

REFERAT

Afternoon Tea Hotel Kong Carl Lørdag, 23 april 2022



Etter å ha ristet pandemien og vinteren av oss, kunne vi endelig møte hverandre med koronasikre klemmer og varme håndtrykk på historiske Hotel Kong Carl. Hotellet holder til en av byens eldste bygninger fra 1690, og [Maitre Hôte](#) Morten Christensen har innlemmet de nyoppussede byggene i sin kjede Unike hoteller, hvor også Anders Jahres Midtåsen og Hotell Wassiljoff befinner seg. Vi var med andre ord på historisk grunn da vi steg inn hovedrestauranten denne vakre vårdagen. Bordet var vakkert pyntet med hvite duker og nypusset sølvtøy, og hotellet har også et stilfullt servise. Det var første gang Bailliage de Vestfold arrangerte afternoon tea, så om vi ikke akkurat følte oss som prøvekaniner, var vi [alle 21](#) ekstra forventningsfulle i det vi benket oss rundt langbordet.



Afternoon tea er ingen ny tildragelse; den oppstod etter sigende på 1800-tallet, da hertuginne Anna av Bedford følte seg litt småsulten en ettermiddag, og det ennå var mange timer igjen til middag. Hun fikk bragt opp te og litt å bite i til rommet sitt, og etterhvert inviterte hun venninner til å bli med. Skikken spredde seg raskt utover England og imperiet, og de fleste engelske hotell kan i dag tilby afternoon tea. Spesielt kjent er afternoon tea på Ritz i London, hvor man kan nyte sine scones, cucumber sandwiches og clotted cream i svært elegante omgivelser. High tea foregår ved høye bord, dvs. spisebord, mens low tea foregår ved lave bord, så det var high tea vi skulle få oppleve. Kanskje er runde, høye bord det ideelle i en slik sammenheng.



Bailli Regional Paal Bye Johansen ønsket oss hjertelig velkommen. I glassene fikk vi raskt en herlig musserende; Moingeon Crémant de Bourgogne 2019. Den hadde en duft av gule, tropiske frukter, og smaken var frisk med et hint av citrus.



Utlaget av teer var stort, med en overvekt av fruktsmaker, alle i teposer. Det var, pussig nok, ikke mulig å få trukket en kanne med løssblad-te. Etasjefatene var, som seg hør og bør, fylt opp med en fargesprakende kombinasjon av laks, sandwiches, scones, croissanter, syltetøy, clotted cream, friske bær, macroner og petit fours. Smøret hadde beholdt formen fra pakkene det kom i, men det nyknet raskt.



Stemningen økte etter hvert som vi prøvde stadig nye fristende smakskombinasjoner og teksturer. Sconsene hadde en uventet sprø konsistens, de minnet litt om kavringer, og inneholdt sjokoladebiter. Det kom mer crémant, og ikke alle maktet å spise seg helt til topps. Lengre ned i gaten foregikk det opptøyer, men vi ble ikke nevneverdig sjenert av tåregassen, den må ha drevet ut fjorden. Vi gikk alle oppløftet ut i solen, klart mer inspirert enn da vi kom. En stor takk til Heidi Ødegård og Paal Bye Johansen for et vel gjennomført arrangement.

Vice-Chargé de Presse du Bailliage de Vestfold, Torger Corneliusen