



CHAÎNE DES RÔTISSEURS
BAILLIAGE DE NORVÈGE

50 ÅR

1968–2018



CHAÎNE DES RÔTISSEURS
BAILLIAGE DE NORVÈGE

50 ÅR

1968–2018

Ansvarlig redaktør: Erling Riisnæs, Charge de Presse National
Redaksjonskomité: Thore Sande, Bailli Délégué de Norvège
Rolf M. Brænd, Balli Délégué Honoraire / Argentier National
Design: Agnes Etienne
Utgiver: Chaîne des Rôtisseurs de Norvège c/o Brænd, Sondrevege 26A, 0378 Oslo

Copyright 2018 by Chaîne des Rôtisseurs de Norvège. All rights reserved. No part of this publication may be reproduced, stored in a retrieval system or transmitted in any form or by any means electronic, mechanical, photocopying, recording or otherwise without the prior permission in writing from the publishers.

INNHOLD

Forord	05
Historikk for Bailliage de Norvège	07
Bailliage de Norvège i dag	11
Chaîne des Rôtisseurs i dag og i fremtiden	17
Hovedstyret i jubileumsåret	19
Lokal historikk	23
Bailliage d'Oslo	25
Bailliage de Vestfold	33
Bailliage de Sørlandet	39
Bailliage de Rogaland	49
Bailliage de Bergen	55
Bailliage de Nordvestlandet	65
Bailliage de Trøndelag	71
Bailliage d'Arctique	79
Hva er Chaîne des Rôtisseurs	85
Norske Chaîne des Rôtisseurs i pressen	103
Bocuse d'Or og Michelin restaurant	109

FORORD

Når sant skal sies var det en utfordring å starte arbeidet med å kunne si noe om historien til 50-års jubilaranten. Fra 1968 og frem til 1977 var det ikke etablert noen avdelinger (Bailliages) i Norge. Chaîne des Rôtisseurs var kun Bailliage National eller Norvège. Fra denne perioden foreligger det ytterst lite materiell eller nedtegninger som forteller noe om virksomheten. Flere av foregangspersonene som startet arbeidet med å etablere en nasjonal organisasjon, er også «gått bort». Etter det vi har forstått var det stor interesse og mye aktivitet i denne perioden også.

De fleste Bailliagene ble stiftet tidlig på 1980-tallet. Frem mot årtusenskiftet ble det ikke tatt i bruk velegnete IT-løsninger som kunne gjøre det enklere å samle og ta vare på informasjon/hendelser. Det meste av informasjonen vi har hatt tilgang til er overlevert av de personene som har vært involvert i etableringen og deretter Bailli Régional og medlemmer av de regionale styrene og i Hovedstyret.

På grunn av manglende kildemateriell til historien om Chaîne des Rôtisseurs, vil historikken til enkelte Bailliager være ulikt påvirket av dette.

Vi håper imidlertid at leseren får et innblikk både i «opprinnelsen» til vår flotte organisasjon, men også at vi nå fremstår som moderne og profesjonell.

Senere utarbeidelse av «historien» håper vi vil ha stor hjelp av vår 50-årsmarkering.

Men tiltross for enkelte vanskeligheter med «facts», har det vært inspirerende for alle bidragsyterne og redaksjonskomiteen, som har satt stor pris å få delta.

Redaksjonskomiteen



HISTORIKK FOR BAILLIAGE DE NORVÈGE

I slutten av 50-årene vokste interessen for kokekunst og drikkekultur opp i Norge. Unge kokker søkte seg til gode restauranter i Frankrike for å lære om Europas kulinariske trender. Hotell-ledere med en viss respekt for sitt yrke, søkte kontakt med kolleger for å bringe den gode europeiske matkulturen til Norge.

Park Hotel hadde allerede i begynnelsen av 60-årene, arrangert «Gastronomiske Festivaler» sammen med Hotel Continental i Oslo, hvor de fremste restauratører og kjøkkensjefer fra Skandinavia, Tyskland og Frankrike deltok og ga verdifulle impulser til lærelystene deltagere. Flere av gjestekokkene/restaurantsjefene som kom var medlemmer av Chaîne des Rôtisseurs i sine respektive land og flere av disse mente at tiden var inne for å opprette en egen avdeling av kjeden i Norge.

Park Hotel, gjennom Otto Fredrik Borchgrevink hadde et stort nettverk innen reiselivsnæringen, pressen og kontakt med viktige personer innen fergetrafikk, bryggerinæring og hotellnæring. Dette førte til fortgang i etableringen av Bailliage de Norvège.

Under Danmark sitt Grand Chapitre i mars 1968 ble Bailliage de Norvège konstituert med blant annet Svein Winge Simonsen, Otto Fredrik Borchgrevink, Conrad Bryde og Mathis Berge til stede. Leif Koppervik var også der. Han hadde lenge jobbet for at Chaîne skulle komme til Norge. Det første styret besto av Bailli Délégué Svein Winge Simonsen, Argentier Otto Fredrik Borchgrevink, Chancelier Conrad Bryde og Chargé de Mission Mathis Berge.

Den 8. august i 1969 ble det første Grand Chapitre arrangert med intronisasjon på Henie Onstad Senteret i Bærum, hvor blant andre Sonja Henie fikk sitt kjede. Intronisasjonen ble foretatt av President for Chaîne de Rôtisseurs Jean Valby.

Grand Diner ble arrangert på Park Hotel i Sandefjord med 96 personer til bords, både nyintroniserte medlemmer og andre potensielle nye medlemmer.

Temaet til menyen som ble servert var «Fra fjord til fjells» og bestod av:

- Grillet breiflabb
- Skogsuppe på elg og steinsopp
- Lettsaltet lammelår med kålrabi
- Drenkte multer i sherrygele

Vinene var:

- Chablis til fisken
- Loirevin til suppen
- Cote de bourg til kjøttet
- Søtlig Bordeaux til multene.

President Jean Valby holdt menyomtalen og berømmet at menyen var med nasjonale råvarer. Han berømmet den sorte og hvite brigade.

Da det kun var et Nationalt Bailliage var mye av aktiviteten de første årene begrenset til Oslo og Sandefjord.

Aktivitetene i Oslo ble styrt av Hovedstyret. Bailliage d'Oslo ble etablert i 1981, mens Bailliage de Vestfold ble etablert, som det første lokale Bailliage, allerede i 1977. Det ble imidlertid gjennomført mange flotte arrangementer på Oslohotellene Hotel Continental, Bristol og Grand og med intronisasjoner blant annet i Aulaen.

Her en liste over Bailli Délégué fra 1968:

- | | |
|---|-----------|
| · Svein Winge Simonsen (Direktør Jahre Line – nå Color Line) | 1968–1970 |
| · Conrad Bryde (Eier og direktør «Brydes Handelskalender») | 1970–1984 |
| · Otto Fredrik Borchgrevink (Direktør Park Hotel, Sandefjord) | 1984–1984 |
| · Sissi Solberg (Selvstendig næringsdrivende – event) | 1984–1994 |
| · Mathis Berge (Direktør Hotel Continental, Oslo) | 1994–1999 |
| · Harald Grønning (Eier av handelsbedrifter i Stavanger) | 1999–2006 |
| · Nils Petter Aardal (Patolog på Haukeland Sykehus) | 2006–2013 |
| · Rolf M. Brænd (Tidl. Viseadmin. Direktør Grand Hotel, Oslo og Partner Horwath Consulting) | 2013–2016 |
| · Thore Sande (Eget selskapslokale og Catering, Tønsberg) | 2016– |

Etter at Chaîne des Rôtisseurs nasjonalt ble stiftet i 1968 ble de enkelte Bailliagene etablert slik, i kronologisk rekkefølge:

- Vestfold 1977
- Bergen 1979
- Oslo 1981
- Rogaland 1982
- Arctique 1983
- Trøndelag 1983
- Sørlandet 1989
- Nordvestlandet 1992

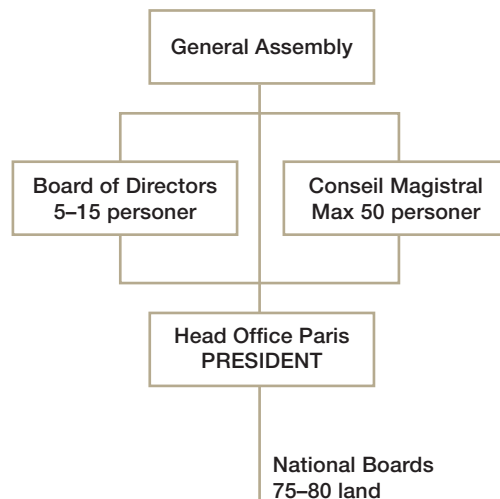
Ledelsesstrukturen i Chaîne des Rôtisseurs Internasjonalt er organisert med et Hovedstyre (Board of Directors, med inntil 15 personer) og et organ, Conseil Magistral, bestående av inntil 50 Baillier fra forskjellige land. Hvis vi tenker oss Regjering og Storting i Norge, kan Board of Directors sammenlignes med Regjeringen og Conseil Magistral med Stortinget.

I tillegg ledes Hovedkontoret i Paris av en President. Så vel Board of Directors som Conseil Magistral og Presidenten, velges av Generalforsamlingen (International General Assembly).

Harald Grønning var representant for Norge i Board of Directors i perioden 2000 til 2010.

I Conseil Magistral har Norge vært representert av Sissi Solberg, Harald Grønning, Leif Evensen, Nils Petter Aardal og Rolf M. Brænd.

Skjematisk ser den internasjonale organiseringen slik ut:





BAILLIAGE DE NORVÈGE I DAG

Om Chaîne des Rôtisseurs i dag

Chaîne des Rôtisseurs er et internasjonalt gastronomisk broderskap med fransk opprinnelse. Med nesten 25 000 medlemmer i 80 land er hensikten med Chaîne des Rôtisseurs å forene amatører og profesjonelle med stor interesse for mat, vin og det gode måltid. Chaîne des Rôtisseurs ble etablert i Norge i 1968. Gjennom lokale og nasjonale arrangement viderefører medlemsorganisasjonen gode tradisjoner og byr på opplevelser fra det nyeste innen kokkekunst.

Kombinasjon av amatører og profesjonelle gjør foreningen unik. Blant profesjonelle medlemmer finner man kjøkkensjefer, kokker, sommelierer, restauratører og ledere fra hotellbransjen. Vi har nå 820 medlemmer i Norge. Norge er det 5. største medlemslandet regnet i medlemstall etter USA, Tyskland, Sveits og Finland. Tatt i betraktning folketallet i disse landene, rangerer nok Norge på topp.

Gjennomsnittsalder på medlemmene i Norge er ca. 60 år. Gjennomsnittlig varighet på medlemskapet er ti år.

Geografisk er spredningen slik (i % av samtlige medlemmer): Trøndelag 26,8%, Oslo 24,9%, Sørlandet 12,0%, Bergen 11,2 Vestfold 6,5% Rogaland 6,3%, Nord Vestlandet 6,3%, Arctique 6,0%.

Organisasjon og tillitsverv

Chaîne des Rôtisseurs er organisert som FLI, org.nr. 983 180 337, med et hovedstyre (Bailliage National) og åtte lokale/Régionale styrer (Baillies Régional). Det enkelte bailliage er ansvarlig for virksomheten innenfor sin region, og er grunnmuren i organisasjonen/virksomheten. Bailliagene har en nærmest autonom virksomhet, og er bygget opp etter et mønster og med et styre som har tilsvarende funksjoner for sin region, som Hovedstyret (Bailliage National) har for Norge. Arrangementene og det enkelte arrangements økonomi er et lokalt ansvar, men regler og retningslinjer utarbeidet av Chaîne des Rôtisseurs Internasjonal (Paris), skal legges til grunn. Fellesbetegnelsen i Norge for Hovedstyret og alle Bailli Régionals er Landsstyret. I organiseringen inngår også en Generalforsamling hvor samtlige medlemmer kan delta. Skjematisk ser organisasjonen for Norge slik ut:



Funksjoner i Hovedstyret

De ulike tillitsvervene beskrives her i følge de franske retningslinjene. Rollene utføres med lokale tilpasninger i Norge. Alle tillitsvervene er frivillige og uten økonomisk kompensasjon.

Bailli Délégué har hovedansvaret for Chaîne des Rôtisseurs sin virksomhet i Norge og holder kontakten med det internasjonale Chaîne des Rôtisseurs kontoret i Paris. Ansvarer omfatter utnevning av medlemmer til Hovedstyret og Bailli Régionals og godkjenning av medlemmer til de Régionale styrene, etter forslag fra Bailli Régional. Videre inngår ansvaret for hovedlinjene og utviklingen av Chaîne des Rôtisseurs. Ansvarer omfatter også å avholde minimum ett årlig møte i Hovedstyret, Landsstyret og Generalforsamlingen.

Chancelier er nestleder og er av Bailli Délégué delegert det generelle og løpende ansvaret for virksomheten. Ansvarer innbefatter også å ajourholde medlemsregisteret inklusive fakturering m.m. På landsnivå kalles tittelen Chancelier National.

Argentier har hovedansvaret for styring av økonomien og IT i Chaîne des Rôtisseurs. Argentier har også ansvaret for rapportering/presentasjon av den økonomiske situasjonen ved ulike møter (Hovedstyret, Landsstyremøtet, Generalforsamling etc.). På landsnivå kalles tittelen Argentier National.

Conseiller Culinaire skal være medlem som profesjonell og respektert i restaurantnæringen. Conseiller Culinaire skal fungere som bindeleddet mellom profesjonelle medlemmer og amatører, gi råd til Bailli Délégué/Régional og Conseiller Gastronomique.

Conseiller Gastronomique er medlem som amatør, og bistår med evalueringen av nye profesjonelle medlemmer.

Chargé de Missions skal være den kreative personen som bistår til å utvikle/foreslå nye aktiviteter i Chaîne des Rôtisseurs. Tillitsvervet kan gjerne ivaretas av flere personer hvis hensiktsmessig.

Chargé de Presse har hovedansvaret for all informasjon om Chaîne des Rôtisseurs. Chargé de Presse har også ansvaret for all kommunikasjon om arrangementer og nyheter, oppfølging av organisasjonens nettsider, sosiale medier, informasjon til Paris m.m.

Échanson er nasjonal leder av L'Ordre Mondial. Échanson skal være en respektert fagmann med stor interesse og kunnskaper om vin, brennevin og øl. Han er rådgiver ved nasjonale arrangementer.

Funksjoner i regionale styrene

Funksjonene i de Régionale styrene er et speilbilde av Hovedstyret, men dekker kun den enkelte region, se foran.

Bailli Régional har hovedansvaret for Chaîne des Rôtisseurs's virksomhet i sin region. Bailli Régional har ansvaret for alle utnevnelser, utviklingen og arrangementer i regionen, og skal godkjenne alle nye medlemmer innenfor denne.

De øvrige titlene i de lokale styrene er: *Vice-Chancelier*, *Vice-Argentier*, *Vice-Conseiller Culinaire*, *Vice-Conseiller Gastronomique*, *Vice-Chargé de Missions*, *Vice-Chargé de Presse*, *Vice-Échanson*.

Nøkkelpersoner som innehar de ulike vervene er presentert under det respektive Baillage på www.chaine.no.

L'Ordre Mondial

Chaîne des Rôtisseurs har en egen «datterforening», stiftet internasjonalt i 1963, med formål å spre kunnskap om edle viner og kvalitetsbrenneviner. I tillegg er øl blitt en viktig del av måltidet. Medlemmer av Chaîne des Rôtisseurs er velkomne til å bli medlemmer av L'Ordre Mondial des Gourmets Dégustateurs. Ambisjonen er at nivået på arrangementene skal ligge høyt slik at de fremstår interessante og relevante for de som allerede har basiskunnskaper på vin og drikkevarer.

I dag er ca. 40 % av alle Chaîne-medlemmene medlemmer i L'Ordre Mondial.

Konkurranser

Chaîne des Rôtisseurs har som formål å bidra til rekrutteringen av kokker og servitører, for at det faglige nivået skal opprettholdes. Dette gjør vi her i Norge ved å dele ut medaljer og pengepremier til de unge vinnerne ved de regionale lærlingekonkurransene og den nasjonale finalen. Disse konkurransene arrangeres av Kokkenes Mesterlaug og Norges Kockemesteres Landsforening. I tillegg deltar Norge i konkurranser for unge kokker hvor restauranten / hotellet er medlem av Chaîne des Rôtisseurs. Disse konkurransene, «Jeunes Chefs Rôtisseurs og Jeunes Sommelier» gjennomføres hvert år med en nasjonal konkurranse og hvor vinnerne fra det enkelte land konkurrerer i et internasjonalt arrangement.

Hjemmesiden og bruk av moderne hjelpemidler i det daglige arbeidet

Vi har de senere årene lagt ned mye arbeid i hjemmesiden vår og IT-løsninger så vel sentralt som regionalt. Det har vært viktig for Paris at alle land presenterer seg med samme profil og er gjenkjennende som en del av organisasjonen (felles branding). Vi har tilpasset tidligere løsninger og har i dag en tilnærmet lik plattform som den internasjonale organisasjonen. Vi tør påstå at i vi på mange måter ligger foran Paris med en del praktiske løsninger som f.eks. at man kan velge hvilket som helst språk, vi har en kalender som viser alle arrangementene i Norge hver måned, og vi har en oversikt over invitasjoner, referater fra alle arrangementene i Bailliagene, styresammensetninger med bilder og CV osv.

IT-løsninger til nytte både sentralt og regionalt

Medlemsregisteret for alle Chaîne-medlemmene i Norge inndelt i Bailliager, er sentralisert og inneholder mange opplysninger om medlemskapet. Fakturaene sendes herfra og kan betales over nettbank eller bankkort. Nå ligger også VIPPS for tur. Dette gir muligheten til å lage statistikker av interesse.

Hver enkelt Bailliage har tilgang til sine egne medlemmer, og kan endre e-post, adresser m.m. selv. Invitasjoner til arrangementer går nå ut i et e-postsystem som er integrert i medlemssystemet. Påmeldingsskjema er en del av invitasjonen og betaling kan foretas så snart påmeldingen er godkjent. Samme prosedyre gjelder for Grand Chapitre. Det enkelte Bailliage har til enhver tid oversikt over påmeldinger og betalinger. Vi ser for oss flere nye løsninger etter hvert, som kan lette arbeidet til oss alle. Vi mener det er riktig av oss å forsøke å følge med og ta del i IT-utviklingen.

Økonomi

Inntektene kommer fra medlemskontingenten, som består av den årlige kontingenten og innmeldingsavgift for nye medlemmer. I skrivende stund er antallet medlemmer (profesjonelle/amatører) 820, hvorav 300 også er medlemmer i L'Ordre Mondial. Inntektsbudsjettet for 2018 er på ca. NOK 1,0 mill. Andelen som betales til sentralkontoret i Paris er på ca. 50 % av våre inntekter. Beløpet varierer noe siden vi betaler i EUR.

Organisasjonen har som mål at den årlige inntekten skal dekke løpende kostnader og kostnader til utvikling av organisasjonen. Egenkapitalen, som oppstod for mange år siden, er fortsatt intakt.

På den årlige kontingentfakturaen har vi, siden år 2000, også fakturert et mindre beløp (i 2018 NOK 175) som går til utvikling av unge profesjonelle i restaurantbransjen. I løpet av disse årene har Chaîne des Rôtisseurs bidratt med ca. NOK 1,5 mill.

