



REFERAT

Home of Nordic Flavours - Open Michelin Dinner Søndag 16. februar 2020 (korrigert)

I forkant av det store Michelinarrangementet som ble avholdt i Olavshallen i Trondheim 17. februar hadde flere av medlemsbedriftene i Bailliage de Trøndelag, sammen flere andre andre profilerte restauranter, slått seg sammen om å arrangere en storslått 7-retters middag på Clarion Hotel & Congress på Brattøra. Det var dekket til hele 350 gjester, hvor omkring halvparten var spesielt inviterte gjester fra inn- og utland og den andre halvparten var gjester som hadde vært så heldig å skaffet seg billett da disse ble lagt ut for salg 1 måned tidligere. Selve arrangementet var en del av av Vinterfest 2020, som pågår hele denne uken og hvor trønderiske råvarer virkelig står i fokus. Visitt Trondheim er også en sentral aktør i det hele. Trondheims restauranter kjører spesielle kampanjer med reduserte priser, bondens marked er på plass i Midtbyen og Trondheim er definitivt i ferd med å befeste sin posisjon som mathovedstad.



Den store kongressalen var vakker pyntet og lyssatt. Fra en stor scene ledet kveldens konferansier, Lasse Berre, oss gjennom et velregissert show, hvor både artister, politikere og arrangører fikk anledning til å utfolge seg. I motsatt ende av salen var det montert et stort stillas over et provisorisk anretningskjøkken. Her sørget Elisabeth Ullgård-Pearson kvartett for behagelig bakgrunnsmusikk over travle kokker som forberedte de ulike rettene.



I den store foajeen ble det servert Kyoto øl fra EC Dahls Bryggeri. Dette ølet er basert på Roar Hildonens berømte suksessdrink og egnet seg godt som aperitif. Det ble også servert små appetittvekkere bestående av gravet reinsdyrfilet fra Stensås på Røros og Tronfjellskinke fra Tynset.

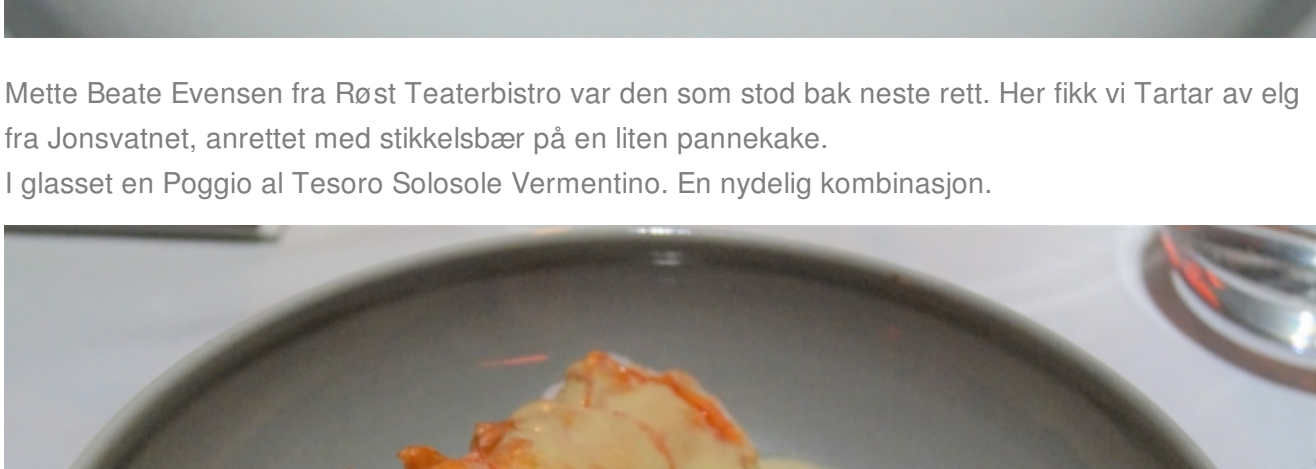


Første rett på bordet var Hyse fra Garten, komponert av Christopher W Davidsen fra Speilsalen på Britannia. Denne var anrettet med Gold selection caviar, agurk og tjukkmjølk og ble servert med vaffel. I glasset fikk vi en Trimbach Riesling. En virkelig pangstart på kvelden.

Som kjent var Speilsalen en av de nye restaurantene som ble tildelt en Michelinstjerne påfølgende dag.



Neste rett var Kamskjell fra Norddøyra, anrettet med steinsopp, sjøtrøffel og erter. Håvard Klempe fra Scandic Nidelven var kunstneren bak denne flotte retten. Denne ble også akkompagnert av en Trimbach Riesling. En sann nytelse for både øyne og gane.



Mette Beate Evensen fra Røst Teaterbistro var den som stod bak neste rett. Her fikk vi Tartar av elg fra Jonsvatnet, anrettet med stikkelsbær på en liten pannekake.

I glasset en Poggio al Tesoro Solosole Vermentino. En nydelig kombinasjon.



Fra Spontan Vinbar hadde Fredrik Engen komponert en rett bestående av norsk Sjøkreps med estragonemulsjon og sjøkrepsglass. En Lamo Wit fra EC Dahls Bryggeri var en perfekt kombinasjon til dette som mange mener er Trøndelags beste råvare.



Lasse Waagbø er direktør på vertshotellet, men har en allsidig erfaring fra kjøkkenbransjen. Han har blant annet vært F&B manager på flere storslåtte arrangementer i regi av Chaîne des Rôtisseurs på Scandic Nidelven Hotel.

