bula og Le Bistro	Dîner Amical
Fredag	16. juni	Scandic Hell	Grillaften
Helg	25.-27. august	ALLE	GRAND CHAPITRE
Onsdag	27. september	Royal Garden	Diner Amical
Helg	27.-29. oktober	Røros	LM og Diner Amical
Fredag	10. november	Scandic Nidelven	Grand Diner
Onsdag	06. desember	The Crab	Dîner Amical

Alle våre arrangementer starter kl. 19.00, utenom Grillaften på Hell, der bussen går kl 1800.

#### World Chaîne Day - 22. april.

Opplegg for dagen er ennå ikke klart.

#### Jeunes Chef Rôtisseur og Jeune Sommelier 2023

Chaîne des Rôtisseurs arrangerer Jeune Chef Rôtisseur og Jeune Sommelier-konkurransen for sommelierer, servitører/bartendere med vin- og drikkekompetanse. Deltagere må ikke ha fylt 27 år før 1. september. Konkurransene foregår på UMAMI ARENA (tidligere Smak-messen) på Lillestrøm 14.-17. februar 2023. Vinnerne vil representere Norge i de internasjonale finalene høsten 2023.

#### Grand Chapitre 25.-27. august i Trondheim

Påmeldingen er nå åpen, og invitasjon er sendt ut. Håper så mange som mulig har anledning til å delta på alle de flotte arrangementene det er lagt opp til gjennom helgen. Invitasjonen og påmelding kan du også finne på [chaine.no](http://chaine.no). Man må delta på et Grand Chapitre for å få tildelt kjedet sitt for første gang, eller for å få oppgraderinger og 10-, 20- og 30-års-medaljer, så disse må i alle fall sette av denne helgen. 2023 er også året Chaîne Trøndelag feirer 40 år, så det blir dobbel feiring!

#### Priser for arrangement 2023:

L'Ordre Mondial (og lutfisk de årene vi har det): kr 1500,- / + 100,- for ikke-medlemmer  
Dinér Amical og grillaften: kr 1800,- / + 100,- for ikke-medlemmer  
Grand Dinér: kr 2100,- / + 100,- for ikke-medlemmer

I tillegg kommer det også i år et spesialarrangement hos Fagn og Speilsalen, og koster 4200,-.

Tanken er at Michelin-restaurantene skal få vise frem den menyen de vanligvis har, og priser dette med en rabatt for eget Chaîne-arrangement. Siden det er få stoler på disse arrangementene har vi i år valgt å ha disse samme dato, slik at flere av medlemmene får tilgang til å delta.

I prisene er inkludert kr 50.- til administrasjon CDR Trøndelag.

#### Medlemmer

Vi er pr i dag 299 medlemmer i Trøndelag, 44 nye medlemmer hittil i 2022.

204 er også medlem i L'Ordre Mondial.

Vi er 122 damer og 177 menn.

Vi er 70 profesjonelle og 229 amatører.

Vi er 54 medlemmer under 35 år.

Vi har som mål at alle medlemmer i kjeden også er medlem i L'Ordre Mondial, samtidig som vi ønsker at «partnere» som ennå ikke er medlem blir det.

For innmelding av nye medlemmer, enten i Chaîne eller L'Ordre Mondial, ta kontakt for å få tilsendt skjema, så får vi ordnet slik at flest mulig får kjedet sitt i Trondheim i august.

Medlemmer i andre baillager:

Arctic: 45, Oslo: 165, Bergen: 105, Nordvestlandet: 37, Rogaland: 50, Vestfold: 50, Sørlandet: 109.

#### Invitasjoner, påmelding og bordplassering

Vi prøver å få ut invitasjoner ca 1 mnd før. Der det er begrenset antall plasser, vil medlemmer (med partner) bli prioritert, og evn gjester blir satt på venteliste. Det er da viktig å ikke melde disse på i påmeldingsskjemaet, men bare melde fra om at det er ønskelig å ha med gjester, så ordner vi påmelding i etterkant om det blir plass. Husk også å legge inn ev. allergier og annen relevant info ved påmelding. Vi har stort sett «free seating» på våre arrangement, bortsett fra på Grand Diner. Da kan man også her legge inn ønsker om plassering i skjemaet.

#### Antrekk:

Det kommer alltid et spørsmål om antrekk til de ulike arrangementene. Her er en grei huskeregel:

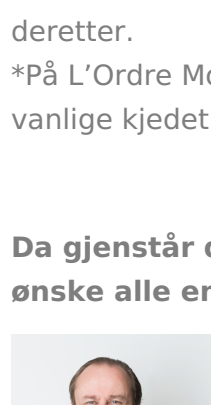
\*Kjedet skal bæres på alle Chaîne des Rôtisseurs arrangementer. Damer kan erstatte kjedet med damesløyfe/medaljong.

\*Det skal være dress på vanlige arrangementer så nær som arrangementer i friluft. Da holder det med pent friluftsantrakk.

\*På Grand Dinér skal det være smoking. Dette gjelder for menn, og damene kler seg deretter.

\*På L'Ordre Mondial-arrangement skal man bruke L'Ordre Mondial-kjedet i tillegg til det vanlige kjedet.

#### Da gjenstår det bare å takke for hyggelige middager i året som har gått, og ønske alle en fredelig jul og et godt og begivenhetsrikt nytt år!



Vennlig hilsen  
Confrerie de la Chaîne des Rôtisseurs  
**Roar Hildonen**  
Bailli Regional

Som medlem av Chaîne des Rôtisseurs mottar du dette nyhetsbrevet.