Chaîne des Rôtisseurs
BAILLIAGE DE VESTFOLD

REFERAT

GRAND DÎNER
FREDAG 5. November 2021

Referat Grand Dîner Scandic Park Sandefjord 5. november 2021

Forventningene var store da vi endelig kunne møtes i balustraden i 2. etasje på Park hotell før årets Grand Dîner. Her var vi samlet på historisk grunn. Hotellet, tegnet av Arnstein Arneberg, arkitekten bak bla. Oslo rådhus og Skaugum, er Chaîne Norges stamhus. Kanskje føler også de kongelige seg spesielt hjemme her når de er i hvalfangerbyen. Skipsreder Anders Jahre og hans rederkolleger kunne velge fra øverste hylle da hotellet ble bygget og innviet som «Hvalfangstens hus» i 1959. Vårt første Grand Chapître ble avholdt på Park i 1968, og gastronomiske stjerner som Edgar Ludl har vært kjøkkensjef på hotellet. Sandefjordssmøret skal ha sin opprinnelse med Parks første direktør, Otto Fredrik Borchrevink, og iscup Flensburg kan fremdeles serveres i «Kosmos», hotellets hovedrestaurant. Storheter som Roger Moore og Henry

Kissinger har stått på gjestelisten. Maître Hôtelier Thomas Ødegård har sammen med sine dedikerte medarbeidere videreført og utviklet hotellets stolte kulinariske tradisjoner, og Park er stadig Sandefjords storstue.

Grand Diner

Apperitiff
GRATIEN & MEYER CRÉMANT DE LOIRE BRUT

Stekte kamskjell
Blomkålkrem, cruditè og syltet småløk
Yoghurt dressing med gressløkolje
BANFI LA PETTEGOLA VERMENTINO

Piggvar i urter og oksehaleragu
Syltet sitron, potet aioli, purre confite
Oksehaleglace og persille olje
DOMAINE BOUCHARD MÂCON-LUGNY SAINT-PIERRE

Krydderstekt Hjort
Confiterte grønnsaker, rosenkål, ristet skogsopp, kremet
steinsoppsaus og røstipotet parmesan
TOSALET PRIORAT OLD VINES

Camenbert
Syltet aprikos og honning ristede valnøtter
Granateple og balsamico glace

Sjokolademousse
Appelsin & granateplesalat med mynte og pepperkake crunch
VALPANTENA TESAURO RECIO O DELLA VALPOLICELLA DOC

Til aperitiff fikk vi servert et glass Gratien & Meyer Cremant de Loire brut, en gammel kjenning for mange av oss. Vi kom raskt i feststemning med dens livlige bobler, og smak av citrus og grønne epler. Bortsett fra dispensere med Antibac strategisk plassert ved sittegruppene, kunne vi nå være sosiale uten påminnelser om pandemien. Målebånd og ansiktsmasker var denne gang lagt igjen i en mørk skuff hjemme.

Vi gikk til bords i Grønne sal, hvor veggene var dekket av gobeliner, og nypussede kandelabre skinte om kapp med sølvtøyet. Bailli Regional de Vestfold, Paal Bye Johansen, ønsket oss velkommen til en festpyntet aften, og han fremhevet Parks stolte og levende tradisjoner.

Stekte kamskjell kom med blomkålkrem, crudite, syltet småløk, youghurtdressing og gressløkolje. Kamskjellene var faste og deilig karamellisert i overflaten, syren i tilbehøret løftet frem sjøsmaken.Skalldyrene ble vakkert fulgt av La Pettegola Vermentino 2020. Her var det duft av melon og eksotiske frukter, mens smaken var frisk, lett krydret og mineralsk.

Sondre Stensland-Larsen, en av byens store musikalske talenter, trakterte Steinway flygelet og fylte salen med sin sonore stemme. Vi ble alle hensatt til en annen og muligens mer ukomplisert tid, og det var mange blanke øyne da stykket var ferdig.

Piggvar ble servert med urter, okehaleragu, syltet sitron, potetaioli, purre confit, okehaleglace og persilleolje. Denne flyndrefisken, scpothalamus maxima, kalles ofte for «havets fasan», og var et spesielt godt valg på Park. Hotellet ble på 80-tallet kjent for sine overdådige generalforsamlinger i industrikonglomeratet «Kosmos», med fasan og Kosmoskake på bordet, og finansakrobater fra hovedstaden på talerstolen. Oksehale sammen med piggvar var for mange en ny opplevelse, men oksens kraft viste seg å fremheve flyndrens delikate smak. Det duftet himmelsk, og vi opplever mer enn gjerne denne kombinasjonen igjen. En hvit burgunder, Domaine Bouchard

Macon-Lugny Saint-Pierre, hadde nok styrke, og evnet å følge de komplekse smakene. Den hadde en distinkt blomster- og fruktduft, smaken var bløt, litt oljete, og med hint av eik og krydder.

Stensland-Larsens tolking av «Goodbye Yellow Brick Road» var personlig og følelsesladet, samtidig som det virkelig svingte i lysekronene. Bailli Regional Paal Bye Johansen kunne overrekke svært velfortjente blomster til den unge entertaineren og kunstneren.

Aftenens høydepunkt for undertegnede, var den krydderstekte hjorten med confiterte grønnsaker, rosenkål, ristet skogsopp, kremet stensoppsaus, og røstipotet paramesan. Tallerkenene var glohete, og smakene tydelige og utsøkte. Hjorten må ha levd et velsignet liv, før den endte mør som smør sammen med skogens frukter. Denne retten var verdt en reise til Sandefjord i seg selv. I glasset fikk vi Tosalet Priorat Old Vines 2019, som duftet av jul og kanel, mens smaken var preget av røde bær og plommer. Etter å ha fått utfolde seg glasset, ble den silkemyk, og hadde portvinsnoter. Den ble således et naturlig følge til aftenens ost; camembert med syltet aprikos, honningristede valnøtter, granateple og balsamico glace. Som alle retter denne kvelden, var også osten en nytelse både for øyet og ganen. Granateplet, aprikosen og balasamicoen tilførte osten den nødvendige sødme og syre.

I det man tenker at man ikke klarer flere retter, kommer sjokolademousse med appelsin og granateplesalat, mynte og pepperkakecrunch. Kontrastene mellom sødmen, syren, det myke og det knasende, var så samstemt at vi kanskje kunne ha klart to runder med denne herlige avslutningen. Desserten ble akkompagnert av en Valpantena Tesauro Recioto della Valpolicella DOC. Den hadde en intens rubinrød farge, og duftet av sjokolade og røde bær. Smaken var myk og avdempet med kirsebærkarakter.

Conseiller Culinaire National, Tarje Hellebust, holdt takk-for-maten talen. På elegant vis trakk han linjene fra de store hotell ute i verden, egen læretid, og til Park, og til hva vi hadde fått oppleve i kveld. Hans store engasjement for, og kunnskap om, vin, skinte klart igjennom. Den svarte og hvite brigade ble behørig takket, med den til fingerspissene profesjonelle og sprudlende hovmester Esben Hansen i spissen.

Noen kunne fortsette festaftenen i hotellets bar, mens vi andre måtte hjem til noe enklere omgivelser. En stor takk til alle som bidro til at årets Grand Dîner ble et kulinarisk høydepunkt, og en spesielt stor takk til drivkraften og hjernen bak det hele; Maître Hôtelier Thomas Ødegård.

Torger Corneliusen, Vice-Chargé de Presse

Som medlem av Chaîne des Rôtisseurs mottar du dette nyhetsbrevet.