Tillitsmenn- og kvinner i jubileumsåret

HOVEDSTYRET

Thore Sande, Arne Trengereid, Rolf M. Brænd, Tarje Hellebust, Bjarte Gjerde, Erling Riisnæs, Christian Wiig, Steinar Giske

RÉGIONALE STYRER

Arctique:

Cathrin Carlyle, Geir Solheim, Guri Møller, Poul Henrik Remmer, Kim Nordli

Bergen:

Bjarte Askeland, Gaute Birkeli, Inger K. Moe, Dag-Erik Dahlslett, Ole Vidar Haga, Jan Næss, Per Paulsen

Nordvestlandet:

Are Prytz Berset, Vidar Mittet, Anne Beate Giske, Anna Aalen Bjerkvik, Åse Britt Storhaug von Rappe

Oslo:

Helle Amundsen, Geir Tveit, Helge Qvigstad, Rolf E. Wenstad, Idunn Myklebust, Torbjørn Marthinussen

Rogaland:

Gisle Steffensen, Anne-Marie Hanssen, Tom Helge Sørensen, Morten B. Tidemann, Karin Våland Sandvold, Lauritz Wilhelm Hansen

Sørlandet:

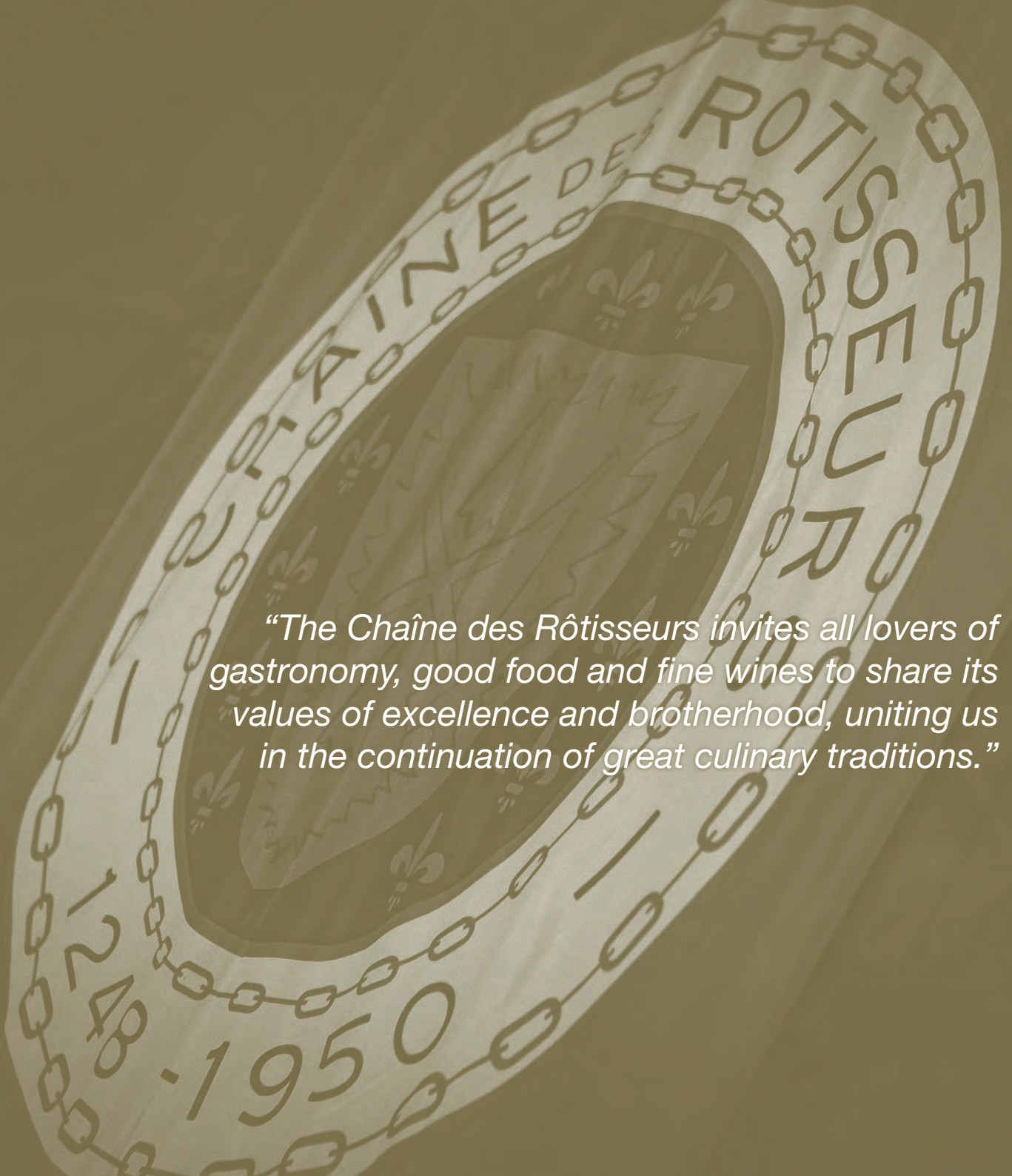
Jørgen Aall Flood, Christian W. Borchgrevink, Janet Brastad Vollset, Anlaug J. Thorsen, Jan Vollset, Kristin Østberg Bûrger, Ole Howden Olsbunes, Jan Einar Lødrup Stabell

Trøndelag:

Roar Hildonen, Hege Julumstrø Hildonen, Rune Nordstokke, Arve Tokle, Tom Rognes, Torfinn Lerstad

Vestfold:

Rolf Johansen, Hege Nøstvik, Arnold Myhre, Hanne Bjønnes, Svein Trollsås, Paal Bye Johansen, Arne Langnes, Dag Lindsholm

The logo of the Chaîne des Rôtisseurs is a circular emblem. It features a central shield with a complex heraldic design, including a crown at the top and a wavy line across the middle. The shield is surrounded by a chain of interlocking links. The words "CHAÎNE DES RÔTISSEURS" are written in a stylized font along the top curve of the chain, and the year "1950" is at the bottom. The entire logo is set against a dark, textured background.

*“The Chaîne des Rôtisseurs invites all lovers of
gastronomy, good food and fine wines to share its
values of excellence and brotherhood, uniting us
in the continuation of great culinary traditions.”*

CHAÎNE DES RÔTISSEURS I DAG OG I FREMTIDEN

Kjære medlemmer og venner, gratulerer med 50-årsjubileumet!

Vi, Chaîne des Rôtisseurs, er en voksende frivillig medlemsorganisasjon. Vi er et fransk gastronomisk broderskap med internasjonal tilslutning som kan føres tilbake til år 1248. Med 25 000 medlemmer i 80 land har vi som formål å forene amatører og profesjonelle med stor interesse for mat, vin og det gode måltid på et høyt nivå. I Norge har vi i dag cirka 800 medlemmer fra åtte regioner i landet, hvor 50 restauranter og hoteller representerer den profesjonelle medlemsdelen. Gjennom lokale og nasjonale arrangement viderefører vi gamle tradisjoner, samtidig som vi opplever det nyeste innen kokekunst.

Chaîne des Rôtisseurs arbeider i tillegg aktivt og samlende for å fremme gastronomi helhetlig gjennom satsing på det gode kjøkken og kulinarisk innovasjon, som understøtter utviklingen av det «nordiske kjøkken» i bruk av lokale råvarer. Vår organisasjon stimulerer også til kompetanseheving gjennom egne kokke- og servitørkonkurranser nasjonalt og internasjonalt. Vi gir ut stipend og økonomisk støtte i forbindelse med nasjonale lærlingekonkurranser, og samarbeider tett med kokkemesterlaug, råvareleverandører og reiselivsnæringen generelt. Talent må anerkjennes og løftes frem!

Vi ønsker å gjøre mat og norsk gastronomi til en mer sentral del av reiselivets attraksjonskraft gjennom våre medlemsbedrifter, medlemmer og samarbeidspartnere. Interessen for mat og drikke fortsetter å øke, med et spesielt fokus på lokalmat, kortreist mat, økologiske produkter, råvarenes opprinnelse, håndverk, «casual fine dining», sunnhet, og spesielle behov/preferanser som tar hensyn til allergener. Øl har voksende status og utvalget av mikrobrygg har vokst enormt siste år. Vininteressen øker, også mot mer økologisk og biodynamisk vin. Flere mindre mat- og vinklubber av formell og uformell karakter dukker opp. Konkurrerende medlemsorganisasjoner inkluderer eksempelvis Munnskjenkene, Christian IV's Laug, Norske Vinklubberes Forbund, Mathallens vinklubb, DNS vinklubb, Foodstudio, samt en rekke private mat- og vinklubber.

For profesjonelle vil vi at Chaîne des Rôtisseurs i Norge blir ansett som levende interessert i det gode kjøkken og som deltaker i utviklingen av restaurantfaget i Norge. For amatører vil Chaîne des Rôtisseurs bli ansett som en unik internasjonal mat- og vinklubb som gir tilgang til samkvem med profesjonelle og amatører som søker økt kunnskap og læring i matkunsten i skjønn forening rundt bordets gleder.

Våre verdier er å bevare vennskapet og gledene ved bordet, fremme perfeksjon i alle områder innenfor gjestfrihet, oppmuntre til utvikling hos unge kokker og servitører/sommeliers, være en nøkkelspiller i kunnskapsformidling og bistå med internasjonal matstøtte og bistand til trengende gjennom ACCR. Det er i denne kontekst vi ønsker et enda tettere samarbeid med våre medlemmer og profesjonelle restauranter i fremtiden.

HOVEDSTYRET I JUBILEUMSÅRET



THORE SANDE
Bailli Délégué

Thore har hele 45-års erfaring innen hotell- og restaurant-bransjen; fra steder som Hotel Continental i Oslo, lederstillinger ved etablering av Sheraton Hotels i Norge, og mange gode år i Rica Hotels. Etter mange år i hotellkjeder, fant Thore sammen med gode kolleger noen flotte selskapslokaler i Tønsberg, og startet eget selskap, Herskapelig! Thore har vært engasjert i Chaîne siden 1999 både som Bailli Régional, Chancelier National, og nå som Bailli Délégué, leder for Norge. Gjennom Chaîne vil Thore styrke bransjen ved å jobbe for at flere unge skal ønske å bli kokker og servitører.



ARNE TRENGEREID
Chancelier National

Arne Trengereid har mange år bak seg som hotelldirektør for flere hoteller innen Radisson Blu, blant annet i Tromsø og ved Atlantic og Royal i Stavanger. Han startet sin karriere ved Caledonien i Kristiansand hvoretter han gjennomførte management program ved Savoy London og Kempinski Berlin. Arne er kanskje mest kjent fra sin tid som president i NHO Reiseliv, hurtigrutedirektør i Troms Fylkes Dampskipsselskap og senere adm.dir. for NordNorsk Reiseliv AS som har vært sentral i utviklingen av Nordlysturismen i Nord-Norge.



ROLF M. BRÆND
*Balli Délégué Honoraire
Argentier National*

Rolf er økonom med bred erfaring fra hotell- og restaurantnæringen. Han var Viseadministrerende Direktør ved Grand Hotel Oslo og har vært partner i rådgivningselskapet for reiselivet Horwath HTL. Han har over to tiårs fartstid i Chaîne des Rôtisseurs. Han har vært leder av Chaîne i Norge som Bailli Délégué, og fortsetter som økonomi- og IKT-ansvarlig, Argentier National. Guttedrømmen var å bli kokk, og med unntak av «Mors kjøttkaker» står kamskjell, rype og selvplukkede multer fra Rendalen på favorittmatlista.



TARJE HELLEBUST
Conseiller Culinaire National

Tarje er tredjegerasjons hotelier. Han har kokkefagbrev fra Hotel Continental og har jobbet Jorden rundt som vinkelnør om bord på Royal Viking Star. Han har hatt lederstillinger hos Radisson og Rezidor i blant annet, London, Stockholm, Helsingfors og Manchester. Hans teoretiske utdannelse har han fra Cornell, London Business School samt en nylig fullført mastergrad fra Universitetet i Stavanger innen serviceledelse. Tarje er Adm. direktør på Radisson Blu Plaza Hotel i Oslo. Om Chaîne sier han: «det å møte gamle og nye venner og kolleger gjennom Chaîne er en stor glede: god mat med respekt for råvarene og tilberedelsen + gode viner – det er essensen av eksistensen!



ERLING RIISNÆS
Chargé de Presse National

Erling har drevet egen mediebedrift siden 1971, og jobber med både bokprosjekter, tidsskrifter og internettbasert databaseteknologi. Hans tekniske egenskaper og iherdige innsats har Chaîne god nytte av. Interessen for mat og vin har alltid ligget latent, men først i voksen alder startet han å dyrke interessen for fullt. Samværet med gode venner i Chaîne anser Erling vel så viktig som selve mat- og drikkeopplevelsene.



BJARTE GJERDE
Chargé de Missions National

Bjarte er en av Norges mest respekterte hotellveteraner med over 30-års ledererfaring ved store fullservicehoteller. Mest kjent er han for fotavtrykket han etterlot seg på Rica Nidelven Hotel gjennom 14 år. Her sto han i førersetet for å skape Norges beste frokostkonsept, og bidro i stor grad til å forme mange av dagens unge ledere i bransjen. Bjarte har nå det ærefulle oppdraget å gjøre Britannia Hotel til landets ledende kvalitetshotell. Hans uslåelige evne til å skape prestasjonskultur er noe Chaîne des Rôtisseurs nyter godt av.



CHRISTIAN WIIG
Échanson National
Ordre Mondial
des Gourmets Dégustateurs

Christian er forsvarsadvokat i Trondheim. Han har vært medlem av Chaîne des Rôtisseurs i 30 år. Han var norsk styreleder i Bocuse d'Or i 5 år. Christian var fransk konsul i Trondheim fra 1981 til 2015 og var medlem av Trondheim bystyre (for Høyre) fra 1995 til 2007. Christian er Échanson National, dvs. ansvarlig i Chaîne des Rôtisseurs for l'Ordre Mondial.



STEINAR HANSI GISKE
Chargé de Mission
ACCR-ambassadør

Steinar har siden 1970 jobbet innen shipping og logistikk og siden 1990 vært eier av egne selskaper. Han er også eiendomsinvestor. Steinar har gjennom sin interesse og engasjement for kulturarv og bygninger fra forskjellige tidsepoker, jobbet hardt for å bevare og vedlikeholde flere eiendommer i hjembyen Ålesund. Steinar har fungert som Bailli Régional ved Bailliage Nordvestlandet i en årrekke fordi han er genuint interessert i god mat, god vin og gode venner!



LOKAL HISTORIKK FOR DE ULIKE BAILLIAGER



LOKAL HISTORIKK

BAILLIAGE D'OSLO

Som det fremgår under «Historikk» til Bailliage de Norvège ble Chaîne des Rôtisseurs de Norvège introdusert i Norge i 1968. Etableringen av Bailliage Régionals skjedde rundt omkring i Norge i de påfølgende årene. I denne «nasjonale perioden» var Oslo fremst i organisasjonen og gjennomførte en rekke arrangementer, men selve etableringen av Bailliage d'Oslo skjedde først i 1981.

Initiativtagere var først og fremst Konrad Bryde, Jan Erik Rivelsrud, Hans Smedsrud og Mathis Berge.

Det første Styret bestod av: Konrad Bryde og Per Frang

Siden stiftelsesdagen har følgende vært Baillier:

- | | |
|----------------------|-----------|
| · Per Frang | 1981–1985 |
| · Sissi Solberg | 1985–1988 |
| · Jorunn Sundt | 1989–1994 |
| · Jens Raanaas | 1994–2000 |
| · Svein Erik Nagvik | 2000–2006 |
| · Per Morten Alvenes | 2006–2008 |
| · Peter Holst | 2008–2010 |
| · Jan Georg Hofmann | 2010–2015 |
| · Helle Amundsen | 2015– |



Utviklingstrekk fra 1968 (1973) til 2018

I starten av denne perioden og i mange år fremover, var den hvite brigade godt gjemt på kjøkkenet, men noen få sjefskokker viste seg blant gjestene. Vi som var gjester den gangen, syntes det var veldig staselig å snakke om det vi fikk servert av bl.a. Hroar Dege, Arne Jermstad og/eller Edgar Ludl. Etter hvert kom mange ut av kjøkkenet, og viste seg på TV – ja, enkelte fikk til og med egne fjernsynsprogrammer. I dag er dette faste innslag i bl.a. Frokost TV.

Kjøkkentrenden har utviklet seg fra stekt til rått, fra tradisjonelt til eksperimentelt – fra rekecocktail til Crème fondant. Tekniske hjelpemidler på kjøkkenet har blitt mer avanserte, slik at effektiviteten nå er en utfordring siden gjestene vil ha mat laget fra bunn av og med personlig preg. Våre kommende unge medlemmer har en helt annen forståelse og interesse for mat og miljø. Antall veganere øker og vi må bli stadig flinkere til å tilfredsstille denne gruppen. Korteist mat er en trend som kommer til å bli større, akkurat som økologiske produkter blir en naturlig del av hverdagen – både hjemme og på restauranter.

Vi spiser oss mette hele tiden. Den kommende generasjonen har neppe opplevd å måtte dele maten sin og ikke bli mett. Vi vil gi gjestene store opplevelser. Mat og drikke handler om følelser, men et restaurantbesøk er ikke bare for å få i seg mat og vin. Lys, lyd og dufter preger stemningen til måltidet. Disse tre faktorene er knyttet til minner. En varm belysning, stemningsfylte lyder og dufter som må passe sammen. For eksempel så lukter surkål og parfyme godt hver for seg, men ikke sammen. Vi må skape opplevelser.

Fremskrevne trender fra ekspertene sier at opplevelser vil være en av drivkreftene for et «lykkelig» samfunn. Vi må derfor tørre å bevege oss utenfor komfortsonen på noen av våre arrangementer. Vi har tro på Grand Diner og Diner Amical, men vi skal også utfordre våre utmerkede profesjonelle medlemmer til å skape noe annerledes for medlemmene. Det er ikke sikkert at dette vil begeistre alle, men de første stegene er jo alltid de vanskeligste å ta. Utviklingen for øvrig i samfunnet går for mer uformelle bekledninger og lokaliteter, noe vi også må ta til etterretning under våre arrangementer – mindre hvite duker. Men vi skal fortsatt alltid ha kvalitet på mat og drikke.

Når det gjelder teknologi ser vi at utviklingen vil være som i samfunnet for øvrig med at alt blir elektronisk. Vi håper derfor at medlemskort forsvinner og erstattes med en app. Trenden på mat- og drikkeopplevelser er økende og veldig positivt for oss, spesielt hvis vi klarer å formidle hva vi gjør annerledes enn andre mat og vinklubber. De som er opptatt av mat og drikke har også ofte ønske om å lære, så vi skal fortsette å bruke leverandører og produsenter på arrangementene for læring og merverdi.



Grand Chapitre i Oslo 2015

LOKALSTYRET I JUBILEUMSÅRET, OSLO



HELLE C. AMUNDSEN
Bailli Régional

Helle har fagbrev som servitør, har gått hotellfagskole i Sveits, og toppet utdanningen med en Master of Science in Luxury Goods and Services fra Monaco. Hun jobber til daglig som kvalitetsrådgiver for hoteller og restauranter i Quality Improvement. I tillegg til at hun nylig har startet opp FAB Adventures som tilbyr mat- og drikkeopplevelser i form av reiser for profesjonelle i Horeca. For Bailliage Oslo har hun som mål å skape økt verdi til medlemsbedriftene, og tilbyr Oslo-medlemmene spennende, hyggelige og lærerike mat- og drikkeopplevelser.



