



Chaîne des Rôtisseurs

Bailliage de Trøndelag

Referat fra Grand Dîner på Scandic Nidelven Hotel 3. november 2017

Når Maître Hôtelier Kjetil Vassdal, F&B sjef Lasse Waagbø, kjøkkensjef Sigve Eliassen, restaurantsjef Hege Marie Hermstad og vinkelner Petter Rusten inviterer til en opplevelse i Nidelvens ånd, så vet vi at vi har noe stort å se frem til.

Denne gangen var tittelen «KITCHEN TAKEOVER», og det var slett ingen hvem som helst som skulle få briljere sammen med hotellets eget kokketeam på kjøkkenet denne kvelden;

- Christopher William Davidsen er Bocuse d'or sølvvinner 2016 og vinner av Global Chef Challenge 2015.
- Kjell Patrik Ørmen Johansen er NM-vinner 2012 og del av kokkelandslaget.
- Jonas Andre Nåvik er del av kokkelandslaget, tidligere kokk ved Alinea og Mathias Dalgren og nå driver av den kritikerroste restauranten Fagn.
- Thomas Borgan er NM-vinner 2012, Nordisk mester 2013, vinner av Global Chef Challenge Nord-Europa og driver i dag Kontrast Catering

Som vanlig ble vi tatt varmt imot og ønsket velkommen av Kjetil Vassdal. Champagnen var selvfølgelig like innenfor rekkevidde og smilende gjester fant fort tonen med hverandre.

På tre ulike stasjoner ble det servert små appetittvekkere som Løyrom og Rørosrømme, Foie Gras makroner og Oksehaler, wasabi og luftig potet. Alle nydelige smaksbomber som bidro til å skjerpe både appetitten og forventningene ytterligere. Champagnen var en Alexandre Bonnet Grand Reserve Brut.



Etter bordsetting ønsket Bailli Regional, Roar Hildonen, velkommen til Grand Dîner, årets største og mest prestisjetunge arrangement i Trøndelag. Han roste vertshotellet Scandic Nidelven for den anerkjennelsen hotellet har opparbeidet seg gjennom tid, mye takket være Bjarte Gjerde og Mikael Forselius, som var med å legge grunnlaget, men også takket være den dyktige staben hotellet har i dag.

Igjen og for ellefte gang troner Scandic Nidelven på topp i den årlige kåringen av Norges beste hotellfrokost.



Bailliage Trøndelag har nå 218 medlemmer og er størst i Norge. Roar presenterte og ønsket de to nye medlemmene Harmonie og Daniel Wiesenberg velkommen til kjeden.

Han avsluttet med å vise til neste år, hvor Chaîne des Rôtisseurs i Norge har 50-års jubileum. Dette vil bli feiret der det startet, på Park Hotel i Sandefjord. Ellers så vil programmet for 2018 bli sendt ut som julebrev til medlemmene.



Deretter var det Kjetil Vassdal sin tur til å ønske velkommen og han kunne fortelle at både han og staben hadde sett fram til denne kvelden i lang tid. Det å få et så prestisjefylt oppdrag legger et stort press på staben, men de liker det og det trigger motivasjonen for å utvikle seg stadig videre. Scandic Nidelven er opptatt av utvikling og fornying, ikke bare når det kommer til matopplevelser, men også på mange andre områder. Hotellet er nå inne i en byggeperiode og vil om ikke så lenge kunne tilby 200-250 nye spisplasser, flere nye topp moderne konferanses fasiliteter og ikke minst det som kan bli Norges mest spektakulære trimrom med panoramautsikt mot Nidelven.



Kjetil er tydelig stolt av sin stab. Denne kvelden fremhevet han sin Food & Beverage Manager, Lasse Waagbø, som den som har hatt det overordnede ansvaret for det som skulle leveres. Lasse uttrykte takknemlighet og ydmykhet for gjestekokkene, som i en travel førjulstid ville komme og bidra til at dette skulle bli en fantastisk kveld. De som derfor kanskje hadde mest utbytte av kvelden var hotellets egne kokker og lærlinger, som fikk en uforglemmelig opplevelse.

