



## Førjulshilsen og informasjon om 2021

Det nærmer seg slutten av nok et flott år i Chaîne des Rôtisseurs Trøndelag. 2020 har vært et år med mange fantastiske arrangementer, men også et annerledes-år, der vi dessverre har måttet avlyse, utsette og endre en del av arrangementene. Ved hjelp av våre dyktige medlemsbedrifter har vi likevel klart å samle våre medlemmer og gjennomføre på best mulige vis, så får vi bare håpe at Koronaen gir seg snart, og at vi kan få et nytt, friskt år med mange flotte arrangementer i kjeden!

Det har i år som tidligere år vært et meget høyt nivå på mat, drikke, service og godt vertskap. Jeg vil på vegne av alle medlemmene i Chaîne des Rôtisseurs Trøndelag, takke medlemsbedriftene for å ha bydd på seg selv, vært rause og laget fantastiske gastronomiske opplevelser for oss!

Referater og mange flotte bilder fra arrangementet i 2020 kan leses og sees på nettsidene til [www.chaine.no](http://www.chaine.no)

### Styret:

|                               |                          |
|-------------------------------|--------------------------|
| Bailli Régional               | Roar Hildonen            |
| Vice Chancelier Argentier     | Hege Jullumstrø Hildonen |
| Vice Conseiller Culinaire     | Mikael Forselius         |
| Vice Conseiller Gastronomique | Lars Vinje               |
| Vice Chargé de Missions       | Arve Tokle               |
| Vice Chargé de Presse         | Tom Rognes               |
| Vice Echanson                 | Torfinn Lerstad          |

I tillegg har vi en representant i Landsstyret fra Trøndelag:  
Chargé des Missions National Bjarte Gjerdet

Under Grand Chapitre 2021 vil vi i tillegg få to nye medlemmer i Landsstyret:  
Argentier National Frode Hofstad  
Chargé de Presse National Tom Rognes



### Medlemsbedrifter:

NordØst og Røst har dessverre stengt dørene, men vi har i 2020 fått hele tre nye medlemsbedrifter: **Fagn, Bula Neobistro og ECDahls Pub og Kjøkken!**

|                                  |                                                                                              |
|----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Britannia Hotel:                 | <a href="http://www.britannia.no">www.britannia.no</a>                                       |
| Bula Neobistro:                  | <a href="http://www.bulabistro.no">www.bulabistro.no</a>                                     |
| E.C.Dahls Pub og Kjøkken:        | <a href="http://www.ecdahls.no">www.ecdahls.no</a>                                           |
| Fagn:                            | <a href="http://www.fagn.no">www.fagn.no</a>                                                 |
| Radisson Blu Royal Garden Hotel: | <a href="http://www.radissonblu.com/hotel-trondheim">www.radissonblu.com/hotel-trondheim</a> |
| Restaurant Havfruen:             | <a href="http://www.havfruen.no">www.havfruen.no</a>                                         |
| Røros Hotell:                    | <a href="http://www.roroshotell.no">www.roroshotell.no</a>                                   |
| Scandic Hell Hotell:             | <a href="http://www.scandichotels.no">www.scandichotels.no</a>                               |
| Scandic Nidelven Hotel:          | <a href="http://www.scandichotels.no">www.scandichotels.no</a>                               |
| Skifer Hotel Oppdal:             | <a href="http://www.skiferhotel.no">www.skiferhotel.no</a>                                   |
| To Rom og Kjøkken:               | <a href="http://www.toromogkjokken.no">www.toromogkjokken.no</a>                             |



### Priser arrangement i Trøndelag 2021:

|                            |                                        |
|----------------------------|----------------------------------------|
| L'Ordre Mondial            | kr 1200,- / + 100,- for ikke-medlemmer |
| Dîner Amical og grillaften | kr 1500,- / + 100,- for ikke-medlemmer |
| Grand Dîner                | kr 1800,- / + 100,- for ikke-medlemmer |

I prisene er inkludert kr 50.- til administrasjon CDR Trøndelag.