GEIR TVEIT
Vice-Argentier

Geir er siviløkonom fra NHH Bergen 1982. Han har jobbet som økonomisjef i Norsk Jernverk, vært økonomidirektør for et svensk boligbyggefirma, vært skandinavisk leder i et amerikansk konsulentfirma som jobber med organisasjonsutvikling. Geir er i dag CFO i et Oslo-basert rederi med internasjonal virksomhet innenfor olje-service. Geir er en lidenskapelig matelsker og hobby-kokk. Geir ble medlem av Chaîne des Rôtisseurs i 2004 og har siden 2009 vært Vice-Argentier i Oslo-styret.



IDUNN MYKLEBUST
Vice-Chancelier

Idunn har Bachelor i hotelladministrasjon og turisme fra Glion Institute of Higher Education, og ett-årig post-graduate fellowship fra The Culinary Institute of America i NY. Hun har bred arbeidsbakgrunn fra hotell, restaurant, eiendom og administrasjon gjennom ca. 22 år. Idunn har arbeidet som administrasjonssjef ved Hotel Bristol i Oslo siden 2012. Hun ble medlem av Chaîne des Rôtisseurs i 2001, er Vice-Charge Chancelier og har sittet i Oslo styret siden 2015.



ROLF E. WENSTAD
Vice-Échanson

Rolf er faglært servitør og sommelier. Har deltatt i NM i servitør med pallplassering de siste tre årene. Har jobbet som servitør, bartender, hovmester, restaurantsjef, F&B, Conference manager, Night manager, og har vært innom flere Nordic Choice hoteller og Thon Hotels i Oslo. Rolf jobber i dag som restaurantsjef på Oslo Militære samfunn. Han ble medlem av Chaîne des Rôtisseurs i 2016, ble tatt opp i Trondheim, og gikk inn i styret som Vice-Échanson i 2017.



TORBJØRN MARTHINUSSEN
Vice-Conseiller Culinaire

Torbjørn tilhører Rezidor-systemet der han har vært en del av Radisson Blu og Park Inn hotellene de siste elleve årene i ulike lederstillinger. I dag er han Administrerende Direktør ved Radisson Blu Park Hotel på Fornebu. Før dette har han studert ved Les Roches Hotel Management School og Cornell University. Han har også utenlandserfaring fra både Kina, Karibia og Wales. Han har vært medlem i Chaîne des Rôtisseurs siden 2009, og har vært styremedlem i Bailliage Oslo siden 2012 med et lite opphold, og er nå Vice-Conseiller Culinaire.



MEDLEMSBEDRIFTER I JUBILEUMSÅRET, OSLO



Argent Restaurant i Operaen
Kirsten Flagstads plass 1, 0150 Oslo
+47 21 42 21 42
www.argentrestaurant.no



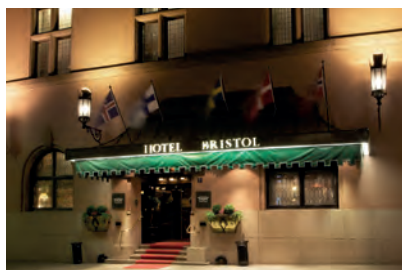
Color Line
Hjortneskaia, 0250 Oslo
+47 81 00 08 11
www.colorline.no



Dalen Hotel, Telemark
Hotellveien 33, 3880 Dalen
+47 35 07 90 00
www.dalenhotel.no



Grand Hotel
Karl Johans gate 31, 0159 Oslo
+47 23 21 20 00
www.grand.no



Hotel Bristol
Kristian IV's gate 7, 0164 Oslo
+47 22 82 60 00
www.bristol.no



Hotell Scandic Fornebu
Martin Lingesvei 2, 1384 Fornebu
+47 21 05 70 00
www.scandichotels.no/Hotels/Norge/Oslo/Fornebu



Oslo Militære Samfunds Selskapslokaler

Myntgata 3, 0151 Oslo
+47 22 42 12 12
www.selskaper.no



Radisson Blu Plaza Hotel

Sonja Henies plass 3, 0185 Oslo
+47 22 05 80 00
www.radissonblu.no/plazahotell-oslo



Restauranthuset BA 53

Bygdøy Alle 53, 0265 Oslo
+47 21 42 05 90
www.ba53.no



The Thief Hotel

Landgangen 1, 0252 Oslo
+47 24 00 40 00
www.thethief.com



Thon Hotel Opera

Dronning Eufemias gate 4, 0191 Oslo
+47 24 10 30 00
www.thonhotels.no/hoteller/land/norge/oslo/thon-hotel-opera



Tjuvholmen Bølgen & Moi

Tjuvholmen Alle 5, Oslo
+47 22 44 10 20
www.bolgenogmoi.no

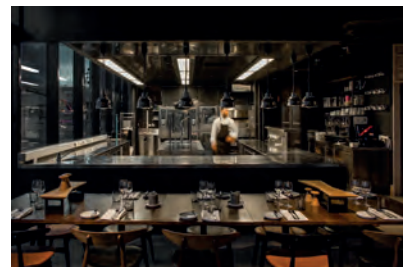


Tjuvholmen Sjømagasin

Tjuvholmen Alle 14, 0252 Oslo

+47 23 89 77 77

www.sjomagasinet.no



Vaaghals

Dronning Eufemias gate 8, 0151 Oslo

+47 92 07 09 99

www.vaaghals.com



Voksenåsen Hotel

Ullveien 4, 0791 Oslo

+47 94 97 84 78

www.voksenaasen.no



Værtshuset Bærums Verk

Vertshusveien 10, 1353 Bærums Verk

+47 67 80 02 00

www.vaertshusetbaerum.no

LOKAL HISTORIKK

BAILLIAGE DE VESTFOLD

Den 10. mai 1977 på Bailli Délégué Konrad Bryde's kontor ble det avholdt styremøte i Bailliage de Norvège. Et av punktene som ble tatt opp var etableringen av Bailliage de Vestfold, da medlemstallet var stort nok til at det kunne etableres. Man ble enig om å sende en forespørsel til Paris, og den ble akseptert. Konstitueringen skjedde 3. desember 1977 på Park Hotel i Sandefjord.

Bailli Régional Otto Fredrik Borchgrevink åpnet møtet og ba Bailli Délégué Konrad Bryde redegjøre for opprettelsen av Bailliage de Vestfold. Bryde refererte fra møteprotokollen for Bailliage de Norvège av 10. mai 1977.

Den første styresammensetning av Bailliage de Vestfold var som følger:

- Bailli Régional Otto Fredrik Borchgrevink
- Vice-Chancelier Argentier Jens Hole
- Vice-Conseiller Culinare Arne Gade
- Vice-Conseiller Gastronomie Øistein Hoffstad

Spørsmålet om det geografiske omfang ble tatt opp. Det ble av Bailli Délégué Konrad Bryde pekt på at den første og hittil eneste avdeling av Bailliage de Norvège var Bailliage de Vestfold. Avdelingens navn betød ikke at den var avgrenset til et bestemt geografisk område og at det derfor måtte foretas en skjønnsmessig vurdering når det gjaldt de medlemmene som skulle tilknyttes avdelingen. Når og hvis andre avdelinger opprettes, vil muligens medlemmer som i dag er knyttet til Bailliage de Vestfold, bli flyttet over til en annen avdeling.

Den første Diner Amical var den 10. februar 1978 på Park Hotel i Sandefjord. Det ble etter hvert organisert arrangementer rundt om i Vestfold, men også i Grimstad og Kristiansand før Sørlandet ble eget bailliage. Ved oppstarten hadde Bailliage de Vestfold 42 medlemmer. Antall medlemmer har variert fra 30 til 90 ved Grand Chapitre i 2004. Bailliaget har i jubileumsåret 60 medlemmer.

Park Hotel i Sandefjord har vært et sentralt sted for Bailliage de Vestfold, i tillegg til andre steder som Kong Carl, Grand Hotel i Larvik og Hotel Klubben i Tønsberg.

Vestfold tilbyr et mangfold av råvarer, ikke minst grønnsaker, and og kylling, i tillegg til alt det gode som kommer fra havet. Nærheten til råvarene er en stor fordel.

Av personer som har betydd mye for Bailliage de Vestfold kan vi i tillegg til det første styret nevne Hans Smedsrud som var direktør på Park i mange år, og Edgar Ludl som har vært med Chaîne des Rôtisseurs helt fra starten.

Bailliage de Vestfold har hatt disse Bailliene:

- Otto Fredrik Borchgrevink 1977–1989
- Anne Ludl 1989–1996
- Liv Larsen 1996–1999
- Odd Syverstad 1999–2005
- Thore Sande 2005–2010
- Petter Ib Christiansen 2010–2012
- Rolf Johansen 2012–



Grand Chapitre i Tønsberg 2004

LOKALSTYRET I JUBILEUMSÅRET, VESTFOLD



ROLF JOHANSEN
Bailli Régional

Rolf Johansen er utdannet Møbelpetserer. Med svenne- og mesterbrev. Han var ansatt i 15 år i firmaet K. Kristoffersen som var en stor leverandør av interiører til privatpersoner, hoteller og skip. Startet opp egen Teppeforretning i 1965. Var i mange år en viktig leverandør av tepper til de store Oslo-hotellene som Continental og Grand Hotel i tillegg til det private markedet både i Vestfold og Oslo. Gikk over i pensjonistenes rekke i en alder av 75 år.



HEGE NØSTVIK
Vice-Argentier

Hege er utdannet kokk og har jobbet med servering og bar på Hotel Klubben i Tønsberg i mer enn 15 år. Hun jobber i dag på Vidars i Tønsberg og selger herreklær. Hege er samboer med Thore Sande som driver Herskkelig så hun er stadig å se enten i spisesalen og/eller på kjøkkenet. Interessen for mat og vin har hun hatt siden barndommen! Hun lager fantastiske sauser. Hege har vært med i Chaîne des Rôtisseurs siden 2002 og har de siste årene sittet i styret i Vestfold!



ARNOLD MYHRE
Vice-Conseiller Gastronomique

Arnold Myhre er utdannet flymekaniker i flyvåpenet og har treårig driftsingeniørutdannelse (Horten). Har vært mat- og vininteressert siden ungdomsdagene. Han har undervist i disse fagene i snart 40 år på bl.a. Gastronomisk Institutt, Stavanger, diverse aftenskoler, hoteller, foreninger. Vært representant for franske SOPEXA for promotering av fransk ost. Deltatt i internasjonale vinkonkurranser. Arrangert og guidet mange vinreiser i Europa og Sør-Afrika. Medlem av IWFS, London (Oslo Branch).



HANNE BJØNNES
Vice-Chargé de Missions

Hanne Bjønnes er født og oppvokst i Sandefjord. Etter endt skolegang dro hun til Tyskland og England. Hun fikk noen år i reiselivsbransjen før hun i 1981 startet sin egen moteforretning HANNE AS, i Sandefjord som hun drev i over 30 år. Idag er hun pensjonist og «globetrotter». Hun har alltid hatt stor interesse for mat, vin og hyggelig samvær rundt bordet hjemme og på arrangementer i Chaîne. Hanne har vært med i Chaîne des Rôtisseurs siden 2008 og har de siste årene sittet i styret i Vestfold.



SVEIN TROLLSÅS
Vice-Chargé de Missions

Svein Trollsås driver i dag et avdelingskontor for det tyske selskapet Stihl i Syd-Norge med salg av diverse marskinutstyr. Det ble mange nydelige middager i Syd-Tyskland. Hjemme i Sandefjord ble restauranten Edgar Ludl ofte fylt opp med gjester. Her lærte han virkelig å bli glad i god mat og drikke.



PAAL BYE JOHANSEN
Vice-Chargé de Presse

Paal Bye Johansen (1965) er utdannet Handelsøkonom men har jobbet med interiør og salg av tepper i familiebedriften siden endt utdanning. Driver nå Teppesenteret Unik AS etter at senior ble pensjonist. Jobber mest mot privatmarkedet i Sandefjord og Oslo som interiørkonsulent men jobber også i enkelt tilfeller mot hotel og restaurant. Sidegeskjeft som festarrangør/eventfisker. Gift og har tre voksne barn.



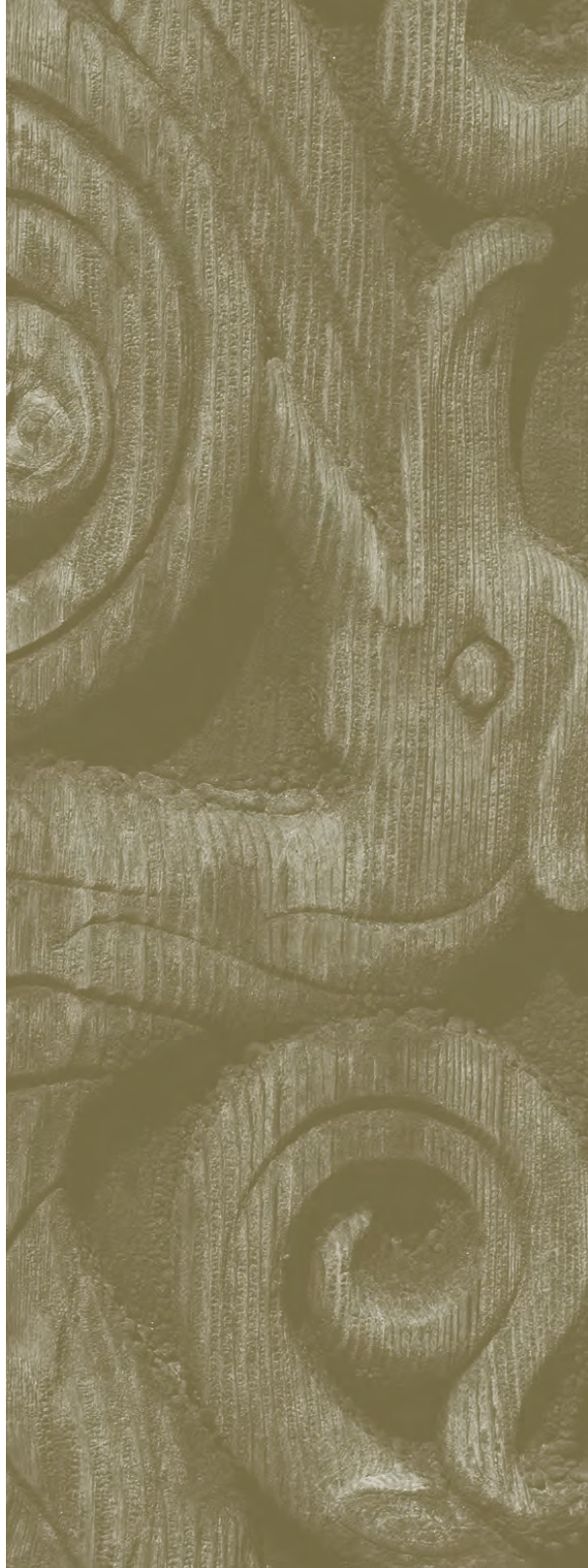
ARNE LANGNES
Vice-Chancelier

Arne Langnes har sin yrkesmessige karriere i Jotunkonsernet i Sandefjord. Han begynte i Jotun som reklameassistent, 22 år gammel, i 1958. Før det jobbet han i to år som selger hos Treschow Fritzøe i Larvik. Etter fire år blei han utnevnt til reklamesjef for alle Jotuns virksomheter. I 1972 fusjonerte Jotun med sine 3 hovedkonkurrenter, Bjerke, Fleischer og Denofa Lilleborg og han blei utnevnt til markedsdirektør for den nye Jotungruppen. De siste 15 årene var han divisjonsdirektør for Jotuns dekorative virksomhet World Wide. Han pensjonerte seg i 1996.



DAG LINDSHOLM
Vice-Consellier Culinaire

Dag Lindholm er fra Sandefjord. Han tok kokke- og forpleiningssjefutdanning ved Sandefjord kokke- og stuertskole. Men da mange norske skip ble flagget ut midt på 80-tallet var det riktig å se mot en karriere innen hotell og restaurant. Gjennomførte servitørskole og bedriftsøkonomistudier som har gitt muligheter for mange utfordrende og spennende arbeidsoppgaver som servitør, vinkelner, hovmester, restaurantsjef og arrangementssjef.



MEDLEMSBEDRIFTER I JUBILEUMSÅRET



Hotel Kong Carl

Torggt 9, 3210 Sandefjord

+47 33 46 31 17

www.kongcarl.no



Scandic Park Hotell

Strandpromenaden 9,

3212 Sandefjord

+47 33 44 74 00

www.scandichotels.no/Hotels/Norge/

LOKAL HISTORIKK

BAILLIAGE DE SØRLANDET

Historikk til Bailliage de Sørlandet:

- Stiftelsesdato: Bailliage de Sørlandet ble stiftet 13. mars 1989.
- Stiftelses sted: Hotel Caledonien i Kristiansand.
- Initiativtakere: Alfred S. Hauge og Torbjørn Evenbye
- Første styre: Bailli: Torbjørn Evenbye
- Styremedlemmer: Alfred S. Hauge, Christian Borchgrevink og Halfdan Tangen

Utviklingstrekk fra 1989 til 2018

Interessen for gastronomi har hatt en enorm utvikling i landsdelen. Det ble gjort noen kvantesprang etter at Hotel Caledonien ble etablert. Hotellet med Alfred S. Hauge i spissen banet veien for en helt annen forståelse for reiselivsnæringens betydning i landsdelen. Ernst Hotel med Torbjørn Evenbye som eier og nestor i landsdelen, var på mange måter enerådende i Kristiansand. Thorbjørn Evenbye var initiativtaker til at man etablerte Reiselivslaget for Kristiansand. Han var også en sterk pådriver for å etablere et godt samarbeid mellom de forskjellige etablissementene i landsdelen.

På mange måter kan man si at hotell- og restaurantnæringen fikk øynene opp for å satse på nye trender innen gastronomi rundt det tidspunktet som Caledonien Hotel åpnet dørene i 1969. En av konsekvensene var at folks reisevaner til de sydlige breddegrader endret seg. Investorer så denne tendensen og ble med på en iherdig utvikling i landsdelen fra Tvedestrand i øst til Flekkefjord i vest. Reiselivsdestinasjoner som Hovden i Setesdal fikk også en enorm utvikling.

Etableringen av Chaîne des Rôtisseurs gav også et stort løft for bedriftene i landsdelen. Det er ingen tvil om at Chaîne des Rôtisseurs etablering i 1989 sakte men sikkert har bidratt til et generelt høyt gastronomisk nivå på de fleste restaurantene i sørlandsbyene. Rekecocktail med Thousand Island dressing er definitivt et tilbakelagt stadium. I dag er fokuset rettet mot lokale råvarer, menyer som er tilpasset årstiden og kortreist mat. Sørlandet gjør seg også gjeldene når «det norske måltid» skal kåres. På denne måten har Chaîne des Rôtisseurs bidratt til en sørlandsk gastronomisk stolthet.

Christian Borchgrevink ved Helmershus Hotel i Grimstad uttaler at det å bli profesjonelt medlem av Chaîne des Rôtisseurs ga bedriften et skikkelig løft, så vel gastronomisk som omdømmemessig. Chaîne des Rôtisseurs skiltet ved inngangsdøren var en daglig påminnelse om viktigheten av å levere kvalitet til enhver tid.



