

Grand Chapitre - Bergen

3. til 5. september 2021

Kjære venner,

Velkommen til Grand Chapitre i Bergen 2021. Mange har ettespurt denne invitasjonen og endelig har tiden kommet. Styret har arbeidet hardt, brukt tiden godt og gjort sitt ytterste for at deltakerne denne helgen skal få oppleve det aller beste fra Vestlandet og fra Bergen, byen i våre hjerter, Unesco Heritage City!

Med så mange flotte hotell, unike spisesteder og fantastiske råvareprodusenter er vi egentlig ikke i tvil. Vi har bestilt nydelig sennommervær, spektakulære menyer med lokale råvarer, flotte drikkemenyer og underholdning i toppklasse fra internasjonalt kjente festpillmusikere. Vi er derfor sikre på at denne helgen vil gå inn i historien og være med oss i minnet for alltid.

Etter en lang periode med Corona-restriksjoner og svært begrensede muligheter til å treffes rundt bordet med god mat, flotte viner og hyggelig sosialt samvær, håper vi samfunnet på vei mot tider vi husker og ønsker. Vi vil derfor oppfordre dere om å delta på denne storslåtte feiringen av det utvidete kulturbegrepet, gastronomien og det sosiale felleskapet rundt bordet. Vi har satt av rikelig plass til alle som ønsker å delta på Grand Chapitre i Bergen sammen med oss og ser fram til din påmelding.

Våre vertshotell

Årets vertshotell er **Hotel Norge by Scandic**. Hotellet er nylig totalrenovert og framstår i dag som ett av de absolutt mest eksklusive i Norge. Beliggenheten er ypperlig, midt i hjertet av byen vår. Vi er derfor sikre på at gjestene vil bli svært fornøyd med sine opphold, er stolte av å ha hotellet som medlemsbedrift og ser fram til en spennende og eksklusiv Grand Diner på hotellet under årets Grand Chapitre. Vi kan tily gode priser på rom.



For dem som ønsker et alternativ kan vi tilby opphold på**Scandic Ørnen** til en fordelaktig pris. Hotellet er svært populært og får alltid ypperlige tilbakemeldinger på bostandard, service og gastronomi. Medlemsrestauranten Roast er kjent for sitt kvalitetskjøkken og sin fantastiske beliggenhet i 13. etasje. Bailliage de Bergen har hatt flere meget gode arrangement i Roast.



Program

Fredag 3. september

Generalforsamling i Chaîne des Rôtisseurs på Hotel Norge by Scandic kl. 18.00

Generalforsamlingen arrangeres i Hotel Norge by Scandic, i forkant av Get-Together.

Get Together - Grand Selskapslokaler kl. 19.00

Pris: kr. 1 595,- for medlemmer, kr. 1 695,- for gjester

Antrekk: Pent, med kjede

Get-Together er et viktig arrangement. Det er det første treffpunktet for gamle og nye medlemmer i Chaîne des Rôtisseurs under Grand Chapitre og alle ønsker å dele gode opplevelser, utveksle erfaringer og knytte nærmere bekjentskap med nye venner. Det er viktig med god mat og drikke, men like viktig er den gode samtalen og det sosiale samværet. Styret har valgt Grand Selskapslokaler til årets Get-Together. Beliggenheten er ideell, kun få meter fra Hotell Norge by Scandic. Lokalene er nylig oppgradert og framstår i topp stand. Hotellkjeden "De Bergenske" har en solid posisjon i Bergen som en av de mest profesjonelle leverandørene av hotell- og restauratørtjenester og har lovet oss en svært bra meny, med drikke som er nøye tilpasset anledningen. I tillegg vil vi tilby smaksprøver fra et knippe av våre lokale produsenter av kvalitetsmat og kvalitetsdrikke. Endelig kan vi love storartet underholdning fra Fredrik Saroea, grunnlegger av det internasjonalt kjente bandet "Datarock", festspillartist i 2021 og en av våre mest anerkjente og populære musikere. Denne kvelden vil han og hans eminente Jazzorkester tolke Chet Bakers musikk for oss. Vi er sikre på at denne åpningen av årets Grand Chapitre vil legge føringer for en vellykket fortsettelse av helgen. Hjertelig velkommen!



