



Chaîne des Rôtisseurs

BAILLIAGE DE ROGALAND

Chers Confrères,

JULEBREV 2022 OG PROGRAM FOR 2023

Vi er på god vei inn i advent og juletid, og for min del så ser jeg tilbake på de gleder som Chaîne des Rôtisseurs har gitt meg, gjennom året som snart ebber ut.

Jeg vil på vegne av alle medlemmene i Chaîne des Rôtisseurs Rogaland, rette en stor takk til medlemsbedriftene våre, som gjennom året, har stillet opp for oss og skapt samt formidlet, mange gode og flotte kulinariske opplevelser for oss.

Samtidig så har vi en felles utfordring, der vi svært gjerne skulle løftet oss opp på et nivå med flere medlemmer i vårt lokale Chaîne des Rôtisseurs, der vår plass burde være på nivå med våre venner i Kristiansand og Bergen.

For dere som har venner og kollegaer som setter stor pris på godt samvær, ledsaget av utsøkt mat og vin, så har vi ønske om at dere inviterer med disse til et av våre arrangement, slik at vi forhåpentligvis får løftet opp en større medlemsmasse i vårt Balliage.



Programmet for 2023 er som følger:

Sabi Sushi med Roger - 8. februar

Restaurant Bravo - 16. mars

World Chaîne day - 22.april

St 13 L'ordre mondial - 3 mai

Grand Chapitre i Trondheim fra 25. til 27. august

Blåtur til Flor og Fjære - 8. September

St 13 Vinskole - 4. oktober

Lutefisk på Fisketorget - 20. oktober

Ostehuset Øst den 24. november

I samarbeid med Norske Kokkers Landsforening, så ble Matkulturprisen utdelt til restaurant Bellies, under årets Gladmat arrangement. Bellies er et forholdsvis nytt etablissement i Stavanger, men de har allikevel klart å posisjonere seg som en nyskapende og spennende restaurant konsept. Selv beskriver de seg som Ferskt, Fermentert, Vedfyrt og lidenskapelig tilberedt.

Vi i Chaîne des Rôtisseurs Rogaland var også tilstede under Rogalands Cup for kokkelæringer, som ble avholdt på Jåtta videregående skole, nå i høst.

Vinnerne Maria Rønnevik og William Tørstensbø, ble hedret med både diplom samt økonomisk støtte fra Chaîne des Rôtisseurs.

Vi ser frem til å følge disse kandidatene videre, og har et håp om at vi også kan bidra til å få løftet dem opp som kommende kandidater til Jeune Chefs konkurranser på nasjonalt nivå.

Vi skriver allerede desember, og selv om det er høstlig utendørs, så går det mot jul og advent. Som kjent så hadde vi også årets siste arrangement, med en Diner Amical på Huset i Kleivå.

Chaîne des Rôtisseurs har gjennom mange år vært opptatt av samt fokusert, på både kokk og servitør læringer. Vi bidrar da både med pengestøtte samt bistand til at unge læringer, som på sikt kan bli dyktige utøvere i sine fag.

Nå på tampen av året, har også Chaîne des Rôtisseurs Rogaland, med kokk Henry Helgesen fra Ostehuset Øst, blitt uttatt til Norges finalen som går av stabelen på Lillestrøm i februar 2023. Vi ser med spenning frem til denne konkurransen, og gleder oss til å følge opp Henry Helgesen og Ostehuset Øst.

Da vil jeg til slutt, ønske hver og en av dere en riktig God og Fredfylt jul, ledsaget av bordets mange julegleder.

Kay Hustoft

Bailli Régional

[Chaîne.no](https://www.chaine.no)



Som medlem av Chaîne des Rôtisseurs mottar du dette nyhetsbrevet.