Ole Howden Olsbunes, tidligere administrerende direktør ved Tyholmen Hotel i Arendal, som åpnet i 1988, sier at det profesjonelle medlemskapet i Chaîne des Rôtisseurs og samarbeidet med de øvrige medlemsbedriftene i landsdelen, fikk stor betydning for bedriftens utvikling. Med tre restauranter og en baravdeling ble hotellet også et restauranthus i byen. Profesjonelt medlemskap i Chaîne des Rôtisseurs ble et kvalitetsstempel for hotellet og restaurantene.

Alfred S. Hauge, en av stifterne av Chaîne des Rôtisseurs på Sørlandet uttaler, sitat:

Første gang jeg hørte om Chaîne des Rôtisseurs var ved et julearrangement på Lillehammer Hotel hos Norma og Leiv Koppervik i 1985. Han var direktør for Hotel Norge i Hamburg i flere år og medlem i Chaîne des Rôtisseurs.

Chaîne des Rôtisseurs har røtter tilbake i historien, hvor mat og drikke var for de kondisjonerte, adelen, laugene m.m. Rettene med drikke var mange, og lengden på « orgiene » varte lenger enn sunt var. Det «nye» Chaîne des Rôtisseurs har heldigvis tilpasset seg vår tid, og er også for de fleste av oss.

Da vi dannet vår eget Bailliage de Sørlandet i 1989, har jeg vært ansvarlig for både lokale og nasjonale Grand Diner.

Et slikt arrangement er en kjærkommen anledning til å samle hele staben til å fokusere, ikke bare på kvalitet på mat og vin, men også på rammen omkring, valg av tema, servering, borddekorasjon og bordkort, et underholdningsinnslag mellom rettene, eventuelt markering utendørs når gjestene ankommer. Disse forberedelsene, som man som regel har god tid på, samler alle medarbeidere til stor felles innsats for å skape et vellykket arrangement, hvor detaljene er mange, og kvalitet står sentralt i alle ledd.

Vi på Caledonien har vært heldige, for vi har hvert år, i min tid, hatt en årlig Club 21 dinner for de største aksjonærene. Dette har vært som en «mini» Grand Diner.

Gode forberedelser er inspirerende og avgjørende for et godt resultat – SMAKELIG MÅLTID!

Bailliage de Sørlandet er i dag det 3. største bailliage i Norge. Medlemstallet har variert, men de seneste 8 år har det vært en rivende utvikling. Hovedfokus har vært å gi de profesjonelle medlemmene noen utfordringer ved å prøve ut nye trender på medlemmer som setter god mat og godt drikke i høysetet.

Videre har vi lagt vekt på å etablere gode relasjoner mellom medlemmene. Et av virkemidlene i så henseende er at vi årlig arrangerer en weekendtur med overnatting. Vi har blant annet vært i Kiel, og vi har besøkt våre danske venner. I skrivende stund planlegger vi en tur til Smøgen i Sverige.

Vi ønsker å knytte nærmere bånd mellom våre profesjonelle medlemmer og «amatørene». I den forbindelse har vi fått medlemsbedriftene med på å spandere en aperitiff når våre medlemmer er gjester og bestiller bord hos dem. Forutsetningen er at man har foretatt en bestilling, og at man fremviser sitt medlemskort ved ankomst. Denne ordningen tror vi også vil bidra til å øke kunnskapen om Chaîne des Rôtisseurs og skape en god dialog rundt mat og drikke. Våre medlemmer får på denne måten litt «VIP-status».

10-års horisont

Vår målsetting for Bailliage de Sørlandet frem til 60-årsjubileet for Chaîne des Rôtisseurs i Norge er å pleie den bestående medlemsmasse gjennom å arrangere varierte og spennende arrangementer, som gir så vel profesjonelle, som amatører gastronomiske utfordringer, samt pleie de mellommenneskelige relasjoner i Bailliaget.

I løpet av perioden vil vi også få gleden av å invitere til Grand Chapitre i landsdelen. Det gleder vi oss til. Det blide Sørlandet er alltid forberedt til å ønske deg velkommen til det gode måltid. Vi vil alltid strekke oss litt lenger for å kunne gi gode internasjonale matopplevelser.



Grand Chapitre i Kristiansand 2013

LOKALSTYRET I JUBILEUMSÅRET, SØRLANDET



JØRGEN AALL FLOOD
Bailli Régional

Jørgen ble utdannet ved Norsk Hotellhøyskole, og han har hatt flere direktørstillinger ved kjente norske bedrifter på Øst- og Sørlandet. Han var regiondirektør for NHO Reiseliv i Agder og Telemark i hele 21 år. Han har også hatt respekterte tillitsverv, som styreleder i Norsk Hotell- og Restaurantforenings lokalavdeling, og styremedlem i samme organisasjons hovedstyre sentralt i fire år. Han er æresmedlem i NHO Reiseliv Agder og Telemark. Før Jørgen ble leder for Bailliage de Sørlandet hadde han i tre år hovedansvar for kommunikasjon som Vice-Chargé de Presse Régional.



CHRISTIAN W. BORCHGREVINK
Vice-Chancelier

Christian har kokkefagbrev fra Restaurantskolan i Göteborg med praksis fra Elite Park Avenue Hotell. Management Trainee SAS Catering. Hotellfagbrev som privatist. Resepsjonssjef SAS Globetrotter Hotell, Fornebu. Direktør Tyin Høyfjellshotell. Direktør og senere eier Helmershus Hotel, Grimstad. Innehatt div. styreverv bl.a. formann i Sørlandet Hotell- og Restaurantforening. Var med å starte Bailliage de Sørlandet 1989 som Vice-Chancelier Argentier. Overtok som Bailli 2009 frem til Jørgen Aall Flood overtok.



JANET BRASTAD VOLLSET
Vice-Argentier

Janet representerer amatørerne i Chaîne des Rôtisseurs Sørlandet. En viss ballast, og ikke minst interesse for mat og vin, har hun tilegnet seg i løpet av 40 år i hus med en profesjonell. Janet har lang og allsidig fartstid innen finansnæringen på Sørlandet. Hun har hatt stilling som soussjef for DNBs internasjonale avdeling, deretter som autorisert valutamegler, og de 17 siste årene som banksjef i DNB Markets. Hun har vært del av DNBs ledergruppe på Sørlandet i over 20 år. Sin utdannelse har hun fra BI.



ANLAUG J. THORSEN
Vice-Conseiller Gastronomique

Anlaug Jåtog Thorsen er utdannet sekretær, har fungert som språklærer i England og som lærer på Fjære Ungdomsskole. I 1984 tok hun eksamen ved Norges Eiendomsmeglerhøyskole og fungerte etter det som statsautorisert eiendomsmegler, først i Oslo og siden med egen forretning i Grimstad. Hun ble medlem i Chaîne des Rôtisseurs Sørlandet i 1996, og har sittet i styret i en årrekke, de siste syv årene som Vice-Argentier.



JAN VOLLSET
Vice-Conseiller Culinaire

Jan har fagbrev som kokk, og har gjennomført Diplommkokkestudiet på Gastronomisk Institutt i Stavanger. Karrieren har gått fra Touring Motor Hotel i Haugesund til 30 år på Hotel Caledonien i Kristiansand. De siste ti årene der som kjøkkensjef. Underveis har det også blitt en periode på cruiseskip i Caribbean og opphold på kjøkkenet i skøyteleiren under OL på Lillehammer. Jan har hatt verv i Kokkenes Mesterlaug Sørlandet og Opplæringskontoret for Hotell og Restaurantfag i Vest-Agder. Å jobbe med lærlinger har alltid vært av stor interesse. De siste syv årene har Jan vært Kantineleder på Tangen Videregående Skole.



KRISTIN ØSTBERG BÜRGER
Vice-Chargé de Missions

Kristin er utdannet fysio-/manuellterapeut. Hun har bodd 25 år i Tyskland og kom hjem til Norge høsten 94. Hun bor i Lillesand, men tilbringer mye tid på Gran Canaria der hun er visepresident i et større bofelleskap. Hun er organisator i intern Golf Society med turneringer hvor hun og har ansvar for de kulinariske arrangementer. Har hele sitt liv vært interessert i matlaging og er blitt en pasjonert mat og vin elsker.



OLE HOWDEN OLSBUNES
Vice-Conseiller Culinaire

Ole ble utdannet ved Norsk Hotellhøgskole og har hatt flere ledende stillinger ved kjente norske og internasjonale hoteller. Bl.a. hotelldirektør ved Clarion Tyholmen Hotel i Arendal og regiondirektør i Nordic Choice Hotels. Fungerende styreleder/medlem i NHO Aust-Agder, samt styreformann i det lokale reiselivslaget i Arendal, Styremedlem i Ellen og Axel Lunds Legat, Inter Nor Hotels, og frittstående hotellbedrifter.



JAN EINAR LØDRUP STABELL
Vice-Échanson

Jan Einar er oppvokst i hotellbransjen og tok Norsk Hotellfagskole i 1971–1972. Han har innehatt direktørstilling ved flere hoteller. Sist Gaustablikk Høyfjellshotell. Han har vært mangeårig styremedlem i Sørlandet og Telemark Hotell-og Restaurantforening. Han var også styreleder i NHO Reiseliv Agder og Telemark syv år. Han ble utnevnt til æresmedlem i NHO Reiseliv Agder og Telemark da han gikk ut av styret. For øyeblikket engasjerer han seg også sterkt i Rotary. Han er president i Kongsgaard Rotary i Kristiansand nå.

MEDLEMSBEDRIFTER I JUBILEUMSÅRET, SØRLANDET



Beddingen Restaurant

Havnegata 3, 4790 Lillesand
+47 37 27 24 22
www.facebook.com/Beddingen-553081628097648/



Boen Gård

Dønnestadveien 341, 4658 Tveit
+47 38 06 35 94 +47 47 83 30 00
www.boengaard.no



Bølgen og Moi

Sjølystveien 1A, 4610 Kristiansand
+47 38 17 83 00
www.bolgenogmoi.no



Clarion Hotel Ernst

Rådhusgaten 2, 4611 Kristiansand
+47 38 12 86 00
www.nordicchoicehotels.no/clarion/clarion-hotel-ernst



Clarion Hotel Tyholmen

Teaterplassen 2, 4836 Arendal
+47 37 07 68 00
www.choicehotels.com



Hotel Norge

Strandgata 3, 4790 Lillesand
+47 37 27 01 44
www.hotelnorge.no



Lindesnes Havhotell

4521 Spangereid
+47 38 60 08 00
www.havhotellet.no



Luihn Restaurant

Rådhusgaten 15, 4611 Kristiansand
+47 38 10 66 50
www.restaurant-luihn.no



Radisson Blu Caledonien Hotel

Vestre Strandgate 7, 4610 Kristiansand
+47 38 11 21 00
www.radissonblu.com/hotel-kristiansand



Rosfjord Strandhotell

4580 Lyngdal
+47 38 34 01 00
www.rosfjord.no



Sjøhuset Restaurant

4610 Kristiansand
+47 38 02 62 60
www.sjohuset.no



Smag & Behag

Storgaten 14, 4876 Grimstad
+47 37 04 09 00
www.smag-behag.no



LOKAL HISTORIKK

BAILLIAGE DE ROGALAND

6. september 1982 ble starten på Chaîne de Rôtisseurs Bailliage de Rogaland .

Den formelle stiftelsen skjedde vinteren i 1983 med Ivar Oftedal som Bailli Régional, Gisle Steffensen som Culinair Gastronomique, Ståle Rugland og Marit Rugland i styret for øvrig. Foranledningen var Grand Chapitre i Bergen hvor turen hjem til Østlandet gikk via Stavanger.

Etter forespørsel fra Hans Smedsrud, direktør ved Park Hotel i Sandefjord, til Atlantic Hotel i Stavanger ble det arrangert en Diner Amical den 6. september 1982. Middagen ble behørig referert i Stavanger Aftenblad den påfølgende mandagen. Gisle Steffensen som F & B Manager ved hotellet sto ansvarlig for middagen. Direktør Per Løfstedt var vert. Chef de Cuisine Jan Ove Torgeresen var ansvarlig for maten. Kveldens æresgjest var Jean Valby fra hovedkontoret i Paris og Konrad Bryde som Bailli Délégué de Norvège.

Utviklingstrekk fra 1983 til 2018

Stavanger og Rogaland har hatt en rivende utvikling i hotell og Restaurantbransjen i de 34 årene Chaîne har eksistert i byen. Etter 1983 startet for alvor utviklingen av selvstendige restauranter. Tidligere var stort sett restauranter, nattklubber og underholdning forbeholdt hotellene.

Med flere restauranter og dyktige fagfolk utviklet også kvaliteten seg merkbart. Kokkelaugget og ikke minst Chaîne des Rôtisseurs påvirket denne utviklingen merkbart. Ikke minst med konkurranser, stiftelsen av Matkulturprisen i 2001, som deles ut i forbindelse med Gladmaten og stipender, diplomer og medaljer til Norges Cupen for lærlinger.

I dag har Stavanger 2 restauranter med stjerne i Guide Michelin.

10-års horisont

Bailliage de Rogaland har som mål å øke medlemsmassen fra dagens vel 50 til opptil 60 medlemmer. Med den sterke konkurransen om gjestene og en stagnering av aktivitetene i oljesektoren ser vi at trenden skifter litt mer fra Fine Dining til lettere og mindre formell bespising. Dette skjer uten at kvaliteten blir dårligere, bare mer uformell. Dette er en trend som også Chaîne des Rôtisseurs må ta hensyn til i den videre utviklingen av arrangementer.



Grand Chapitre i Stavanger 2011

LOKALSTYRET I JUBILEUMSÅRET, ROGALAND



GISLE STEFFENSEN
Bailli Régional

38 år etter at Gisle hadde sin første sommerjobb på Sola Strand Hotel var han tilbake som direktør. I mellomtiden hadde han rukket å opparbeide spennende erfaringer gjennom ulike roller innenfor hotell og restaurant både sør, øst og vest i landet, i Nordsjøen og Karibia. Også faglig leder for all mat, drikke og innkvartering på Lillehammer under OL i 94 som kontraktør til LOOC. Den erfarne hotelleieren har i tillegg hatt en rekke tillitsverv, eksempelvis både som president av British Virgin Island Tourist Board og som styreformann i De Historiske Hotel & Spisesteder. Var en av stifterne av Chaîne des Rôtisseurs i Rogaland i 1983.



ANNE-MARIE HANSSEN
Vice-Chancelier Argentier

En av veteranene i vårt Chaîne som har holdt styr på medlemslister, økonomi, påmeldinger gjennom mange år. Medlem fra 1990.



TOM HELGE SØRENSEN
Vice-Conseiller Culinaire

Gründer og driver av Ostehuset i Stavanger sammen med sin kone. 4 restauranter og ny storsatsing på gang. Utgiver av flere bøker om ost og en aktiver pådriver i kokkelaugget. Lang faglig erfaring blant annet som tidligere F & B Manager på Radisson Atlantic i Stavanger.



MORTEN B. TIDEMANN
Vice-Chargé de Presse

Praktiserende advokat med en brennende interesse for god mat og drikke som også holder vår Facebook-side oppdatert gjennom travle dager.



KARIN VÅLAND SANDVOLD
Vice-Chargé de Missions

Etter å ha arbeidet innen HR, organisasjon og ledelse i Norge og internasjonalt, bl.a. som personaldirektør i Shell og Hydro Aluminium, og sist som direktør for lederutvikling i Statoil, er Karin nå pensjonist. Hun har alltid hatt stor interesse for mat, vin og hyggelige samvær rundt bordet, både hjemme og i sitt engasjement i Chaîne. Gjennom sine utenlandsopphold har hun lært å sette stor pris på mangfoldet i ulike kulturer og tradisjoner. Etter årene på jobb i Malaysia er hun spesielt glad i asiatisk mat, med gode krydder og het chili!



LAURITZ HANSEN
Vice-Échanson

En nestor innen mat og kokkefaget over svært mange år. Æresmedlem i Norges Kokkemestres Landsforbund, mangeårig guide og foredragsholder på vinturer og smakinger. Pensjonert hotelldirektør og mat- og vinentusiast.

MEDLEMSBEDRIFTER I JUBILEUMSÅRET, ROGALAND



Fisketorget

4005 Stavanger
+47 51 52 73 50
www.fisketorget-stavanger.no



Mondo

4306 Sandnes
+47 51 66 06 00
www.mondo.no



Ostehuset Stavanger

Hospitalsgata 6, 4006 Stavanger
+47 51 86 40 10
www.ostehuset.no



Radisson Blu Atlantic Hotel

4002 Stavanger
+47 51 76 10 00
www.radissonblu.com/no/atlantichotell-stavanger



Renaa Restaurant

4006 Stavanger
+47 51 55 11 11
www.restaurantrenaa.no



Sola Strand Hotel

4055 Sola
+47 51 94 30 00
www.sola-strandhotel.no



Tango Bar & Kjøkken

4005 Stavanger

+47 51 50 12 30

www.tango-bk.no

LOKAL HISTORIKK

BAILLIAGE DE BERGEN

Baillage de Bergen – de første årene

Bergens gastronomiske historie har lange tradisjoner. Fra byen ble grunnlagt i 1070 har fiske, handel og sjøfart kjennetegnet Bergens økonomiske liv og sosiale identitet, men gastronomi var ikke akkurat i høysetet de første 300 årene, før Hanseatene etablerte seg og annekterte store deler av byen, inkludert Bryggen, hele sentrum og Mariakirken. Fra 1360 til 1754 var Bryggen hjemsted for Det tyske kontor og selv om Bergen aldri ble en offisiell hanseatisk by, hadde de over 2000 tyske innbyggerne stor innflytelse på den bergenske kulturen og gastronomien gjennom utstrakt eksport av tørrfisk og import av salt og sjeldne varer for salg langs kysten og i innlandet. Fra slutten av 1700-tallet tok bergenserne over og den tyske dominansen forsvant. Samtidig forfalt Bryggen gradvis og på 1950-tallet gikk sterke krefter inn for rivning av hele Bryggen. Heldigvis vant andre krefter fram, Bryggen ble restaurert og er i dag oppført på UNESCO's liste over verdens kulturarv. Samtidig har antallet spisesteder vokst, kvaliteten økt og i 2015 ble Bergen offisiell «UNESCO City of Gastronomy».

Chaîne des Rôtisseurs historie i Bergen går ikke like langt tilbake som den offisielle starten i Paris i 1950, eller Sandefjord i 1968, men turisme og handel hadde lagt grunnlaget for vertshus og skjenkesteder helt fra Hansatiden. I 1830-årene ble en ombygd embetsbolig i Klosteret 1 først ombygd til losjhus og fra 1850-årene etablert som Bergens første hotell, med navnet «Hotell Scandinavie». I 1885 ble «Hotel Norge» grunnlagt og kunne skryte av en «spisesal med bekvem plass for sytti-åtti personer». Mangelen på hotellrom og gourmetrestauranter var likevel markant fram til slutten av 1950-tallet.

På 1960-tallet økte både restauranttilbudet og interessen for gastronomi i Bergen. Gunnar Holm var direktør på Hotel Neptun og hadde stor interesse for jazzmusikk. Han engasjerte jazzmusikere som Eivin Sannes, Øystein Søbstad, Knut Kristiansen, Leif Nygård og Roald Wolff til sitt husorkester og inviterte store norske navn som Karin Krogh, Grete Kausland og Laila Dalseth som solister. I tillegg samarbeidet han med Ronny Scott i London og fikk internasjonale navn som Duke Ellington, Oscar Peterson, Lionel Hampton, Ella Fitzgerald og Sarah Vaughan til Bergen. 1960-tallet var gullalderen for jazzmusikk i Bergen. Med musikken kom økt interesse for gastronomi. Gunnar var ikke bare jazzinteressert. Han delte en glødende interesse for gastronomi med sin kone Inni-Carine Holm og sammen startet de gourmetrestauranten Villa Amorini og danserrestauranten Holms.