Lørdag 4. september

Sider-lunch på Bryggeloftet kl. 12.00

Pris: kr. 1 300,- for medlemmer, kr. 1 400,- for gjester

Antrekk: Smart Casual, med kjede

Bryggeloftet ble nylig medlemsbedrift. Etter mange år med vellykket "Juletreffisk", den tradisjonsrike avslutningen av året i Bailliage de Bergen, tok de steget opp. I år byr Gaute Birkell, sammen med sitt eminente team på kjøkken og i serveringen, på lunch tilpasset norsk tradisjonell fra Edel. Vi får gleden av å stifte bekjentskap med Arita Åkre fra Åkre gard som tar med seg sine beste produkter og gleder oss mye til å smake gode norske retter sammen med flott sider fra Hardanger..



L´Ordre Mondial på Scandic Ørnen kl. 12.00

Pris: kr. 1 350,- for medlemmer, kr. 1 450,- for gjester

Antrekk: Smart Casual, med kjede

Under forrige Grand Chapitre i Bergen ble det avholdt en meget vellykket L´Ordre mondial på Scandic Ørnen. Det frister til gjentakelse. I år har Nina Askvik og hennes team lovet oss en smakfull meny basert på fisk og skalldyr, med søt og frisk avslutning. Som akkompagnement har hun fått Georg Breuer til å ta med seg noen av sine beste viner og vi kan love en lærerik og spennende opplevelse.



Intronisasjon på Hotel Norge by Scandic kl. 17.00

Pris: kr. 200,-

Antrekk: Smoking, med kjede

Årets intronisasjon vil bli litt annerledes enn tidligere i Bergen. Vi har valgt å la den foregå midt i Hotel Norge. Det kan synes vanskelig å få dette til på en god måte, men i hotellets 3. etasje ligger resepsjonsområdet med tilhørende bar og andre fasiliteter, inkludert en fin scene, som gjør lokalet ypperlig egnet til denne stilfulle seremonien. Vi gleder oss!

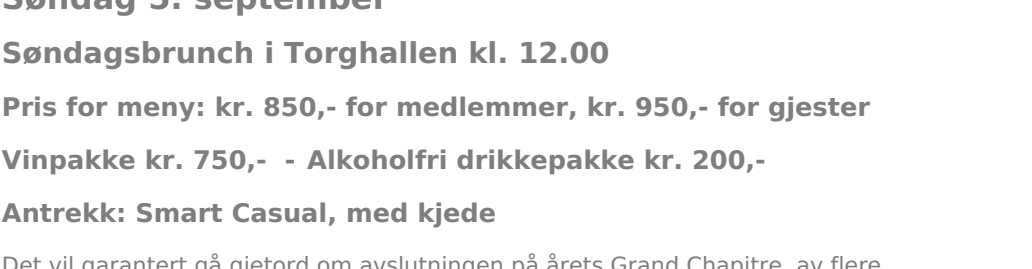


Grand Diner på Hotel Norge by Scandic kl. 19.00

Pris: kr. 2 095,- for medlemmer, kr. 2 195,- for gjester

Antrekk: Smoking, med kjede

Grand Diner er høydepunktet under Grand Chapitre og det kreves mye av de som skal gjennomføre en slik stor og viktig middag. Lise og hennes team har gitt oss de aller beste forskringer om at dette vil bli en minneverdig opplevelse. Etter intronisasjonen i 3. etasje beveger vi oss til hotellets Mezzanine i 2. etasje og får servert aperitiff. Deretter inntar vi bankettsalen i 1. etasje, der det er dekket til fest og kjøkkenet har lovet oss mange smakfulle retter, spennende viner og stor stemning. Derfor, kjære medlemmer, kjent deres besøkelsestid. Etter arrangementet oppfordrer vi dem som fortsatt har energi om å ta rulletrappen til 3. etasje der det avholdes Nachspiel i baren.



