



Chaîne des Rôtisseurs
BAILIAGE DE BERGEN

Nyhetsbrev fra Bailliage de Bergen

Styret beklager utsettelse av Afternoon Tea på Opus XIV til lørdag 5. juni kl. 15.15

Selv om vi langsomt men sikkert nærmer oss en normalisering i samfunnet, preger Corona-pandemien fortsatt nyhetsbildet og myndighetene har ennå ikke sluppet helt opp på smittevernsrestriksjonene.

Det gjelder fortsatt en begrensning på 10 deltakere for arrangement i vår regi og styret har derfor besluttet å utsette Afternoon Tea, som var planlagt på Opus XIV førstkommende lørdag 8. mai, til **lørdag 5. juni kl. 15.15**. Denne kvelden var det opprinnelig planlagt Sommeramical på Hordnes, men dette arrangementet må dessverre utgå.

Nærmere informasjon om meny og pris vil komme i egen forsendelse om kort tid.



Grand Chapitre - Bergen 2021

Det var opprinnelig Bailliage d'Arctique som skulle arrangere årets Grand Chapitre i slutten av juni, men på grunn av usikkerhet rundt smittevernsreglene, lot ikke dette seg gjennomføre. Bailliage de Bergen fikk derfor forespørsel om å overta arrangementet og valgte å akseptere utfordringen. På kort varsel har styret satt sammen et program som vi er sikre på at både medlemmene i Bergen og de tilreisende deltakerne vil bli godt fornøyde med.

Helgen **3. til 5. september** inviterer Bailliage de Bergen derfor til en storslått samling som vi er stolte av at medlemmene i Bergen blir de første til å få informasjon om.

Den offisielle invitasjonen, med priser på arrangementene og mulighet for påmelding, vil bli sendt ut om kort tid. I mellomtiden vil vi be alle om å notere seg datoene og planlegge sin deltakelse.

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 og vi er sikre på at gjestene vil bli svært fornøyde med sine opphold. Vi er stolte av å ha hotellet som medlemsbedrift og ser fram til en meget spennende og eksklusiv Grand Diner under årets Grand Chapitre.



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 sin fantastiske beliggenhet i 13. etasje og sitt kvalitetskjøkken. 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

Nærmere informasjon kommer

Get Together kl. 19.00

Sted for årets Get Together er ikke helt avgjort, men styret har gjort avtale med en meget kompetent leverandør av mat og drikke og har flere flotte lokalisasjoner i kikkerten. Vi vil få servert smakfulle retter med passende drikke og har i tillegg vært heldige å få Fredrik Saroea, grunnlegger av det internasjonalt kjente bandet "Datarock", festsjållartist i år og en av våre mest anerkjente og populære musikere, til å stå for underholdningen. Denne kvelden vil han vil tolke Chet Bakers musikk for oss. Vi er sikre på at denne åpningen av årets Grand Chapitre vil sette standarden og legge føringer for en vellykket fortsettelse av helgen. Hjertelig velkommen!



Lørdag 4. september

Cider-lunch på Bryggeloftet kl. 12.00

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 og Helle Birkeli, sammen med sitt eminente team på kjøkken og i serveringen, på lunch tilpasset norsk tradisjonell Cider fra Edel. Vi gleder oss mye til å smake gode norske retter sammen med flott Vestlandsk Cider



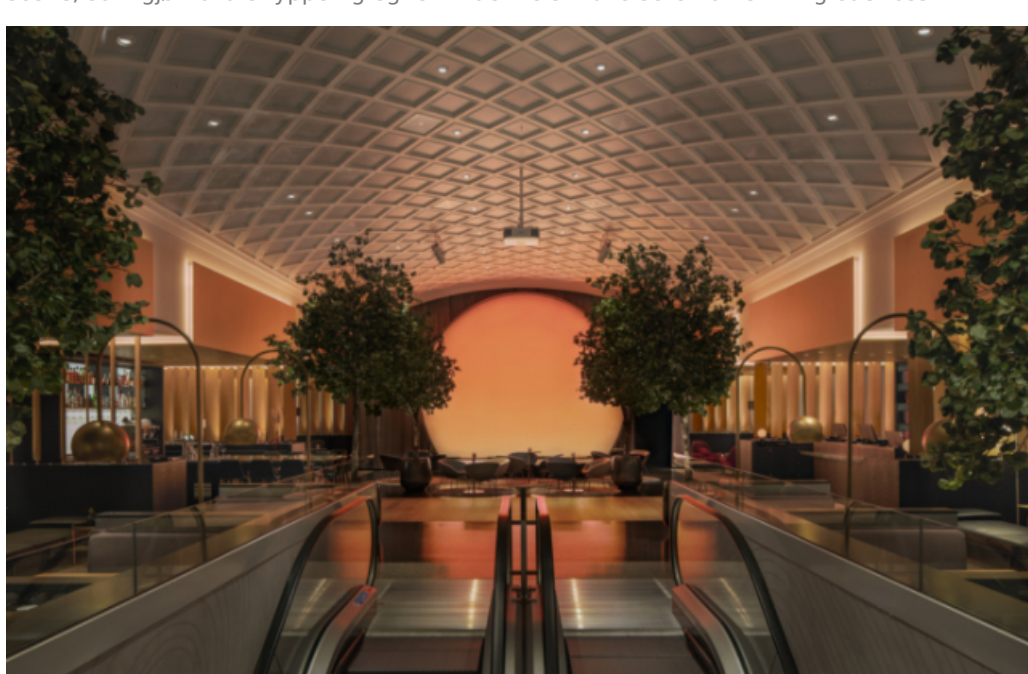
L'Ordre Mondial på Scandic Ørnen kl. 12.00

Under forrige Grand Chapitre i Bergen ble det avholdt en meget vellykket L'Ordre mondial på Scandic Ørnen. Det frister til gjentagelse. I år har Nina Askvik og hennes team lovet oss en smakfull meny basert på fisk og skaldyr, 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.