Etter Gunnar Holm ble Hans Inge Bruarøy direktør på Hotel Neptun. Han utviklet Neptun Restauranten som etter hvert fikk et meget godt rykte som gourmetrestaurant, mye på grunn av Ole Vidar Haga, som startet sin karriere som lærling på Neptun i 1964 og ble kjøkkensjef i 1971.

Mot slutten av 1970-tallet gikk en gruppe gastronomer sammen og besluttet å formalisere sin interesse for gastronomi gjennom Chaîne des Rôtisseurs og opprettelsen av «Bailliage de Bergen». Nøyaktig stiftelsesdato er noe usikkert, men året 1979 nevnes av mange. Hotel Neptun og Hotel Norge var sentrale i denne prosessen og påvirkningen fra Sandefjord og Oslo var markant. Ekteparet Holm var sterkt inspirert av de to Bailli Régionals i Oslo, Konsul Konrad Bryde og Sissi Solberg. Inni-Carine ble den første Bailli Régional i Bergen. Sammen med seg i styret hadde hun blant andre sin mann Gunnar og Einar Riisøen. Andre sentrale navn i startfasen var Petter Namtvedt, Finn Schøren, Hans Inge Bruarøy og kjøkkensjef på Hotel Norge, Gunther Erbech. Blant de første medlemmene finner vi Jan Einar og Bente Greve, Tor Grung og Margit Eide, Bodil Friele og Ole Vidar Haga. Vi har få opplysninger om de første arrangementene, men det går gjetord om storslagne middager på Hotel Neptun og Hotel Norge i de første årene.

I starten ble medlemmene intronisert i Oslo. Grand Chancelier Jean Valby, en av fem gastronomer som revitaliserte Chaîne des Rôtisseurs i Paris i 1950, besøkte Norge flere ganger og var Induction Officer i Rådhuset i Oslo. Etter hvert fikk Bergen anledning til å gjøre egne intronisasjoner og Jean Valby var på ny Induction Officer, i Håkonshallen.

Reiser til internasjonale arrangement har vært en del av vår organisasjons visjon fra starten og flere av de første medlemmene forteller om spektakulære reiser til Paris, med besøk til Versailles og Cognac, i samvær med Wenche Foss og andre kjendiser. Etter hvert ble det vanlig å besøke de årlige nasjonale Grand Chapitre og for de fleste av våre medlemmer er det først når man besøker et Grand Chapitre og høytidelig blir intronisert at man forstår betydningen av sitt medlemskap.

I Bergen utviklet matkunsten seg. Flere restauranter satset på kvalitet og fikk økende anerkjennelse. Navn som Grillen på Hotel Norge, Lysthuset Bellevue, Enhjørningen Fiskerestaurant og Bryggeloftet & Stue klinger godt blant gode restaurantopplevelser. Flere medlemsrestauranter kom til og bidro til varierte og spennende program med et stort antall arrangementer av høy kvalitet, ledet av engasjerte og profesjonelle medlemmer. SAS hotellet på Bryggen, med Statsraaden Restaurant, hadde Rune Skjærdal som restaurantdirektør. Hotel Ullensvang hadde restaurantsjefen, senere driftsdirektøren Erling Faksvåg. På Hotell Norge var Lars Listhaug, Per Paulsen og Nina Askvik sentrale direktører og medlemmer. Sammen bidro de alle til å øke interessen for Chaîne des Rôtisseurs både i Bergen og i Norge. I 1991 fikk Ole Vidar Haga av sin direktør, kunst-, mat- og vinentusiasten Hans Inge Bruarøy, tilbud om å starte restaurantene Lucullus og Pascal på Hotel Neptun. I løpet av få år ble Neptun Restauranter en av spydspissene av de bergenske medlemsrestauranter og Lucullus anerkjent helt i toppen blant Bergens beste spisesteder.

Noen av de første restaurantene har måttet legge ned driften, men i de senere årene har antallet medlemsrestauranter likevel økt, slik at medlemmene har fin variasjon i tilbudet. Radisson Blu Royal med 26 *North*, har fornyet seg og fokuserer på den nordiske matkulturen.

Finnegaardstuene står for det tradisjonelle franske kjøkken, *Cornelius Sjømatrestaurant* representerer innovasjon og ekspansiv drift, *Bekkjarvik Gjestgiveri* tradisjon og kystkultur, med Bocuse d'Or vinner Ørjan Johannessen som stolt representant og den tradisjonsrike *Potetkjelleren Restaurant* er vår nyeste medlemsrestaurant. Scandic Hotels har utvidet sin hotellportefølje i Bergen og etter hvert meldt økt fokus på kvalitetsmat. Scandic Neptun, med *Restaurantene Pascal Mat & Vin* og *Lucullus* ønsker å opprettholde sin posisjon som en av de opprinnelige medlemsrestaurantene og *Roast Restaurant & Bar* gir sine gjester høy kvalitet og fantastisk utsikt i 13. etasje i Scandic Ørnen. Neste år gjenoppstår ærverdige Hotel Norge by Scandic og vi har høye forventninger til det første medlemsarrangementet i et helt nyoppusset, storslagent prestisjehotell.

Baillage de Bergen har helt fra starten av hatt god og solid ledelse. Inni-Carine Holm bidro sterkt til å sette Bergen på det nasjonale kartet. Halfdan Wiberg ledet oss trygt videre, før Nils Petter Aardal befestet vår posisjon fram mot et svært vellykket Grand Chapitre i 2006. Da overtok han stafettpinnen som Bailli Délugué og undertegnede fikk æren av å ta over som Bailli Régional i et Baillage i medvind. Godt assistert av et meget habilt styre har arbeidet med å utvikle vår identitet og sikre vår posisjon på høyde med de beste i Norge vært spennende og interessant, og jeg er stolt av det resultatet vi har oppnådd.

Når man ser tilbake på mange spennende arrangement i Bergen er det noen som peker seg ut. Grand Diner i Håkonshallen både i 1995 og 2006 var helt spesielle opplevelser. Søndagsbrunch på Bekkjarvik Gjestgiveri under Grand Chapitre i 2014 var helt eksepsjonell. De første L'Ordre Mondial arrangement under et Grand Chapitre ble arrangert på Roast i Scandic Ørnen i 2014 og ble godt mottatt. I tillegg har vi arrangert flere vellykkede mat- og vinturer. Turen til Svalbard i 2010 var den første og fremdeles kanskje den beste, med Champagnesmaking og Grand Diner på Huset, hundesledetur til Bolterdalen og en isgrottetur under Longyearbreen preget av skrekkblandet fryd, som mange mente var et høydepunkt. Siden har det blitt minneverdige turer til Alsace, Rhonedalen, Palermo, Costa del Sol og Budapest, hver enkelt med unike opplevelser for deltakerne.

Utviklingstrekk fra 1979 til 2018

Medlemssituasjonen i Bergen er svært positiv. I tidsrommet 1999 og fram til i dag har vi fått 79 nye medlemmer. Til tross for naturlig avgang og enkelte utmeldinger, har vi i øyeblikket 91 aktive medlemmer. I tillegg har vi så mange nye søknader at medlemstallet kommer til å bli tresifret i løpet av jubileumsåret. Dette er en utvikling vi er stolte av.

De første årene var interessen naturlig nok noe lavere. Vårt medlemsarkiv viser at av nye medlemmer fra 1979 til 1999 er det kun 21 som fortsatt er aktive.

Årsakene er flere. Interessen for gourmetmat blant «vanlige folk» var begrenset og utgifter til restaurantbesøk ble klassifisert som luksus. Det var derfor hovedsakelig etablerte restaurant- og hotellfolk og Bergens velsituerte som søkte medlemskap. Chaîne des Rôtisseurs ble av mange oppfattet som litt snobbete.

Dette har heldigvis endret seg. Økt interesse for det gode måltid og økende kunnskap om hvordan råvarer skal behandles med kjærlighet og respekt har bidratt til at Chaîne des Rôtisseurs har fått økt aktualitet i de fleste samfunnslag. Vi har dessuten ført en bevisst politikk med fokus på kvalitet, rekruttering av profesjonelle medlemmer, økonomisk bærekraft for våre medlemsrestauranter og balanse mellom stil og tradisjon og uformell hygge på våre middager. Resultatet er økende søknad til vår organisasjon, godt renommé blant de profesjonelle, samarbeid med bransjen om konkurranser og rekruttering til faget, samt en økende deltakelse på arrangementene.

10-års horisont

Tidshorisonten fram mot neste milepæl, 60-årsjubileet i 2028, er preget av uvisshet. I Bergen står restaurantbransjen overfor store utfordringer. Tradisjonelle gourmetrestauranter sliter med høye råvare- og personalkostnader og de økonomiske utsiktene i Norge er avhengig både av oljeprisen og den politiske situasjonen. Tidsklemmen gjør at mange av våre potensielle medlemmer fristes til å prioritere Fast Food framfor Slow Food og mange av våre medlemmer får tilbud om aktiviteter som konkurrerer med våre tradisjonelle Diner Amical. Chaîne des Rôtisseurs må derfor tilpasse seg. Et variert program med spennende arrangement for både amatører og profesjonelle, som utfordrer og gir økt kunnskap, kan stimulere til økt deltakelse. Vi må likevel ikke glemme å ta vare på tradisjonene og sørge for at gammel og ung fortsatt kan møtes rundt bordet for å utveksle erfaringer og hygge seg sammen. Det er viktig å utfordre distriktene til å delta i planleggingen av våre program og lage gode arrangement.

Grand Chapitre i Bergen ble sist arrangert i 2014 og fikk gode tilbakemeldinger fra våre deltakere. Neste gang vi står som arrangører er i 2022. Planene er ennå ikke klare, men dersom vi lykkes i våre visjoner, har vi tro på at også dette arrangementet blir suksessfullt, slik at framtidsutsiktene for Bailliage de Bergen og Chaîne des Rôtisseurs er de aller beste i årene som kommer.



Grand Chapitre i Bergen 2014

LOKALSTYRET I JUBILEUMSÅRET, BERGEN



BJARTE ASKELAND
Bailli Régional

Bjarthe Askeland arbeider som anestesilege i Helse Bergen. Han har stor tro på den helsemessige fordel av et godt kosthold. På fritiden pleier han en glødende interesse for gastronomi gjennom hyppige besøk på gode restauranter og engasjement i restauranten Potetkjelleren i Bergen og vingården Domaine de Calet i Frankrike. Han har vært Bailli Régional i Bergen siden 2006 og har som mål å spre kunnskapen om og gleden ved det gode måltid i samfunnet. Medlem siden 1999.



GAUTE BIRKELI
Vice-Chancelier Argentier

Gaute Birkeli var Bailli Régional i Stavanger fram til han flyttet tilbake til Bergen og fikk styreverv her. Han er utdannet kokk og Hotelier med lang og variert erfaring fra hotell- og restaurantbransjen, hovedsakelig i Radisson Blu-kjeden, blant annet som F&B manager i Bergen, hotelldirektør i Reykjavik og i Stavanger. Han driver nå Bryggeloftet og Stune AS sammen med sin kone Helle, også medlem i Chaîne des Rôtisseurs, til stor glede for den bergenske befolkning. Medlem siden 2004.



INGER K. MOE
Vice-Conseiller Culinaire

Inger K. Moe er utdannet kokk med stor pasjon for mat og matkultur. Hun arbeider som lærer på Årstad Videregående skole og har stor interesse for kokkefagets utvikling. På fritiden holder hun kontakt med sine leverandører fra Kamkot pepper og forsyner oss med kvalitetspepper i alle farger. Hun har vært et aktivt Chaîne des Rôtisseurs-medlem i mange år og vi er glade for at hun nå har sagt seg villig til å tre inn i styret i Baillage de Bergen. Medlem siden 2013.



DAG-ERIK DAHLSLETT
Vice-Conseiller Gastronomique

Dag-Erik Dahlslett er utdannet kokk og drev i en årrekke Fana Catering sammen med sin kone Bente, også medlem i Chaîne des Rôtisseurs. Etter å ha solgt sitt firma har han brukt mye av sin tid til å bidra med kokkefaglig kompetanse på Bistro O Sole Moi i Elviria på Costa del Sol, der vår kollega Øystein Wiig Rambøl har drevet restaurant i 12 år. Vi er glade for å ha en person med hans kompetanse i vårt styre i Bergen. Medlem siden 2017.



PER PAULSEN
Vice-Chargé de Presse

Per Paulsen er utdannet kokk og Hotelier med omfattende karriere innen hotell- og restaurantbransjen. Han arbeidet i mange år som direktør i Radisson Blu, blant annet i Trondheim, Tromsø og på Hotell Norge i Bergen. Han er nå direktør på Scandic Ørnen og har en stor del av æren for at hotellet siden oppstarten har utviklet seg til å bli et av Bergens mest anerkjente kurs- og konferansehoteller, med en meget god kvalitetsrestaurant, Roast, i 13. Etasje av hotellet. Medlem siden 1990.



OLE VIDAR HAGA
Vice-Échanson

Ole Vidar Haga er utdannet kokk og har en svært lang karriere som restauratør i Bergen. Han startet Lucullus og Pascal på Neptun sammen med Hans Inge Bruarøy, en av initiativtakerne til Baillage de Bergen. Sammen bygget de restauranten opp til å bli Bergens beste i en årrekke. Gjennom aktiv styrerepresentasjon har han vært mentor for et utall kokker og servitører i Bergen. Han har nå trukket seg tilbake som aktiv restauratør for å konsentrere seg om vinproduksjon i Frankrike gjennom eierskap i vingården Domaine de Calet i Rhonedalen. I tillegg har han investert i Potetkjelleren Restaurant og importfirmaet Global Vines. Medlem siden 1982.



JAN NÆSS
Vice-Chargé de Missions

Jan Næss er utdannet servitør og har lang fartstid i hotell- og restaurantbransjen, blant annet som kongressansvarlig i Radisson Blu. Han driver nå sitt eget kongressbyrå, CC Bergen AS og tilbyr alle sine kontakter faglige og kulinariske opplevelser. Vi er glade for å ha ham i styret i Baillage de Bergen. Medlem siden 1990.

MEDLEMSBEDRIFTER I JUBILEUMSÅRET, BERGEN



Bardøla Hotel, Geilo
Bardølavegen 33, 3580 Geilo
+47 32 09 41 00
www.bardola.no



Bekkjarvik Gjestgiveri Hotel and Suites
5399 Bekkjarvik
+47 55 08 42 40
www.bekkjarvikgjestgiveri.no



Cornelius Sjømat Restaurant
5177 Bjørøyhamn
+47 56 33 48 80
www.corneliusrestaurant.no



Finnegaardsstuene
Rosenkrantzgaten 6, 5003 Bergen
+47 55 55 03 00
www.finnegaarden.no



Hallingstuene
Geilovegen 57, 3580 Geilo
+47 32 09 12 50
www.hallingstuene.no



Potetkjelleren Restaurant
5017 Bergen
+47 55 32 00 70
www.potetkjelleren.no



Radisson Blu Royal Hotel

Bryggen 5, 5835 Bergen

+47 55 54 30 00

[www.radissonblu.no/
royalhotell-bergen](http://www.radissonblu.no/royalhotell-bergen)



Roast Restaurant & Bar

5008 Bergen

+47 55 37 50 50

www.roastfood.no



Scandic Neptun

5012 Bergen

+47 55 30 68 00

www.scandichotels.no



LOKAL HISTORIKK

BAILLIAGE DE NORDVESTLANDET

Bailliage De Nordvestlandet ble grunnlagt den 13. februar 1992. Nordvestlandets hovedstad Ålesund har vært Bailliegats midtpunkt for både medlemmersmasse og medlemsbedrifter. Som Norges fiskerihovedstad og verdens klippfiskmetropol har det kortreiste fra havet vært inspirasjon i hele Bailliegats virke. Vi på Nordvestlandet er stolte av å bo midt i naturens fruktfat. Med årene har Nordvestlandet eksplodert som global turistdestinasjon og våre hoteller og restauranter bygger stadig mer selvtillit i møte med et økende og krevende publikum.

Bailliage De Nordvestlandet har arrangert Grand Chapitre 3 ganger. Første gangen Nordvestlandet var vertskap for Grand Chapitre var i 1999 i Ålesund. Vi ble satt på prøve og foreningen var ung, men vi viste at vi klarte å gjennomføre et stort nasjonalt arrangement for første gang.

11 år senere i 2010 arrangerte Bailliage De Nordvestlandet Grand Chapitre igjen. Denne gangen inviterte vi til stort arrangement i Geiranger. Union Hotel i Geiranger var sentrum for en fantastisk helg og vi viste at vi kunne levere et unikt arrangement selv utenfor store bykjerne. Både utflukter, foredrag av hotellets eiere og utsøkt mat og drikke ga opplevelser av første klasse.

I 2017 arrangerte Bailliage De Nordvestlandet Grand Chapitre på nytt. Denne gangen la vi vekt på å ha et kompakt urbant arrangement med utgangspunkt i hjertet av Ålesund. I tillegg til to dager i og rundt Ålesunds bykjerne Brosundet valgte vi å legge Get Together arrangementet til det gamle fyrstedet Alnes som i århundrer har loyet skipene inn til Ålesund havn. Gjennom hele arrangementet stod det kortreiste i sentrum.

Bailliage De Nordvestlandet har hatt 6 Bailli Régionals. Først ut var Liv Larsen som ledet foreningen de første årene. Deretter tok Per Roald over som Bailli Régional for Nordvestlandet. I 1997 overtok Olav Wangensten. Wangensteen ble avløst av Nina Askvik. Hun var Bailli til 2004 da Steinar H. Giske tok over. Steinar H. Giske har vært Bailli Régional de Nordvestlandet i 14 år og har vært ansvarlig for gjennomføringen av Grand Chapitrene i både Geiranger og Ålesund. I 2017 tok Are Prytz Berset over som Bailli Régional for Bailliage De Nordvestlandet.



Grand Chapitre i Ålesund 2017

LOKALSTYRET I JUBILEUMSÅRET, NORDVESTLANDET



ARE PRYTZ BERSET
Bailli Régional

Are er utdannet siviløkonom fra Norges Handelshøyskole (NHH). Are sin yrkesbakgrunn er konsernsjef, hotelldirektør, senior rådgiver og forvaltning av eiendom. Interessen og lidenskapen for mat og vin har utviklet seg opp gjennom årene. Som ivrig fisker og jeger står fasinasjonen fra fangst og høsting til matfat sentralt. Are har vært medlem i Chaîne siden 2010 og de siste årene vært representert i conseil régional bailliage de Nordvestlandet.



VIDAR MITTET
Vice-Chancelier Argentier

Vidar er utdannet økonom ved BI og i tillegg har han tekstilutdannelse ved Tekstil Instituttet i Borås i Sverige. Har vært daglig leder i Mittet AS siden 1991 og styreformann i Mittet Gruppen AS siden 2002. Vidar har i alle år vært en ihuga laksefisker og jeger av småvilt. Han har stor interesse for tilberedning av selvfangede råvarer. Han har også stor interesse for god mat og vin. Vidar har vært medlem av Chaîne des Rôtisseurs siden etableringen av Baialle Nordvestlandet i 1991.