Den første retten som ble servert var Røykte kamskjell fra Frøya. Tilbehøret var syrlig nepe og dill og en fantastisk blåskjellsaus med dillolje.

Retten ble flott presentert av restaurantsjef Hege Marie Hermstad.

I glasset fikk vi en nydelig Riesling fra Mosel, en Gran Fassian Laurentuslay 2012.

Sommelier Petter Rusten oppfordret til å svelge unna og nyte denne vinen, for det ville bli skjenket mer, også til neste rett.

Neste rett var Laks og Sjøkreps «Nigiri». Denne ble presentert av Christopher William Davidsen. Retten ble presentert under NM i 2016 og laget hadde lagt masse innsats i en fantastisk Saus på sjøkreps og kongekrabbe. Det var fornøylig å høre Christophers beskrivelse av Eivind Hellstrøms kommentarer til retten da den ble presentert. Da det for Hellstrøm ble helt feil med sjøkreps til en ferskvannsfisk så sørget han like godt for å skaffe ferskvannskreps til neste gang, til tross for at det var utenfor sesong!





Etter fisk og skalldyr kom det «brød» på bordet. Det vil si en kombinasjon av brød, knekkebrød, godt hjemmelaget smør og korn, anrettet på en kreativ måte med knekkebrødet i en konvolutt. Til dette ble det servert «Frokostøl», en strong Brown Ale fra Rørosbryggeriet, som matchet den litt rustikke retten perfekt.

Den ene kreative retten ble avløst av den andre. «Kål of Fame» besto av ulike teksturer av kål, kålolje og sort trøffel med kålbuljong og steinsopp. Enkle ingredienser som utfyller hverandre på en fantastisk måte.

I glasset fikk vi nok en nydelig hvit burgunder, en Michelot Mersault Les Grand Charrons 2015.



Neste rett ble presentert av Jonas Andre Nåvik. Torsk og trøffeltang med Kaluga caviar og sennep. Nok en fantastisk kombinasjon av smaker, akkompagnert av den samme vinen som ble servert til foregående rett.



Det var definitivt ikke over med dette, selv om flere rundt bordet gav uttrykk for at det snart var på tide å løsne på beltespennen. «Tørrmodnet svin i variasjon», med løk, sprø potet, selleri og eplekrem, servert med svinesjy med aromater og akkompagnert av kveldens første røde vin, en Scavino Barbera d'Alba 2016 fra Piemonte. En nydelig og avstemt vin med snille tanniner, raust servert i store glass.



Oppmerksomme og effektive servitører serverte og ryddet unna på en diskret og imponerende måte. Nye retter kom på bordet mens både de og vinene ble behørig presentert.

Som nest siste rett ble det servert ost, en Mont' Dor fra Jura, med en frisk Domaine de Pelican Arbois Chardonnay 2015 i glasset. Nok en treffende kombinasjon.

Desserten var en kunstnerisk og smakfull komposisjon av Rug, Tindved og Brunost. Til denne ble det servert en sake fra Nøgne Ø, en Kijoshu 2013. Kreativt og nydelig!



Kveldens menyomtaler var Mikael Forselius. Han poengterte innledningsvis at det aldri har vært enklere å inneha rollen som kritikus. Mikael er direktør på erverdige Britannia Hotel, som gjenåpner neste år etter en totalrestaurering. Det siste året har han reist verden rundt, bodd på 5-stjerners hoteller og spist på 3-stjerners restauranter, men denne kvelden på Scandic Nidelven ligger ikke tilbake for noe av det han har opplevd på disse reisene. Makronene med Foie gras «knullet» i munnen, kamskjellene fra Frøya er verdens beste og sjøkrepsen var den beste Mikael noen gang hadde smakt. Superlativene satt løst for alle rettene som var servert og konklusjonen var uten tvil at dette hadde vært en enestående kveld.



Den sorte og hvite brigade ble takket av til øredøvende applaus før kaffe og Petit Four ble servert. Denne kvelden vil bli husket lenge av de som var så heldige å være til stede.



Flere bilder kan ses nederst i referatet.

Tom Rognes
Vice Chargé de Presse



