### Fondet for utvikling av unge talenter (Havfruens Lykkefond)

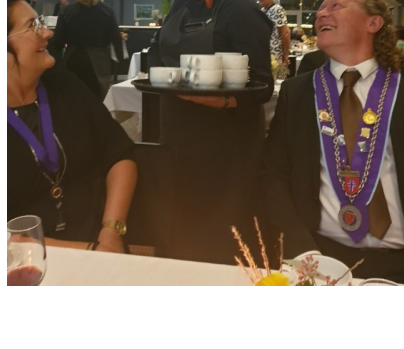
Chaîne des Rôtisseurs Trøndelag har et eget fond for utvikling av unge talenter i vår region. Det ble stiftet av midler gitt av Trond Lykke og Havfruen ved Herbert Klein for noen år siden. I 2013 bidro Erik Frederiksen og To Rom og Kjøkken med påfyll av midler til fondet.

For at vi i skal kunne bidra til faglig utvikling for våre unge kokker og servitører i Trøndelag, trenger vi stadig påfyll av midler til vårt fond. Ta gjerne kontakt med undertegnede eller noen andre fra styret om man har anledning til å bidra.

I år har fondet støttet følgende:

31 250,- til spons Guide Michelin-arrangement

4 815,- dekke hotell for Jeune Sommelier



### Arrangementer 2021:

Sett av datoene i kalenderen med det samme!

Alle våre kveldsarrangementer starter kl 19.00, unntatt transport til Hell på Grillaften i juni som går kl 1800, og spesialarrangement (Røros, Oppdal og World Chaîne Day).

|          |             |                   |                         |
|----------|-------------|-------------------|-------------------------|
| Onsdag   | 20. januar  | Palmehaven        | Dîner Amical            |
| Man-tirs | 15+16. feb  | Fagn              | Dîner Amical            |
| Fre-lør  | 26-28. mars | Oppdal og Skifer  | L'M fredag og DA lørdag |
| Lørdag   | 24. april   | To Rom og Kjøkken | World Chaîne Day        |
| Onsdag   | 12 mai      | ECDahls           | Dîner Amical            |
| Fredag   | 04. juni    | Scandic Hell      | Grillaften              |
| Onsdag   | 25. aug     | Scandic Nidelven  | L'Ordre Mondial         |
| Onsdag   | 15. sept    | Bula Neobistro    | Diner Amical            |
| Fre-lør  | 01-03. okt  | Røros             | L'M fredag og DA lørdag |
| Fredag   | 12. nov     | Royal Garden      | Grand Dîner             |
| Onsdag   | 01. des     | Havfruen          |                         |
| Lutfisk  |             |                   |                         |

### Grand Chapitre 25.-27. juni 2021 i Tromsø (utsatt fra juni 2020)

Vi sender varsel så snart påmeldingen er åpen, men følg også med på [www.chaine.no](http://www.chaine.no).

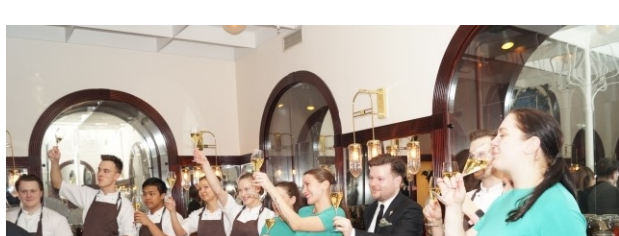
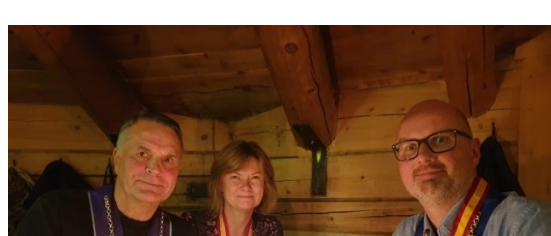
Man må delta på et Grand Chapitre for å få tildelt kjedet sitt første gang, eller for å få oppgraderinger og 10- og 20-års-medaljer, så disse må i alle fall sette av denne helgen. Men som ellers håper vi selvsagt at Trøndelag også i år blir den største delegasjonen på Grand Chapitre. Mange har allerede antydning Hurtigrute-tur til Tromsø, så sikkert lurt å sjekke billetter der i god tid.