ANNE BEATE GISKE
Vice-Conseiller Gastronomique

Anne Beate er utdannet sykepleier og jordmor. Hun har jobbet på sykehuset i Ålesund, samt som kommunejordmor i Giske kommune. For tiden har hun stilling som kommunejordmor, i Ålesund kommune. Hun har hatt interesse for mat så lenge hun kan minnes, og er en ivrig bærplukker og soppsanker. Forvaltning av det naturen gir, samt kortreise og norsk produkter står høyt i kurs. Hun er spesielt glad i Frankrike, og på turene dit er det mat og matkultur som utforskes nøye. Anne-Beate har vært medlem i Chaîne, siden 1997, hun har sittet i conseil Régional i en årrekke.



AINA AALEN BJERKVIK
Vice-Conseiller Culinaire

Aina er utdannet adjunkt fra Universitet i Bergen med fagkombinasjonen språk og samfunnsfag. Hun har stort sett jobbet i Reiselivsbransjen hele sitt yrkesliv, blant annet som flyvertinne i SAS på Interkontinentale ruter og videre inn i hotellbransjen. I dag fungerer hun som Hotelldirektør ved Radisson Blu Hotel Ålesund, hvor hun startet januar 2017. Det er fra sin bakgrunn som leder i hotell hvor engasjementet rundt menyer og storproduksjon av mat er påkrevd at interessen for mat og vin har utviklet seg. Aina ble valgt inn i styret i Baillage de Nordvestlandet i mai 2017.



**ÅSE BRITT STORHAUG
VON RAPPE**
Vice-Chargé de Presse

Åse er utdannet innen økonomi, administrasjon og IT. Hun startet kafeen Fem Fruer på Lesja og Bjorli. Har drevet butikk, og jobbet både innen det offentlige og private. Jobber nå som regnskapsfører. Er opptatt av å lage og smake god mat og drikke, gjerne kortreist norsk mat. Og å ta vare på våre mattradisjoner. Åse har vært medlem i Chaîne siden 2013.

MEDLEMSBEDRIFTER I JUBILEUMSÅRET, NORDVESTLANDET



Quality Hotel Waterfront

Nedre Strandgate 25–27,
6004 Ålesund
+47 70 11 19 00
q.waterfront@choice.no



Radisson Blu Hotel

Sorenskriver Bulls gate 7,
6002 Ålesund
+47 70 16 00 00
www.radissonblu.no/hotell-alesund



Restaurant Maki ved Hotel Brohodet

Apotekergata 5, 6004 Ålesund
+47 70 11 45 00
www.brosundet.no/mno



Union Hotel

6216 Geiranger
+47 70 26 83 00
www.union-hotel.no



XL Diner

Skaregata 1A, 6002 Ålesund
+47 70 12 42 53
www.xldiner.no



LOKAL HISTORIKK

BAILLIAGE DE TRØNDELAG

Vår avdeling her i Trøndelag, Bailliage Trøndelag ble offisielt stiftet 27. juni 1983, på Martin Michaelsens restauranthus Krovertens Hus. Det var da ca. 40 personer, under ledelse av Martin Michaelsen, Jørgen B. Lysholm, Arvid Skogseth og Nils D. Aune, som gikk sammen for å stifte Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs avdeling Trøndelag. Medlemmene var hotelleiere, kjøkkensjefer, restauratører, hovmestere og andre nytere av god mat og drikke i godt selskap. Jørgen B. Lysholm ble den gang valgt som vår første Bailli Régional. Trond Lykke, som var med på stiftelsesdagen, er fortsatt aktiv som medlem.

Utviklingstrekk fra 1983 til 2018

Siden den gang har vi vokst kraftig og har per november 2017 hele 218 medlemmer. Vi er således den største avdelingen av Chaîne de Rôtisseurs i Norge. En fjerdedel er profesjonelle og resten er «amatører» som også verdsetter kokekunsten kombinert med gode viner og annen god drikke i hyggelig selskap.

Våre medlemsbedrifter er seks hoteller med egen restaurant samt tre selvstendige restauranter. Styret i foreningen tilstreber hele tiden at disse er blant de beste i Trøndelag.

10-års horisont

Noe av det vi har satt som våre suksesskriterier og som vi streber etter å oppnå er blant annet:

- Vi skal alltid ha mange hotell- og restaurantansatte som medlemmer.
- Vi skal ha mange medlemmer med nøkkelstillinger i næringslivet, som kan være attraktive kunder for våre hoteller og restauranter.
- Vi skal skape en positiv konkurransekultur blant våre medlemsbedrifter som ansporer til å strekke seg ekstra langt for å skape perfekte arrangementer.
- Vi tror det er summen av dette som gjør at vi har et så stort og velfungerende bailliage og at det forblir slik også i årene framover.

Trøndelag er Norges spiskammer. Vi produserer over 20 % av all maten i landet vårt og er med det landets desidert største matregion. Noen av de mange flotte råvarene herfra er etter manges mening i verdensklasse.

Vi har en lang kystlinje med et klima som gir perfekte forhold for utsøkte skalldyr som kamskjell, sjøkreps, krabbe, hummer og blåskjell. Vi har også stor variasjon av fisk som blant annet kveite, breiflabb, lysing, torsk, sild, makrell og lange. Oppdrettseventyret som startet på Hitra for over 35 år siden har sørget for at Trøndelag har Norges største oppdrettsmiljø for laks. Trøndelag har også god tilgang på villfanget laks, ørret og røye i sesong.

Trøndelag har store områder for jakt og det er et høyt uttak av førsteklasses vilt som elg, hjort, rein og rådyr i tillegg til rype og storfugl. En betydelig tamreindrift gir også stor tilgang på utsøkt reinkjøtt. Hjortoppdrett som har etablert seg de siste årene har definitivt livets rett med utsøkt kvalitet på kjøttet.

Det høstes hvert år store mengder sopp og bær i de Trønderske skoger. En av de nye favorittene de siste årene er tindvedbær, som har fått en enorm popularitet og status blant landsdelens kokker. Og vi er så heldig å ha Norges største forekomst av tindvedbær nettopp rundt Trondheimsfjorden og på Fosen. Mange pensjonister sper på inntekten ved å holde denne tradisjonen i hevd. De selger det de ikke trenger selv til de kvalitetsbevisste restaurantene som benytter det i sine menyer utover høsten.

Trøndelag er Norges største landbruksfylke, og i tillegg har Trøndelag Norges største økologiske landbruksproduksjon. Det gir oss førsteklasses lam, svin, kalv- og storfekjøtt, og det foregår også en betydelig produksjon av høykvalitets grønnsaker og poteter med Frosta som det viktigste og største miljøet med sitt unike mikroklima. Førsteklasses jordbær og bringebær dyrket rundt Trondheimsfjorden har også blitt et populært innslag på menyene i juli og august. Trøndelag har i løpet av de siste 15 årene i tillegg fått et betydelig miljø for småskalamat som er med på å skaffe restaurantbransjen tilgang på et stort utvalg svært gode råvarer av ulike slag.

Rørosmeieriet gir oss økologisk melk, fløte, rømme, smør og spesialiteten tjukkmejølk. Trøndelag har etter hvert også fått mange unike osteprodusenter som lager ost det går gjetord om. Grotteost, Munkebyost, Råblå, Høvding Sverre XO og selvsagt Kraftkar, som vant VM for oster i San Sebastian i 2016, for å nevne noen få av et stadig økende utvalg av ost i verdensklasse.

Mikrobryggerier popper opp i hele landet og har fått et solid fotfeste også i Trøndelag. Det finnes over 20 mikrobryggerier i Trøndelag som produserer øl av meget god kvalitet. Flere av disse har oppnådd nasjonal og internasjonal anseelse og priser. Derfor ser vi oftere at også øl sammen med vin blir en naturlig del av drikkefølge til menyen når vi holder våre arrangementer.

Med en så betydelig tilgang på førsteklasses råvarer er det ikke unaturlig at mange av våre medlemsrestauranter har fokus på dette i menyene som serveres når vi inviterer til arrangementer i regi av Chaîne des Rôtisseurs.



Grand Chapitre i Trondheim 2016



Kvaliteten på mat og vin ved våre arrangement er svært høy og synliggjør også den høye faglige kompetansen man finner på våre medlemsrestauranter. Vi har ca. seks kulinariske arrangement i året med meget godt besøk.

Trøndelag har også den største avdelingen i l'Ordre Mondial i Norge med godt over 120 medlemmer. Dette er for de som er spesielt opptatt av å tilegne seg mer kunnskap om vin, øl og kvalitetsbrennevin.

Her i Trøndelag holder vi to til tre arrangementer i året i l'Ordre Mondials regi. Ønsker du medlemskap i Chaîne des Rôtisseurs eller L'Ordre Mondial, ta kontakt for mer informasjon.

Vi håper at mange medlemmer i Chaîne des Rôtisseurs fra andre kanter av landet eller andre land, tar turen til oss her i Trøndelag. Vi kan love deg en uforglemmelig opplevelse. Det Trønderske vertskap er kjent for sin raushet og vennlighet.

LOKALSTYRET I JUBILEUMSÅRET, TRØNDELAG



ROAR HILDONEN
Bailli Régional

Roar er utdannet servitør og bartender med 35 års erfaring fra restaurantbransjen. Han har eid og drevet flere av Trondheims mest kjente restauranter siden 1993. Har siden 2005 vært medeier og drevet To Rom og Kjøkken og E. C. Dahls Pub og Kjøkken fra 2016. Roar er verdensmester i Cocktail i 1993, samt er Norges eneste innehaver av John Whyte Memorial Trophée (1998), barfagets høyeste internasjonale utmerkelse. Som restauratør er Roar lidenskapelig opptatt av de mange fantastiske råvarene fra Trøndelag. Roar ble kåret til Årets restauratør i Norge 2015. Roar har vært Bailli Régional for Chaîne des Rôtisseurs Trøndelag siden 2010.



HEGE JULLUMSTRØ HILDONEN
Vice-Chancelier Argentier

Hege startet i restaurantbransjen i 1986 og i 2004-2005 startet Roar og Hege «To Rom og Kjøkken» i Trondheim. Høsten 2016 åpnet de i tillegg en ny restaurant på tradisjonsrike E. C. Dahls Bryggeri. Hege har ansvar det administrative i firmaet. I Chaîne des Rôtisseurs overtok Hege rollen som Chancelier og Argentier samtidig som Roar tok over som Bailli i 2009. Hege er i tillegg Formann i foreningen «Trondhjems Hotelleieres og Restauratørers Dameforening».



RUNE NORDSTOKKE
Vice-Conseiller Culinaire

Rune har 20 års hotellerfaring i både inn og utland. De siste tolv årene har han jobbet som direktør på flere hoteller i Trondheim og Trøndelag, hvor av to perioder på Radisson Blu Royal Garden Hotel. Første periode mellom 2005 og 2010, for deretter å returnere til hotellet i 2015. Rune har sittet i styret til det lokale bailliet siden 2005. I tillegg er han engasjert i flere reiselivsorganisasjoner, som Visit Trondheim og NHO reiseliv. Er veldig interessert i mat og vin og tar gjerne på seg kokkeforkle, dog som amatør.



ARVE TOKLE
Vice-Chargé de Missions

Arve har over 30 års erfaring fra hotell og restaurantbransjen, blant annet har han jobbet som kjøkkensjef på Radisson Blu Royal Garden Hotel samt andre etablissementer. Han har vært hotelldirektør på et tradisjonsrikt hotell tilknyttet «De historiske hotel-ler». Nå arbeider han som direktør ved Quality Hotel Skifer på Oppdal. Som Chaîne-medlem gjennom mange år har jeg hatt gleden av å oppleve hvor mye medlemsbedriftene legger sin ære i å bidra til den kvalitetsmessige utvikling på råvarer og faglig dyktighet i vår region. Derfor er medlemskapet i Chaîne viktig som pådriver for faglig utvikling og rekruttering samtidig som man treffer nye og gamle venner.



TOM ROGNES
Vice-Chargé de Presse

Utdannelse: Befalsskole og Krigsskole. Yrkeskompetanse: Major og totalt 34 års fartstid som yrkesoffiser i Forsvaret. Tjeneste i både inn- og utland. Mesteparten av tiden innen Hærens samband, med ansvar for ulike kommunikasjons- og informasjonssystemer. Tillitsvern: Styremedlem i NATO Joint Warfare Center sin vinklubb i Stavanger 2005–2010. Er medlem grunnet en genuin interesse for mat og vin og ikke minst beundringen av alle de flotte dedikerte menneskene som lager fantastiske opplevelser. Elsker å dele disse opplevelsene med andre rundt et bord. Jakter selv og har en stor forkjærlighet for kortreist og «ekte» mat. Her er Chaîne des Rôtisseurs en utmerket arena.



TORFINN LERSTAD
Vice-Échanson

Torfinn har mer enn 35 års erfaring fra bysse, restaurant og hotell. Ble fast ansatt på Radisson Blu Royal Garden hotel i 1987 og er nå mat og drikkeansvarlig. Torfinn er den første i Norge med Sommeliereksamen. Har jobbet med Chaîne des Rôtisseurs arrangement på Royal Garden hotel siden 1991. Torfinn har vært medlem i Chaîne des Rôtisseurs siden 2010 og sittet i styret til det lokale bailliet de siste årene.

MEDLEMSBEDRIFTER I JUBILEUMSÅRET, TRØNDELAG



Britannia Hotel

Dronningensgt. 5, 7011 Trondheim
+47 73 80 08 00
www.britannia.no



Havfruen

Kjøpmannsgata 7, 7013 Trondheim
+47 73 87 40 70
www.havfruen.no



Nordøst Food & Cocktails

7014 Trondheim
+47 48 28 94 82
www.nordoest.no



Radisson Blu Royal Garden Hotel

Kjøpmannsgata 73, 7010 Trondheim
+47 73 80 30 00
www.radissonblu.com/hotel-trondheim



Røros Hotel

An-Magrittveien, 7374 Røros
+47 72 40 80 00
www.roroshotell.no



Scandic Hell Hotel

7517 Hell
+47 74 84 48 00
www.scandichotels.no



Scandic Nidelven Hotell
Havnegata 1, 7010 Trondheim
+47 73 56 80 00
www.scandichotels.no



Skifer Hotel
O. Skasliens veg 9, 7340 Oppdal
+47 73 60 50 80
www.skiferhotel.no



To rom og kjøkken
Carl Johans gate 5, 7010 Trondheim
+47 73 56 89 00
www.toromogkjokken.no

LOKAL HISTORIKK

BAILLIAGE D'ARCTIQUE

Baillage d'Arctique ble stiftet 19.06.1983 i Tromsø.

Dette var i stor grad initiert av daværende leder ved Peppermøllen Mat og Vinhus Birger Hansen i samarbeid med ledelsen i SAS Royal Hotel, Tromsø (Radisson Blu Hotel). Disse var også de to første medlemsbedriftene. Restaurantbedriften Compagniet ble medlem noe senere.

Første Bailli var Wilhelm Schrøder som ble forespurt av den franske ambassadør i Norge - all den tid han var mange-årig fransk konsul i Tromsø. Styresammensetningen har vi ikke, men Birger Hansen fra Peppermøllen var med. Første etasje på Peppermøllen Mat og Vinhus var fiskerestauranten Fiskekroken, hvor breiflabb (marulk) for første gang ble servert, til stor oppstandelse for noen, men som en kommende gourmetfisk for andre. Kjøkkensjef var Sepp Berger fra Sveits.

Medlemstallet har ligget mellom 50 og 75 medlemmer i perioden frem til i dag med stort sett kun deltagelse fra Tromsø. Dog er i dag også Thon Svolvær Hotel medlemsbedrift med sin eminente restaurant. Andre medlemsbedrifter er Emmas Drømmekjøkken, Fiskekompaniet Sjøsidan, Radisson Blu Hotel, Scandic Ishavs Hotell og Kjøkkensjefen AS. Den nye populære tilveksten i Tromsø er restauranten «Smak» som også blir medlem.

Utviklingstrekk fra 1983 til 2018

Det er etablert et relativt nytt styre med Cathrine Carlyle som Bailli. Medlemstallet er ca. 50, men vi håper å øke dette de neste tre årene til 75–80 medlemmer. Svalbard, som jo også er del av Baillage d'Arctique og kjent for gode restauranter, står for tur til å få en medlemsrestaurant.

De spesielle råvarene man har i Nord-Norge, blir ofte servert under arrangementene i nord, som er alt fra kongekrabbe, snekrabbe, boknafisk, skreimølje tørrfisk i alskens varianter, rødsei (gammelsei), reinsdyr osv.



Grand Chapitre i Tromsø 2012

LOKALSTYRET I JUBILEUMSÅRET, ARCTIQUE



CATHRIN CARLYLE
Bailli Régional

Jobber hos Kjøkkensjefen AS, som er Tromsøs ledende selskap innen tradisjonell catering og gastrocatering. Hun har et brennende engasjement for god mat og vin gjennom mange år, og har fokus på å promotere lokale råvarer og bedrifter. Cathrin har hatt og holder en rekke styreverv i større organisasjoner. Hennes visjon for Chaîne og Bailliage d'Arctique er at dette blir det selvsikrevne møtestedet der profesjonelle møter amatører for å utvikle matglede sammen.



GEIR SOLHEIM
Vice-Chancelier

Geir ha vært regiondirektør i NHO Reiseliv Nord-Norge & Svalbard. Nå er han hotelldirektør på Quality Hotel Grand Royal i Narvik. Hadde også 10 år i Rica kjeden. Har også vært oldermann i Kokkenes Mesterlaug Nordland. Han er også initiativtager til Arktisk Meny og Taste of the North og alt arbeid rundt kortreist og lokalproduert mat i regi av NHO Reiseliv.



GURI MØLLER
Vice-Argentier

Guri har lang fartstid innen reiseliv, kultur og matproduksjon, herunder bl.a. Hurtigruten. Hun er en lidenskapelig og bevisst matentusiast, og opptatt av lokale mattradisjoner og småskalaproduksjon. Fokuset er ofte på det økologiske, og hun har erfaring fra utmarksnæring og samisk sanketradisjon. I tillegg dyrker hun en stor lidenskap for champagne, og er av den bestemte oppfatning at det finnes alltid en champagne som vil passe uansett mat. Det handler bare om å finne den rette.



POUL HENRIK REMMER
Vice-Conseiller Culinaire

Poul-Henrik har vært medlem i 26 år i Chaîne des Rôtisseurs. Han er i dag hotelldirektør på Scandic Ishavshotell. Med over 40 år i bransjen er han en senior i faget. Han har bl.a. jobbet for den danske Dronningen i tre år som kjøkkensjef. Han har i tillegg jobbet ved den Danske Ambassade i Stockholm. Poul har i tillegg erfaring fra bransjen i mange land.



KIM KR. NORDLI
Vice-Chargé de Presse

Lidenskapelig amatør med forhistorie som servitør. Har siden en alder på 16 år vært engasjert i forskjellige matprosjekter og klubber. Jobber til daglig som kommunikasjonssjef for Nord-Norges største boligbyggelag, og har i bunn av sin utdanning en MBA i strategisk ledelse. Hans store lidenskap er vin, og dette er et område som han bruker mye tid på, både her hjemme og på fagture i utlandet.

