



Tradisjon og innovasjon på Britannia Hotel i Trondheim

Tradisjon og innovasjon var temaet da Maître Hôtelier Arne Marius Berg, kjøkkensjef Charlie Fredagsvik Merei og restaurantsjef Aage Strøm inviterte til et storslått L'Ordre Mondial arrangement 20. januar.

Dette var årets første arrangement i Bailliage Trøndelag, men også det siste på 110 år gamle Britannia på en god stund. Fra 1. august stenges hotellet i halvannet år for å gjennomgå en omfattende restaurering.



Aldri har det vært så mange deltakere på et L'Ordre Mondial arrangement i Trondheim og flere kunne det ha vært hvis ikke det var satt et maksimumsantall på i overkant av 40 gjester. Mange hadde også måttet avvises, kunne Arne Marius fortelle.



Det er alltid hyggelig å bli ønsket velkommen til Britannia, så også denne kvelden.

I invitasjonen var det opplyst at det ville bli fokusert på italiensk vin, nærmere bestemt fra Veneto.

Som aperitiff fikk vi servert friske og fruktige bobler fra Masi, en Conte Federico, Conti Bossi Fedrigotti. En glimrende start på det som skulle bli en fantastisk kveld.



Bailli Roar Hildonen ønsket medlemmer og gjester velkommen og kunne samtidig informere om at Bailliage Trøndelag nå har den største avdelingen av L'Ordre Mondial i Norge. Over halvparten av medlemmene i Chaîne des Rôtisseurs er også medlemmer av L'Ordre Mondial.



Arne Marius Berg kunne deretter ønske velkommen til Britannia og det han lovet skulle bli en spennende kveld. Han informerte om de forestående planene for restaureringen av hotellet og det som kan bli et av de mest spennende prosjektene i Europa. Samtidig forsikret han om at driften skulle gå som normalt helt fram til hotellet stenges ned 30. juli.



Et L'Ordre Mondial arrangement skal normalt være litt enklere enn et Dîner Amical arrangement og det er drikken som skal ha hovedfokus. Arne Marius kunne imidlertid fortelle at både kjøkken og øvrig betjening ønsket å gjøre noe ekstra ut av denne

kvelden. Det ble derfor servert langt flere og sofistikerte retter enn hva som kanskje var forventet.



Vinkelner Nina Merei hadde en fantastisk presentasjon av vinene etter hvert som de ble servert og briljerte med sine overbevisende kunnskaper om Veneto-distriktet. Det samme gjorde hennes ektemann og kjøkkensjef Charlie da han presenterte menyen.



Som første rett fikk vi servert røkt vaktelegg fra Røra med Sevruga rogn, anrettet i et lukket glass med røyk. Til denne retten fikk vi servert en Masi Masianco, som passet fortreffelig.



Deretter fikk vi servert en vakkert anrettet kamskjell-carpaccio med agurk og oliven, akkompagnert av en Masi Campofiorin. Dette var også en nydelig kombinasjon.



Da tredje rett ble servert forstod vi at dette lå an til å bli en annerledes kveld. Smilene og kommentarene rundt bordet ble stadig tydeligere da kalvebrissel, steinsopp og jordskokk med



kalveconsomme ble båret ut av dyktige servitører under ledelse av restaurantsjef Åge Strøm. En Masi Costasera Amarone 1990 var nok en perfekt avstemt match.

Hovedretten var dåhjort fra Røros, med betes og estragonsaus. Nok en smakfull og flott anrettet rett. Denne ble ledsaget av nok en nydelig Amarone, en Serego Alighieri Vaio Amaron.



Etter hovedretten ble det servert en liten hvilerett, en grønn te-granite med eple, som også bidro til å rense smaksøkene, som så langt virkelig hadde fått kjørt seg.

Etter en liten pause kunne Nina presentere nok en vin, denne gang en Rocca Sveva Recioto di Soave 2010. Charlie fulgte på med ostekrem av Kraftkar og tykkmelk med kvede og honning.





Som dessert fikk vi servert belgisk mousse, gulrot og ingefær akkompagnert av en Masi Angelorum Recioto Classico 2009.

Det hele ble rundet av med en Grahams Vintage Port 1997 og sjokoladetrøfler fra Britannias eget konditori.

Kvelden ble definitivt en stor og spennende opplevelse, som vil bli husket lenge. Kjøkkenpersonellet, under Charlies kyndige ledelse, tryllet fram de utroligste retter. Nina avdekket sine imponerende vinkunnskaper og servitørene viste som vanlig en

enestående profesjonalitet.



La oss håpe at Britannia kommer like sterkt tilbake i 2018, etter den forestående restaureringen.

Flere bilder kan ses etter referatet.

Tom Rognes
Vice Chargé de Presse