### World Chaîne Day lørdag 24. april

To Rom og Kjøkken tar ansvar for et arrangement, så vi må se hva som er mulig å få til. Dersom det ikke er mulig å gjennomføre, blir det en middag på To Rom og Kjøkken i stedet.

### 2023

CDR Trøndelag er 40 år (stiftet 27. juni 1983) og vi har fått flyttet rundt på det, så vi får ha Grand Chapitre det året (juni eller august). Det sjekkes om hvem som kan komme og ta introniseringen, som da bestemmer når vi kan ha arrangementet.



### Jeunes Chef Rotisseur og Jeune Sommelier

Det blir ikke noe nytt uttak for dette nå, og Sindre Fagermo (Chef Rotisseur To Rom og Kjøkken) som fikk 2. plass i fjor, stiller i den internasjonale konkurransen 2021.

Vinnere fra året før stiller i en egen konkurranse samtidig (2020), og der er det vinnerne Emil Lundemo Bakken (Chef Rotisseur, Scandic Nidelven) og Arne Kristian Birkelund Bævre (Sommelier, Speilsalen Britannia) som representerer Norge.

### Invitasjoner, påmelding og bordplassering

Vi vil prøve å få ut invitasjoner ca 1 mnd før. Der det er begrenset med plasser vil medlemmer (og partner) bli prioritert, og evn gjester blir satt på venteliste i tilfelle ledig plasser når det nærmer seg. Oppfordrer alle til å bruke påmeldingsskjemaet vi har innebygd i vårt medlemsregister. Der kan man notere evn gjester til venteliste, allergier, og annet. Vi har «free seating» på alle arrangement bortsett fra Grand Dîner, og kanskje på noen andre arrangement dersom det fortsatt er korona-tilstander på nyåret. Da kan man også her legge inn ønske om plassering i skjemaet.

### Medlemmer

Vi er pr i dag 250 medlemmer i Trøndelag, 33 nye medlemmer i 2020.

159 av disse er også medlem i L'Ordre Mondial.

Vi har 106 damer og 144 menn.

Vi har 61 profesjonelle og 189 amatører.

Vi har 27 medlemmer under 35 år.

Arctic: 39, Oslo: 189, Bergen: 109, Nordvestlandet: 47, Rogaland: 39, Vestfold: 50.

Vi har som mål at alle medlemmer i kjeden også vil være medlem i L'Ordre Mondial, samtidig som vi ønsker at «partnere» som ennå ikke er medlem blir det. Vi oppfordrer også alle våre medlemmer og medlemsbedrifter til å invitere med venner og kolleger på arrangementene, slik at vi får flere medlemmer inn i kjeden.

For innmelding av nye medlemmer, enten i Chaîne eller L'Ordre Mondial, ta kontakt for å få tilsendt skjema, så får vi ordnet slik at flest mulig får kjedet sitt i Tromsø.

### Antrekk:

Det kommer alltid et spørsmål om antrekk til de ulike arrangementene. Her er en grei huskeregel:

- Kjedet (eller Damesløyfe/Damemedaljong) skal bæres på alle Chaîne des Rôtisseurs arrangementer,
- Det skal være dress på vanlige arrangementer så nær som arrangementer i friluft. Da holder det med pent friluftsanrekk. På Grand Dîner skal det være smoking. Dette gjelder for menn, og damene kler seg deretter.
- På L'Ordre Mondial-arrangement skal man i tillegg til vanlig kjede ha L'Ordre Mondial-kjedet.

Da gjenstår det bare å takke for hyggelige middager i året som har gått, og ønske alle en fredelig jul og et godt og begivenhetsrikt nytt år!

Vennlig hilsen

Confrerie de la Chaîne des Rôtisseurs

Roar Hildonen

Bailli Régional