MEDLEMSBEDRIFTER I JUBILEUMSÅRET, ARCTIQUE



Emmas Drømmekjøkken

Kirkegata 8, 9008 Tromsø

+47 77 63 77 30

www.emmaoglars.no



Fiskekompaniet Tromsø

Storgata 73, 9254 Tromsø

+47 77 68 76 00

www.fiskekompani.no



Radisson Blu Hotel

Sjøgata 7, 9008 Tromsø

+47 77 60 00 00

www.radissonblu.com/hotel-tromso



Rica Ishavshotel

Fredrik Langes gate 2, 9008 Tromsø

+47 77 66 64 00

www.rica.no



Thon Hotel Lofoten

Torget, 8300 Svolvær

+47 76 04 90 00

www.thonhotels.no/hoteller/norge/svolvar/thon-hotel-lofoten



HVA ER CHAÎNE DES RÔTISSEURS

FORMÅL/MÅLSETTING/FORDELER FOR VÅRE MEDLEMMER

Chaîne des Rôtisseurs har som formål å forene amatører og profesjonelle med stor interesse for det gode måltid, med mat og vin på et høyt faglig nivå. For profesjonelle vil Chaîne des Rôtisseurs i Norge bli ansett som levende interessert i det gode kjøkken og som deltaker i utviklingen av restaurantfaget i Norge. For amatører vil Chaîne des Rôtisseurs bli ansett som en unik internasjonal mat & vinklubb som gir tilgang til samkvem med profesjonelle og amatører som søker økt kunnskap og læring i matkunsten (i skjønn forening rundt bordets gleder).

Gjennom fokus på Chaîne des Rôtisseurs definerte verdier og målsettinger ønsker Chaîne des Rôtisseurs å styrke sin posisjon i Norge.

Et viktig mål er å kunne bidra til å fremme kokk, servitør og sommelier som yrke. Dette skjer blant annet ved at organisasjonen bidrar til regionale, nasjonale og internasjonale konkurranser. Kokkens Mesterlaug er her en viktig samarbeidspartner.

Et medlemskap i Chaîne des Rôtisseurs skal kunne gi medlemmene en unik mulighet til å holde seg oppdatert på trender, utvikling og aktualiteter innenfor bransjen, både gjennom deltakelse på arrangementer, og ved tilgang til ressurser i form av fagpersoner og en skriftlig kunnskapsportal (Chaîne online, referater, sosiale medier). I tillegg til de unike mulighetene Chaîne des Rôtisseurss internasjonale utstrekning gir, skiller Chaîne des Rôtisseurs seg fra andre mat- og vinklubber spesielt ved:

- Ivaretagelse av mattradisjoner og etikette i tillegg til fokus på nye mat- og drikketrender.
- Stor spredning i alders- og erfarings-/kompetansebakgrunn blant medlemmene.
- Det ideelle formålet om videreutvikling av kokekunst og bidrag til kokk-, servitør og sommelieryrkene.

Det er vår målsetting at profesjonelle medlemmer skal oppleve følgende fordeler:

- Medlemskap i et nettverk bestående av profesjonelle og amatører med felles interesse for gastronomi
- Tilgang til et internasjonalt nettverk i 75–80 land
- Utvikling og inspirasjon for ledere, ansatte og lærlinger
- Erfaringsutveksling og nettverksbygging
- Invitasjon til å delta i konkurranser
- Tilgang til en interessant og relevant kundegruppe gjennom deltakelse på arrangementer.



- Anledning til å gjennomføre kommersielle arrangementer
- Mulighet for å teste ut et nytt konsept på en lukket gruppe
- Mulighet for presentasjon av egen bedrift på chaine.no og redaksjonell omtale på sosiale medier.
- Tilgang til et profesjonelt jobbforum med mulighet til å utlyse og søke jobber
- Presentasjon på «Chaîne sitt verdenskart» og på Chaîne Norge sine nettsider

Det er vår målsetting at amatørmedlemmene skal oppleve følgende fordeler:

- Medlemskap i et nettverk bestående av både profesjonelle og amatører med felles interesse for gastronomi
- Invitasjoner til interessante arrangementer
- Mulighet for å oppleve ny og spennende kokekunst
- Anledning til å møte andre med felles engasjement for mat, vin, øl og det gode måltid
- Tilgang til arrangementer 75–80 land
- Utvikling og inspirasjon gjennom aktiv deltakelse

Kort oppsummert har Chaîne des Rôtisseurs følgende fokusområder:

- Mat og drikke
- Sosialt samvær
- Læring og utvikling
- Fremme yrkesfagene

INTERNASJONAL HISTORIKK

Med rundt 25 000 medlemmer på verdensbasis er Chaîne des Rôtisseurs en anerkjent internasjonal forening innenfor gastronomien og er etablert i over 80 land. Foreningen samler entusiaster verden over, som deler verdier som kvalitet, livsnyttelse og fine dining, som setter stor pris på kulinariske opplevelser samt bordets nytelser. Vi setter vår ære i å ønske både profesjonelle og ikke-profesjonelle medlemmer velkommen. Foreningens medlemmer omfatter blant annet dyktige kokker, sommeliers, servitører, hoteliers og restauratører som alle forstår gastronomiens kunst og med innsikt, engasjement og motivasjon streber etter å levere det ypperligste.

Sammen med våre samarbeidspartnere og sponsorer støtter Chaîne des Rôtisseurs anstrengelsene for å oppnå kvalitet og kreativitet i kokekunsten med søkeord som kvalitet på råvarer og ingredienser, økologi og bærekraft og selvfølgelig gleden ved bordet. De livsglade trives sammen i både forberedelsene og samholdet under måltider i hyggelig selskap.

1248

Den franske kong Ludvig IX, senere kalt St. Louis, beordret i sin regjeringstid etableringen av mange «laug» inkludert «Ayeurs», også kjent som «Goose Roasters». Hensikten med disse laugene var å forbedre de tekniske kunnskapene og evnene til medlemmene: lærlinger, håndverkere og mer.

1509

Under kong Ludvig XII ble laugenes kunnskaper utvidet til å omfatte bearbeidelse av storfe og fjærkre– ferdigheter som fikk navnet «Rôtisseurs».

1610

Opprettelsen av våpenskjold: På denne tiden besto våpenskjoldet av to spidd med fire redskaper til å spekke med, omgitt av flammer. I dagens versjon er dette våpenskjoldet omringet av franske liljer og to kjeder med det nye navnet og foreningens årstall. Den indre kjeden symboliserer de profesjonelle medlemmene, og den ytterste kjeden de ikke-profesjonelle.

I mer enn fire århundrer har Confrérie des Rôtisseurs dyrket og utviklet den kulinariske kunsten. Foreningen møtte på den mest prestisjefylte måten kravene til «Det kongelige bord» i Frankrike inntil laugs-systemet ble oppløst som på grunn av den franske revolusjonen.



1950

The Rôtisseurs var nesten helt glemt til 1950, da Jean Valby, sammen med Gastronomene Curnonsky (valgt som prins av gastronomi) og Dr. Auguste Bécart samt Louis Giraudon og Marcel Dorin gjenopplivet foreningen ved å danne Confrère de la Chaîne des Rôtisseurs.

1963

The Ordre Mondial des Gourmets Dégustateurs (OMGD) er en spesiell seksjon innenfor Chaîne des Rôtisseurs spesialisert og konsentrert rundt vin, brennevin, likører og spesiallagede drikkevarer. Denne viktige delen av Chaîne des Rôtisseurs ble grunnlagt 2. September 1963. Målet er å fremme glede, anerkjennelse og kunnskap om kvalitetsviner og brennevin, øl og eksklusive drikkevarer fra hele verden.

2008

Tilbake i 2008 besluttet Chaîne des Rôtisseurs å ta en aktiv og positiv rolle i mat og mat ved å utvide aktivitetene til restauranter og hoteller for å etablere omsorgs- og delingsprogram. Den 1. januar 2008 opprettet Chaîne des Rôtisseurs offisielt en stiftelse som fikk navnet Association Caritative de la Chaîne des Rôtisseurs (ACCR). Dette veldedighetsprogrammet tar sikte på sosial utvikling for å forbedre levevilkårene til trengende, og spesielt barn.

Dette danner bakgrunnen for det vi i dag kjenner som Chaîne des Rôtisseurs.

LOKALE ARRANGEMENTER OG GRAND CHAPITRE

I hjertet av Chaîne des Rôtisseurs står de mange arrangementene som gjennomføres hvert år. Medlemmer er velkommen til å delta på arrangementer både lokalt, nasjonalt og internasjonalt. Noen arrangementer er tradisjonelle mens andre er mer uformelle, og man deltar på de man selv ønsker. Blant arrangementene finner man Dîner Amical, Grand Dîner, vinsmakinger og utflukter. Sentralt i planleggingen av alle arrangementene står en tanke om at man skal kunne oppleve noe nytt og lære seg noe samtidig som man har det hyggelig. Hvert år inviteres medlemmene til et stort antall arrangementer rundt om i de åtte regionene vi har i Norge. Hver region har sitt eget styre og sin egen økonomi, mens regler og retningslinjer er både nasjonale og internasjonale. De åtte regionene er Oslo, Trøndelag, Bergen, Rogaland, Sørlandet, Vestfold, Nordvestlandet og Arctique. Lederne og de lokale styrene for disse regionene legger ned et stort arbeid, på frivillig basis.

En gang i året gjennomføres Grand Chapitre, et arrangement som samtlige medlemmer i Norge inviteres til å delta i. Arrangementet er i regi av ett bailliage, som går på «rundgang». I jubileumsåret 2018, er det Bailliage Vestfold som er ansvarlig for gjennomføringen. Grand Chapitre er årets store begivenhet hvor nye medlemmer blir tatt opp og får sine bånd som viser medlemskapet, og som skal benyttes under alle arrangementer i Chaîne des Rôtisseurs regi. Intronisasjonen er meget høytidelig med en representant oppnevnt av presidenten i Paris. Rekkefølgen av årlige Grand Chapitre de neste 5 årene er: Rogaland (2019), Arctique (2020), Sørlandet (2021), Bergen (2022), Oslo (2023).





MEDLEMSSKAP

Fra websidene våre kan du laste ned en egen informasjonsbrosjyre både for amatører og profesjonelle. Her finner du også Chaîne des Rôtisseurs internasjonale informasjonsbrosjyre.

Den praktiske fremgangsmåten for å bli medlem:

Det er ikke nødvendig å ha inneha gode kunnskaper om matlaging eller være spesielt flink til å lage mat for å bli medlem i Chaîne des Rôtisseurs. Det viktigste er interessen for å nyte god mat og drikke i en vennskapelig krets.

Mat- og vininteresserte som ønsker å bli medlem av Chaîne må ha to faddere for å kunne søke om medlemskap.

For å bli medlem må en først i følge med en fadder delta på et Chaîne arrangement for å få en føling med om en finner seg til rette i miljøet og liker seg. Bailli Régional sørger i slike tilfeller for å ønske gjestene spesielt velkommen på Chaîne arrangementet.

Selv om Chaîne des Rôtisseurs er en verdensomspennende organisasjon er det enkelte Bailliage som utgjør grunnmuren og det vesentlige i vår virksomhet. Uten det arbeidet som legges ned i de åtte Bailliager vi har i Norge ville ikke Chaîne i Norge bestå. Deres Diners Amicaux, deres Grand Dîner og ikke minst våre Grand Chapitre er det som holder oss sammen. Disse Bailliagene har en nærmest autonom virksomhet, men er bygget opp etter et mønster og med et styre som har de samme funksjoner som Hovedstyret. Arrangementene og det enkelte arrangements økonomi er lokale, men regler og retningslinjer er både nasjonale og internasjonale. Ta en titt på de ulike Bailliagenes websider for å finne ut mer om hvert enkelt Bailliage.

Først når fadder-medlemmet og gjesten etter har deltatt i et Chaîne arrangement og funnet ut at vedkommende passer inn og har interesse for Chaîne, mottas et innmeldingsskjema som fylles ut sammen med fadderens. Deretter sendes skjemaet til Bailli Régional som blir den andre fadderens og som sender skjemaet videre til det nasjonale sekretariatet.

Innmeldingsskjema sendes ikke direkte til et ikke-medlem. Fadderens skal fylle det ut sammen med søkeren og se til at det blir riktig utfylt med tydelig skrift.

Chaîne er en prestisjefyllt organisasjon som skal respekteres. Prosessen med å få medlemskap er derfor ikke så lettvinnet at det bare er å sende skjema til noen som sier de er interessert i medlemskap. Det må være en genuin interesse for å bli medlem av denne flotte organisasjonen.

KONKURRANSER – JEUNES CHEFS RÔTISSEURS OG JEUNES SOMMELIER

Chaîne des Rôtisseurs har også som formål å bidra til rekrutteringen av kokker og servitører, for at det faglige nivået skal opprettholdes. Dette gjør vi her i Norge ved å dele ut medaljer og pengepremier til de unge vinnerne ved de regionale lærlingekonkurransene og den nasjonale finalen. Disse konkurransene arrangeres av Kokkenes Mesterlaug og Norges Kokkemestres Landsforening. I tillegg deltar Norge i konkurranser for unge kokker hvor restauranten / hotellet er medlem av Chaîne des Rôtisseurs. Disse konkurransene, «Jeunes Chefs Rôtisseurs og Jeunes Sommelier» gjennomføres hvert år med en nasjonal konkurranse og hvor vinnerne fra det enkelte land konkurrerer i et internasjonalt arrangement.

Norge har deltatt i Chaîne konkurransene de siste 8 årene. Vinnerne i Norge, som har deltatt i de internasjonale konkurransene, har vært meget begeistret for måten finalene har vært gjennomført på. Chaîne konkurransene er naturligvis ikke så allment kjente som for eksempel Bocuse d'Or, siden det kun er medlemsbedrifter som kan delta. Imidlertid startet Chaîne des Rôtisseurs sine konkurranser tidligere enn Bocuse d'Or.



L'ORDRE MONDIAL

Hva er L'Ordre Mondial des Gourmets Degustateurs?

L'Ordre Mondial des Gourmets Dégustateurs (populært kalt L'Ordre Mondial) er en «datterforening» til Chaîne des Rôtisseurs. Den ble stiftet i Paris i 1963 som en underavdeling i Chaîne. Dette er altså en egen avdeling i Chaîne som har som formål å samle kunnskaper rundt og spre kunnskaper om vin, brennevin og øl. Med kunnskap kommer riktig verdsetting. Her i Norge ble L'Ordre Mondial innført i 2001. For å bli medlem er det en forutsetning at vedkommende er medlem av Chaîne des Rôtisseurs.

Som nevnt er L'Ordre Mondial i realiteten en datterforening til Chaîne des Rôtisseurs. På landsplan styres den av l'Échanson National, som er medlem av Hovedstyret, med Vice-Échanson tilknyttet de enkelte Bailliagene. Og hva er så en échanson? Det betyr koppebærer, han som i sin tid skulle smake på kongens viner for å sørge for at de ikke var forgiftet. I dag er koppen skiftet ut med en tastevin.

Medlemskapet innebærer en mindre innmeldingsavgift som omfatter eget Ordre-kjede, og en mindre årlig kontingent.

For første gang arrangeres et internasjonalt Grand Chapitre for L'Ordre Mondial-medlemmer i 2018.





STIPENDORDNINGEN

Et viktig mål er å bidra til utviklingen av restaurantfaget i Norge ved å fremme kokk, servitør og sommelier som yrke. Chaîne har i lengre tid bidratt med pengepremier til lærlingekonkurranser som fører frem til NM i kokekunst i Stavanger. Dessuten arrangerer Chaîne årlig kokke- og sommelier konkurranser for medlemsbedrifter. Med ønske om å bistå både faglærte og ufaglærte som gjennom ulike prosjekter og tiltak vil bidra til å ivareta mattradisjoner og etikette, og/eller videreutvikle restaurantfaget, mat- og drikkekunst, tilbyr Chaîne årlige stipender på inntil kr 30.000 (beløpet fastsatt for 2018).

Søknadsskjema fås ved henvendelse til Bailli Délégué. Henvendelser bes merket med «Chaîne des Rôtisseurs Stipend» i emnefeltet. Søkers CV legges ved som vedlegg. Søknader behandles forløpende. Kreativitet og nytenkning vil vektlegges.

Stipendiaten vil bli invitert til deltakelse på et Chaîne des Rôtisseurs arrangement, for en formell overrekkelse av stipendet. For mer informasjon om Chaîne des Rôtisseurs, se også www.chainedesrotisseurs.com. Søknadene blir ikke returnert og mangelfulle søknader blir ikke behandlet. Søknadene vil, på fritt grunnlag, bli behandlet av Hovedstyret i Chaîne des Rôtisseurs Norge.

JOBFFORUM

For å kunne bruke «Jobbforum» må du være medlem av Chaîne des Rôtisseurs (tjenesten krever innlogging – se www.chaine.no)

Målsettingen med denne tjenesten er å hjelpe våre profesjonelle medlemmer med karrieren og hjelpe våre medlemsbedrifter til å kunne finne aktuelle kandidater til nye stillinger i Chaîne's store og internasjonale medlemsmasse.

Alle aktive og innloggede medlemmer kan bruke denne tjenesten til å legge inn personlige CV'er og/eller ledige stillinger og på denne måten gjøre disse tilgjengelige for alle medlemmer av Chaîne.

Når du har logget deg inn har du mulighet til å søke igjennom en liste over de siste ledige jobbene innsendt av medlemmer og/eller bla igjennom CV'er innsendt av medlemmer. Filtre er tilgjengelige for å få et søk som svarer til mer presise kriterier, enten sted, profesjonell kategori eller annen informasjon – både stillinger og CV'er. Ved bruk av filter kan et medlem også opprette en automatisk e-postvarsling og derved bli varslet når et nytt innlegg oppfyller filtervilkårene satt for slik varsling.





PRO GUIDE

Kart og geografisk lokalisering nasjonalt og internasjonalt, se vår hjemmeside www.chaine.no

Oversikt over Profesjonelle medlemmer av Chaîne des Rôtisseurs over hele verden.

Interaktiv, effektiv og nøyaktig. Denne omarbeidede og redesignede versjonen av Chaîne's Professional Members Guide lar deg lokalisere alle bedrifter hvor Chaîne har aktive, profesjonelle medlemmer. Hvert etablissemments posisjon er markert i forhold til beliggenhet. Er flere etablissementer geografisk tilhørende samme sted må du bruke musehjulet for å zoome kartet inn/ut.

Type virksomhet er markert med ulike stiler og farger på markører. For å hjelpe til med identifiseringen har f.eks. alle hotellrelaterte virksomheter en spesiell markør. Det samme har alle restauranter, samt alkohol og vinrelaterte virksomheter.

Om du klikker på boksen for en type virksomhet kan du filtrere kartet slik at bare de relevante bedriftene vises. Du har to muligheter til å søke etter bestemte bedrifter: enten ved å angi en adresse eller deler av en adresse i den første av de to input-boksene øverst til venstre i vinduet. Dette kalles et geografisk søk fordi kartet da vil zoome inn og sentrere plasseringen du er ute etter og vise alle medlemmer som hører hjemme i dette området. Den andre boksen er et søkefelt for navnet på etablisementet du søker etter. Det tillater deg å søke på alle virksomhetsnavn som inneholder det ordet eller deler av det ordet du har søkt på.

PRO NEWS

Se vår hjemmeside www.chaine.no på oppdaterte internasjonale nyheter.

KALENDEREN OVER NORSKE ARRANGEMENTER OG WORLD WIDE GRAND CHAPITRE

Til hjelp for våre medlemmer som gjerne vil delta på arrangementer i andre Baillager har vi på www.chaine.no en oversikt over alle fremtidige arrangementer i Norge og Grand Chapitre internasjonalt.