Søndag 5. september

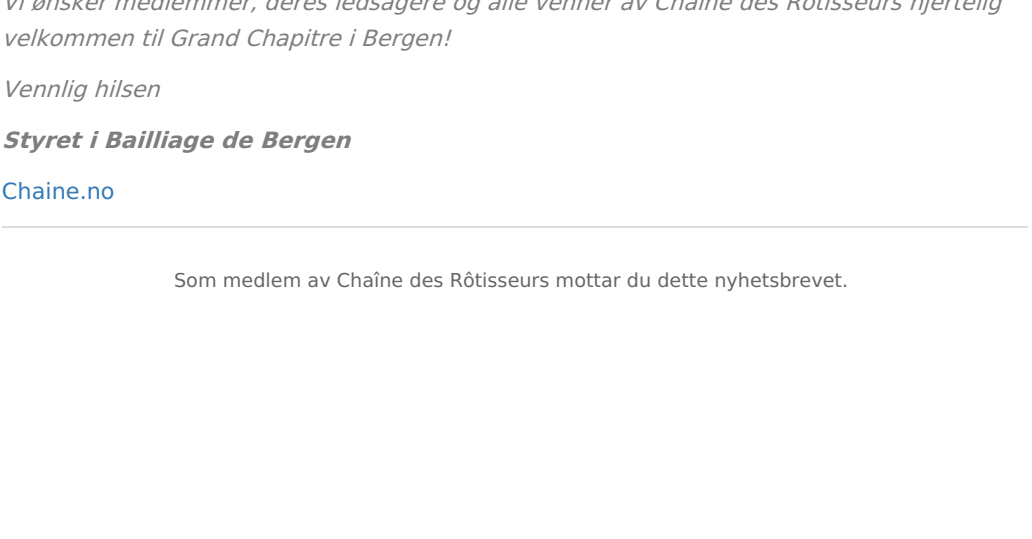
Søndagsbrunch i Torghallen kl. 12.00

Pris for meny: kr. 850,- for medlemmer, kr. 950,- for gjester

Vinpakke kr. 750,- - Alkoholfri drikkepakke kr. 200,-

Antrekk: Smart Casual, med kjede

Det vil garantert gå gjetord om avslutningen på årets Grand Chapitre, av flere grunner. Beliggenheten er fantastisk! Midt i hjertet av byen, på Fisketorget, ligger Torghallen, med restaurantene Fjellskål og Fish Me side om side. Fra uteserveringer innebygget i glass har man utsikt mot Bryggen, Statsraad Lehmkühl og Vågen og fra kjøkkenet serveres fisk og skalldyr i ypperste verdensklasse. Produktene fra de eminente leverandørene har fått selveste Gordon Ramsey til å felle tårer og kundene kappes om å få de beste bordene når det annonseres arrangement i lokalene. Dan Even Fjellskål og Arnfinn Djukastein har for anledningen slått seg sammen og sammen med sine eminente team av kokker, bartendere og servitører, vil de sette sammen en ypperlig meny med det aller beste de kan tilby av skjell, skalldyr, fisk og kaviar. Til menyen har de laget en vinpakke av det eksklusive slaget, med viner og annen drikke fra inn- og utland, både med og uten bobler. For dem som ønsker det vil vi tilby en ypperlig alkoholfri drikkepakke, slik at ingen skal behøve å dra skuffet fra Bergen når årets Grand Chapitre avsluttes.



Vi ønsker medlemmer, deres ledsagere og alle venner av Chaîne des Rôtisseurs hjertelig velkommen til Grand Chapitre i Bergen!

Vennlig hilsen

Styret i Bailliage de Bergen

Chaîne.no