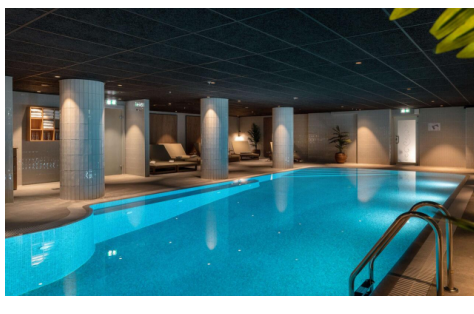
Intronisasjon på Hotel Norge by Scandic kl. 17.00

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

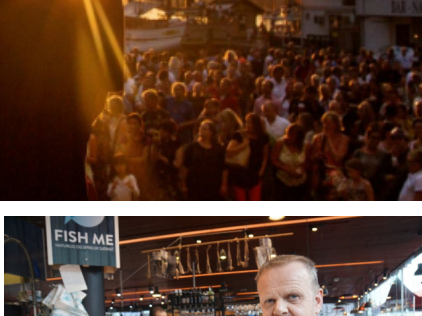
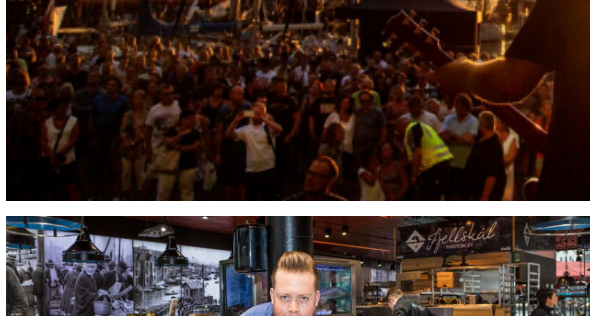
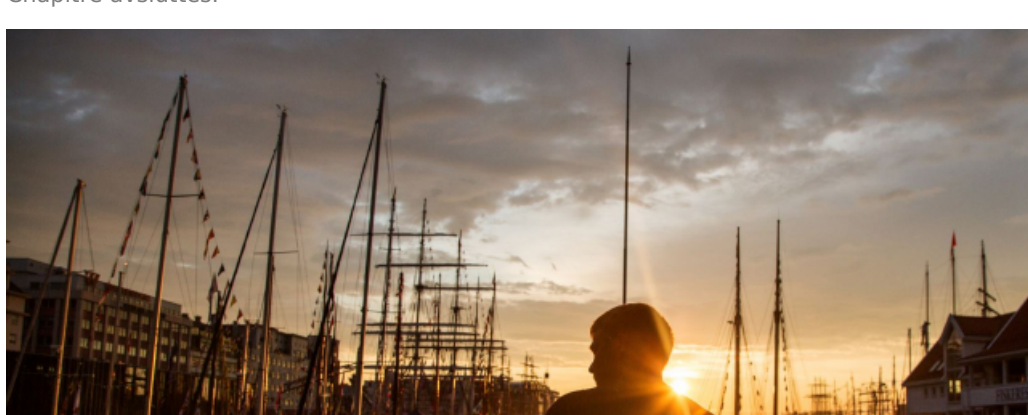
Grand Diner er høydepunktet under Grand Chapitre og det kreves mye av dem som skal gjennomføre en slik stor og viktig middag. Lise og henne team har gitt oss de aller beste forsikringer om at dette vil bli en minneverdig opplevelse. Etter intronisasjonen i 3. etasje beveger vi oss til hotellets Mezzanine i 2. etasje der det blir servert aperitif. 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, kjenn deres besøksestid. 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

Avslutningen på årets Grand Chapitre vil det gå gjetord om, av flere grunner. Beliggenheten er fantastisk. Midt i hjertet av byen, på Fisketorget, ligger Torghallen, med restaurantene Fjellsål og Fish Me side om side. Fra uteserveringer innebygget i glass har man utsikt mot Bryggen, Statsraad Lehmkuhl og Vågen og fra kjøkkenet serveres fisk og skaldyr 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 Fjellsål og Arnfinn Djukastein har for anledningen slått seg sammen og vil sette sammen en ypperlig meny med det aller beste de kan tilby av skjell, skaldyr, fisk og kaviar. Til menyen har de uttallt. Den er vinpakke av det eksklusive laget, med viner og annen drikk fra inn- og utland. Bobler er garantert. Drikkepakken for dem som ønsker å avstå fra alkohol vil også være ypperlig, slik at ingen skal behøve å dra skuffet hjem fra Bergen når årets Grand Chapitre avsluttes.



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

Vennlig hilsen

Styret i Bailliage de Bergen



www.chaine.no

Som medlem av Chaîne des Rôtisseurs mottar du dette nyhetsbrevet.