NORGE

ARRANGEMENTER

WORLD WIDE

GRAND CHAPITRE

I dag < >

2018

Klikk på datoen Arrangementsted for å se beskrivelse på Hjemmesiden

ma.	ti.	on.	to.	fr.	lø.	sø.
26	27	28	29	30	31	1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
		Oslo				
16	17	18	19	20	21	22
		Vestfold				
23	24	25	26	27	28	29
	Bergen	Bergen		Rogaland		
		Trondelag				
30	1	2	3	4	5	6
			Nordvestlandet			

GRADER OG KJEDER – IKKE AKTIVE AMATØRER/PROFESJONELLE



Dame de la Chaîne/Chevalier

Amatørkjede for både kvinner og menn.



Grand Officier

En person som har utmerket seg i Chaîne. Skal ha vært medlem i 10 år. Skal godkjennes av Presidenten.



Officier

Amatører som har utmerket seg, kan også brukes til å honorere for eks. en ordfører eller annen som ikke er profesjonell.



Pair

Spesiell forfremmelse av en Grand Officier. Skal ha vært medlem i minst 15 år. Skal godkjennes av Presidenten.



Chevalier d'Honneur

Høyt rangert tittel, gis til helt spesielle personer eller kjendiser. Må godkjennes av Presidenten.



Grand Officier d'Honneur

Høyeste ærestittel, gis til kongelige, presidenter og andre statsmenn/kvinner. Må godkjennes av Presidenten.

GRADER OG KJEDER – NASJONALT/LOKALT STYRE



Bailli Délégué

Den nasjonale leder



National Officer

Nasjonal Chancelier, Argentier, Culinare, Gastronomique, Chargé de Mission



Échanson

Nasjonal leder av l'Ordre Mondial



Bailli

Lokal bailli



Lokalt styremedlem

Vice-Chancelier, Vice Argentier, Vice-Culinaire, Vice-Gastronomique, Vice-Chargé de Mission



Vice-Échanson

Lokalt ansvarlig for l'Ordre Mondial

GRADER OG KJEDER – PROFESJONELLE



Rôtisseur

Den første profesjonelle graden, spesielt for yngre chefs



Chef Rôtisseur

Sous-chef, chef de parti og lærer på fagskole



Maître Rôtisseur

Kan være eiere, direktører, kjøkken-sjef. Det må være en Maître for at man skal kunne bli medlemsbedrift.



Officier Maître Rôtisseur

Promotion for en Maître Rôtisseurs



Grand Officier Maître Rôtisseur

Spesielle forfremmelser for en Officier Maître Rôtisseurs, gis etter ti år medlemskap. Godkjennes av Presidenten.

GRADER OG KJEDER – PROFESJONELLE



Professionnel de la Table

En profesjonell person som er i restauranten.



Chef de Table

Hotellsjefer, restaurantsjefer og andre med nær tilknytning til service.



Sommelier

Sommelier og vinskribent



Maître Restaurateur

Kan være eier, direktør eller andre som ikke er involvert i drift av kjøkken.



INTERNASJONALE TITLER



Conseil d'Administration

Gullmedalje og kjede på rødt bånd, kantet med en gullflette og med Conseil d'Administration-emblemer.

Dette er de som sitter i det høyeste råd, 15 personer

Conseil Magistral

Gullmedalje og kjede på rødt bånd, kantet med en gullflette og med Conseil Magistral-emblemer.

Disse er det nest øverste råd og består av ca. 50 personer.

Conseil d'Honneur

Gullmedalje og kjede på rødt bånd, kantet med en gullflette og med Conseil d'Honneur-emblemer.

NORSKE CHÂÎNE DES RÔTISSEURS I PRESSEN

A TALE OF TWO NORWEGIAN HOTELIERS

Artikkelen er sakset fra Revue Internationale de la Chaîne des Rôtisseurs 2014



Tarje Hellebust, Radisson Blu Plaza, Oslo

Conseiller Culinaire, Tarje Hellebust is General Manager of the Radisson Blu Plaza Hotel in Oslo and District Director, Carlson Rezidor. A third generation hotelier and trained chef, Tarje completed an apprenticeship at the Hotel Continental in Oslo before working his way around the world as Wine Steward on board the Royal Viking Star. Other managerial positions include General Manager of the Hesperia Hotel in Helsinki, the Radisson Blu Royal Viking Hotel in Stockholm, the Radisson Blu Portman Hotel in London and the awardwinning Radisson Blu at Manchester Airport in the UK.

But it was returning to his home town of Oslo as General Manager of the Radisson Blu Plaza Hotel in 2002, after a 17-year stint abroad that Tarje describes as an “*all-time high*” for him and his family.



Commenting on his membership of the Chaîne, Tarje said, *"Being able to meet new and old friends and colleagues through the Chaîne is a great pleasure as one basically meets people with the same interest as oneself: the essence of hospitality, excellent food with respect for the ingredients and the preparation, happy people and fine wines. That's quite a combination!"*

Bjarte Gjerde, Rica Nidelven, Trondheim

Chargé de Missions, Bjarte Gjerde is Regional Director of 12 Rica hotels – soon to be rebranded Scandic following the Rivelsrud family's sale of their portfolio to Scandic, the largest hotel company in the Nordics, earlier this year.

Bjarte graduated from the University and Norwegian Business School in Bergen, a specialist in strategic leadership. He has completed management programmes with Inter Nor Hotels, Reso Hotels, Rezidor Hotel Group and Rica Hotels.

In addition to his position as Regional Director, Bjarte Gjerde has also been General Manager of the Rica Nidelven Hotel in Trondheim since before its



official opening in 2003 and responsible for developing its award-winning food and beverage concepts. The hotel's kitchen is home to several prize-winning chefs and among its accolades is the title of "Norway's Best Breakfast," a title it has won for nine consecutive years.

Gjerde has himself been awarded Norwegian Hotel Leader of the Year as a result of his work at the Rica Nidelven Hotel.



NORWAY – ROAR HILDONEN

Artikkelen er sakset fra Chaîne des Rôtisseurs internasjonale websider

Restaurateur with 35 years' experience Passionate about his profession, foremost in his field

A restaurateur with 35 years' experience Bailli Roar Hildonen is co-owner and General Manager of the restaurant *To rom og kjøkken* (Two rooms and kitchen) having previously owned and run several other restaurants in the city.

The seasonal menu is based on the Trøndelag region's diversity provided from the sea. Inspiration from Mediterranean cuisines accentuates each ingredient's unique qualities.

How did he arrive at To rom og kjøkken in 2005?

A very good question and we are delighted to share Roar's journey with you.

Over the years he has gained a unique experience in food and beverage operations. Roar is acknowledged as one of the foremost in his field through his engagement in food and beverage forums, tourism, recruitment and promoting local produce. His articles have been published in industry magazines. Furthermore, lectures as well as radio and TV interviews have enabled Roar to communicate his passion for his profession and be a visible role model for aspiring restaurateurs.

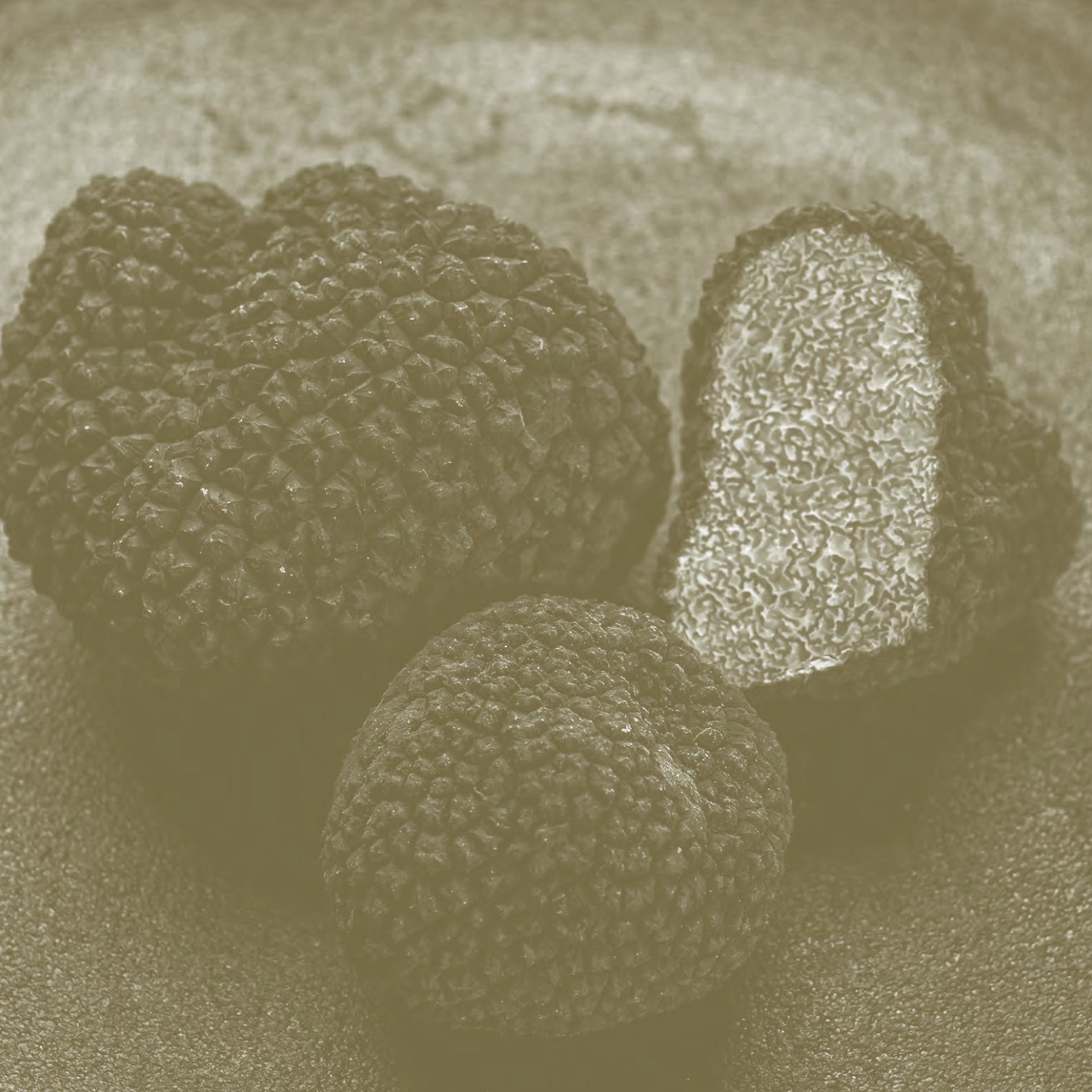
Theory into practice is demonstrated clearly at To rom og kjøkken. The journey started in 2005 with 10 members of staff and now in 2016 there are over 30 full-time employees helping to make To rom og kjøkken one of Trondheim's best restaurants.

The recipe: passionate about the profession; being open to amazing experiences; investing in lots of hard work; having a vision as to what makes a great eating out experience; being prepared to invest in getting the right employees as well as their vocational training so that quality, standards, innovation and knowledge can be fed back into the development of the restaurant.

Passionate about personal development, Roar encourages his employees to participate in competitions. He sets the pace and having gathered a large collection of awards he is an excellent role model for how stretching one's abilities pays dividends.

Since 2009 Roar has been Bailli of Trondelag, a local Bailliage which has grown to having over 200 members, at least 50% of whom are also members of the Ordre Mondial.





BOCUSE D'OR OG MICHELIN RESTAURANT

Norske medlemmer i Chaîne des Rôtisseurs som har deltatt i konkurransen Bocuse d'Or

Noe av suksessen med Chaîne des Rôtisseurs er at medlemmene er representert både blant de utførende faglige personene innen hotell- og restaurantfaget (profesjonelle medlemmer) og av personer som har mat og drikke som lidenskap, såkalte «amatører» eller «non professional members» som er den internasjonale betegnelsen. Sammensetningen i Norge er i underkant av 25 % profesjonelle og 75 % amatører, hvilket også er gjennomsnittet «world wide». Dette innebærer at vi i Norge har ca. 200 profesjonelle, de fleste aktive, men også tidligere aktive profesjonelle. En slik sammensetning av medlemmer er unikt sammenlignet med andre organisasjoner innen samme interesseområdet. Det er derfor en prioritert oppgave å kunne opprettholde en slik sammensetning av medlemmer også i årene som kommer.

Som vi alle vet har kvaliteten på det norske kjøkkenet hatt en eventyrlig fremgang de siste 10–20 årene med kokker som har høstet internasjonal anerkjennelse. Ikke minst har Norge vært synlige deltakere og har hevdet seg i Bocuse d'Or konkurransene i Lyon. I tillegg er det blitt flere restauranter med stjerner i Michelin-guiden.

Siden Chaîne des Rôtisseurs har flere medlemmer som har fremstått og hevdet seg i denne anerkjente konkurransen eller på annen måte har hatt tilknytning til Paul Bocuse, synes vi det er hyggelig å kunne markere det i forbindelse med 50-årsjubileet. Det samme synes vi også å kunne markere at det er oppnådd stjerne i Michelin guiden. Disse har sikkert også vært til inspirasjon for mange av de andre fremragende «fagbærerne» vi har som medlemmer.



Charles Tjessem

Kjent fra 2003 da han vant den internasjonale konkurransen Bocuse d'Or foran franske Frank Putelat.

På hjemstedet Sandnes jobbet han ved Hotell Sverre i 1985, gikk kokkeskolen ved Godalen videregående skole og virket så fast ved Hotell Residence under Lasse Pallesen.[1] Så ble det Grand Hotell i Stockholm og Hilton Towers i Atlanta under Terje Torgersen. Etter avtjent verneplikt jobbet han for Bent Stiansen på Statholdergaarden og Eyvind Hellstrøm ved Bagatelle 1992-94, før han ved Mortepumpen på Hotell Atlantic i Stavanger fikk både bronse og sølv i Norgesmesterskapet i kokkekunst. Han startet Cartellet på samme sted og ble deretter leder ved Gastronomisk Institutt i Stavanger. Han ble valgt til årets kjøkkensjef i Norge i 2002. Samtidig ble han Årets kokk 2002 og dermed Norges representant i Bocuse d'Or i 2003 der han vant gull. Hovedingrediensene i gullmåltidet var indrefilet av storfe, oksehaler og norsk fjordørret. I perioden 2000–2004 var han kaptein på det norske kokkelandslaget. I 2005 startet han sin egen restaurant i Sandnes med navnet Charles og De.

Meritter

- Norgesmesterskapet i kokkekunst: Bronse i 1995, Sølv i 1996
- Årets kokk 2002
- Årets kjøkkensjef 2002
- Bocuse d'Or: Gull i 2003 i Lyon (29. januar 2003)
- Kokkelandslaget: Medlem 1996–2000
- Kokkelandslaget: Kaptein 2000–2004
- Rogaland fylkeskommunes «Bragdprisen» i 2003.
- Matkulturprisen 2008

Charles har også gitt ut flere bøker.





Trond Moi

Kokk og vinkelner fra Kvinesdal. Etter ett års kokkeskole i Kristiansand og læretid ved Hotel Sheraton i Oslo, studerte han i Frankrike hos Michel Guérard en tid. Han var chef commis for Lars Erik Underthun som vant sølv i Bocuse d'Or 1991. Moi fikk også tilbud og jobb på kjøkkenet hos Paul Bocuse. Moi har jobbet som lærer ved Gastronomisk Institutt i Stavanger. Moi var på Norges kokkelandslag fra 1993. I 1995 drev han restaurant på Henie Onstad kunstsenter som ble til Bølgen & Moi sammen med Toralf Bølgen som han tok med på Noma i desember 2010.

Bølgen & Moi (startet 1995) er en norsk restaurantkjede med sete i Oslo. Det ble startet av kokken Trond Moi og vinkelneren Toralf Bølgen, da de overtok driften av Kafé Piruetten ved Henie Onstad Kunstsenter på Høvikodden i 1995 og kalte firmaet Høvikodden Restauranter A/S. En gourmetavdeling med Victor Vasarely og Kjell Nupen på veggene, åpnet sensommeren 1996. Moi ble Årets kjøkkensjef 1996. Samme år startet de også i Kvinesdal med navnet «Moi & Moi» etter broren Bjørn Arnfinn Moi.

På Briskeby (Oslo) åpnet de i 2001, i en ombygd transformatorstasjon ved DARK Arkitekter og møbeldesign av Thomas Ness.

Firmaet har siden etablert avdelinger av mer eksperimentell enn gourmet-preget art. «Food Garage» for hobbykokker åpnet i Sandvika i 2007. Med Magne Furuholmen som designer ble avdelingen på Tjuvholmen åpnet i 2009. Sommeren 2012 åpnet Bølgen & Moi Ny-Hellesund. De to eierne utgir også kokebøker med varemerket «Bølgen & Moi».

Meritter

- Hans R. Larsens legat 1989 på kroner 30 000
- Bocuse d'Or 1991: Assistent for sølvvinneren Lars Erik Underthun
- Norgesmesterskapet i kokkekunst Sølv i 1993 og 1994.
Gull i 1995, 1996 og 1997
- Kokke-OL: Deltaker i 1996 (sølv sammenlagt)
- Nordisk mester i kokkekunst
- Årets fiskekokk: 1995

1996: Trond Moi – kongepokal Meny Honning og sesamstekt andebryst servert lunt på en østerssoppterte krydret med sitrontimian, appelsinkori-anderessens og portvinsmør Lettrøyt kveite med saus på hardangerepler, kombinasjon av potet og selleri, ripsmousse med kanelmyntesorbet og solbærcoulis.

Trond Moi har vært medlem i Chaîne des Rôtisseurs i 15 år.





Sven Erik Renaa

Sven Erik en prisbelønt norsk kokk, opprinnelig fra Trondheim og med italiensk far Giulio Bolognesi, restaurantmusiker. I hjembyen startet Renaa ved Britannia Hotel der moren også jobbet. Så var han en tid under Yngvar Nilsen i Anden Etage på Hotel Continental i Oslo før han dro til New York City og Park Avenue Café. Kjent ble han fra tiden i Oslo som kjøkkensjef ved Brasserie Hansken i Oslo og som kjøkkensjef under oppstarten av Oro sammen med Terje Ness.

I Stavanger var han ved Gastronomisk Institutt årene 2001-08 før han i 2008 overtok Jans Mat- og Vinhus og det konkurransrammede Craigs kjøkken. I 2009 startet han Renaa Restauranter i lokalene, med bistroen Matbaren i første etasje og Restauranten i underetasjen. I 2012 åpnet han også Matbaren i Trondheim, hvor landslagskokken Christopher Davidsen var kjøkkensjef. I 2016 fikk Re-NAA sin første stjerne i Michelin-guiden.

Meritter

- Årets kjøkkensjef og André Enghs gullnål 2008
- Vinner av Varm Mat og gull i 3 kategorier Chicago 2007
- Årets kokk i 2006 og Norges representant til Bocuse d'Or
- Vinner av VM for kokker, Expogast Culinary World Cup, Luxembourg 2006
- Årets kokk i 2000 (Brasserie Hansken)
- Bocuse d'Or Jurymedlem 2008
- Manager for det norske Kokkelandslaget fra 2005
- Kreativ leder for Det Norske Landslaget for unge kokker i perioden 2000–2004
- Med Kokkelandslaget til Culinary Olympics / Kokke-OL (deltaker 2000, 2004, 2008)
- Gull som leder av Det Norske Kokkelandslag under OL for kokker i 2008
- Bronse med Det Norske Kokkelandslag under OL for kokker i 2000



www.chaine.no