



JULEBREV og INFO OM 2022

Chers Confrères

Det nærmer seg slutten av nok et flott år i Chaîne des Rôtisseurs Trøndelag.

2021 har vært et år med mange fantastiske arrangementer, men også nok 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 alt blir mer normalisert 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 2021 kan leses og sees på nettsidene til www.chaine.no



Styret 2021:

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 representanter fra Trøndelag i Landsstyret:

Chargé des Missions National Bjarte Gjerde
Argentier National Frode Hofstad
Chargé de Presse National Tom Rognes

Våre medlemsbedrifter er:

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

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 2021 har fondet støttet følgende:
5000,- til Ung restaurant
10000,- til Årets Unge kokk Andrea Svendsen

Arrangementer 2022:

Det er bare å sette inn datoene i kalenderen allerede nå. Invitasjoner til hvert arrangement blir sendt ut fortløpende, og da kan man melde seg på.

Tirsdag	18. januar	Speilsalen Britannia	Speilsalen spesial (4000,-)
Onsdag	16. februar	ECDahls Pub og Kjøkken	L'Ordre Mondial
Onsdag	23. mars	Royal Garden	Dîner Amical
Fre-lør	08.-09. april	Oppdal	LM og Diner Amical
Lørdag	23. april	Scandic Nidelven	Award Dinner Jeune Chef/ Sommelier
Lørdag	23. april		World Chaîne Day
Onsdag	25. mai	Bula Neobistro	Dîner Amical
Fredag	17. juni	Scandic Hell Hotell	Grillaften
Onsdag	31. august	To Rom og Kjøkken	Diner Amical
Onsdag	28. september	Scandic Nidelven Hotell	Diner Amical
Tirsdag	11. oktober	Fagn	Fagn spesial (3000,-)
Fre-lør	28.-29. oktober	Røros	LM og Diner Amical
Fredag	11. november	Britannia, Palmehaven	Grand Dîner
Onsdag	07. desember	Havfruen	Lutfisk

Alle våre arrangementer starter kl. 19.00, utenom Grillaften på Hell, der bussen går kl 1800.

World Chaîne Day - 23. april.

Opplegg for dagen er ennå ikke klart.

Jeunes Chef Rôtisseur og Jeune Sommelier 2022

Uttaket blir lagt til Trondheim neste år, og det blir en «Award Dinner» på Scandic Nidelven 23. april. Mer info om selve arrangementet blir sendt ut senere.

Grand Chapitre 20.-22. mai 2022 i Kristiansand

Vi sender varsel så snart påmeldingen er åpen, men følg også med på www.chaine.no.

Man må delta på et Grand Chapitre for å få tildelt kjedet sitt for første gang, eller for å få oppgraderinger og 10-, 20- og 30-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 Chapitrej.

2023

CDR Trøndelag er 40 år i 2023 (stiftet 27. juni 1983), og vi har fått flyttet rundt på dette slik at vi får ha Grand Chapitre dette året (juni eller august). Det sjekkes om hvem som kan komme og ta introniseringen, som da bestemmer når vi kan ha arrangementet.

Priser for arrangement 2022:

L'Ordre Mondial og lutfisk: kr 1400,- / + 100,- for ikke-medlemmer
Dîner Amical og grillaften: kr 1700,- / + 100,- for ikke-medlemmer
Grand Dîner: kr 2000,- / + 100,- for ikke-medlemmer

I tillegg kommer det i 2022 spesialarrangement hos Fagn og Speilsalen, og disse prisen av stedet.

Tanken er at Michelin-restaurantene skal få vise frem den menyen de vanligvis har, og priser dette med en rabatt for eget Chaîne-arrangement.

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

Medlemmer

Vi er pr i dag 274 medlemmer i Trøndelag, 30 nye medlemmer hittil i 2021. 184 er også medlem i L'Ordre Mondial.

Vi er 116 damer og 158 menn.
Vi er 65 profesjonelle og 209 amatører.
Vi er 34 medlemmer under 35 år.

Vi har som mål at alle medlemmer i kjeden også er medlem i L'Ordre Mondial, samtidig som vi ønsker at «partnere» som ennå ikke er medlem blir det.

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 Kristiansand i mai.

Medlemmer i andre baillager:

Arctic: 43, Oslo: 179, Bergen: 110, Nordvestlandet: 44, Rogaland: 43, Vestfold: 46, Sørlandet: 99.

Invitasjoner, påmelding og bordplassering

Vi prøver å få ut invitasjoner ca 1 mnd før. Der det er begrenset antall plasser, vil medlemmer (med partner) bli prioritert, og evn gjester blir satt på venteliste. Det er da viktig å ikke melde disse på i påmeldingsskjemaet, men bare melde fra om at det er ønskelig å ha med gjester, så ordner vi påmelding i etterkant om det blir plass. Husk også å legge inn evn allergier og annen relevant info ved påmelding. Vi har stort sett «free seating» på våre arrangement, bortsett fra på Grand Diner og kanskje på noen andre, dersom dette er påkrevd ifht Covid-regler. Da kan man også her legge inn ønske om plassering i skjemaet.

Antrekk:

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

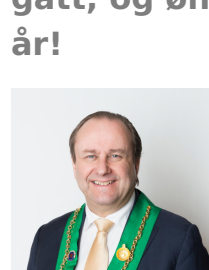
*Kjedet skal bæres på alle Chaîne des Rôtisseurs arrangementer. Damer kan erstatte kjedet med damesløyfe/medaljong.

*Det skal være dress på vanlige arrangementer så nær som arrangementer i friluft. Da holder det med pent friluftsantrakk.

*På Grand Dîner skal det være smoking. Dette gjelder for menn, og damene kler seg deretter.

*På L'Ordre Mondial-arrangement skal man bruke L'Ordre Mondial-kjedet i tillegg til det vanlige 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 Regional