Denne kvelden serverte han en fantastisk rett med kveite fra Rørvik, anrettet med brunet smør, artisjokk, eple og (masse) trøffel. I glasset en Domaine Bouchard.

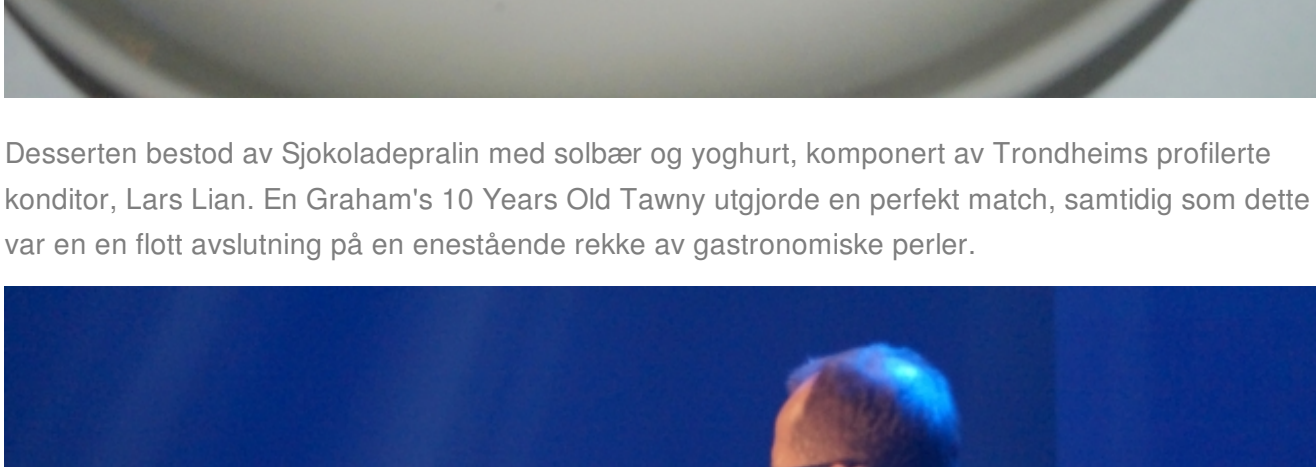


Eskil Hildonen fra To Rom og Kjøkken stod for kveldens kjøttrett. En perfekt tilberedt indrefilet av okse fra Gaudal, anrettet med fermentert rosenkål, beinmarg og Yuzu (japansk sitrusfrukt).

I glasset en Poggio al Tesoro Il Seggio, som høynt denne nydelige komposisjonen ytterligere.



Desserten bestod av Sjøkoladepralin med solbær og yoghurt, komponert av Trondheims profilerte konditor, Lars Lian. En Graham's 10 Years Old Tawny utgjorde en perfekt match, samtidig som dette var en flott avslutning på en enestående rekke av gastronomiske perler.



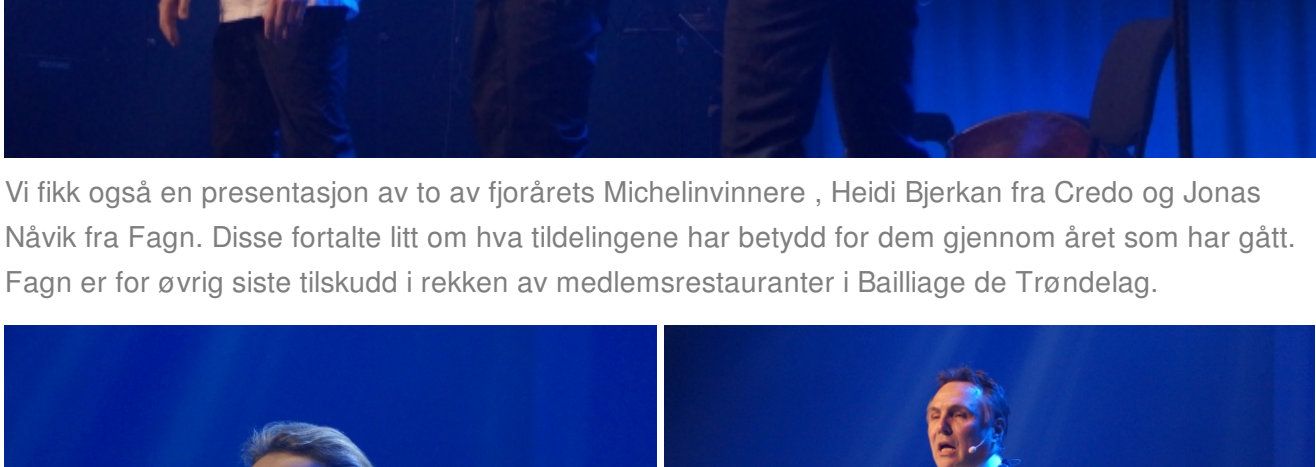
Vi fikk også en presentasjon av to av fjorårets Michelinvinnere, Heidi Bjerkan fra Credo og Jonas Nåvik fra Fagn. Disse fortalte litt om hva tildelingene har betydning for dem gjennom året som har gått. Fagn er for øvrig siste tilskudd i rekken av medlemsrestauranter i Bailliage de Trøndelag.



Både distrikts- og digitaliseringsminister Linda Hofstad Helleland og fylkesordfører Tore O Sandvik var blant de som bidro til å framsnakke Trøndelag i rollen som region for fantastiske råvarer.



Det ble på alle måter en flott og nesten litt magisk kveld, som vil bli husket lenge blant de som var så heldige å få være til stede.

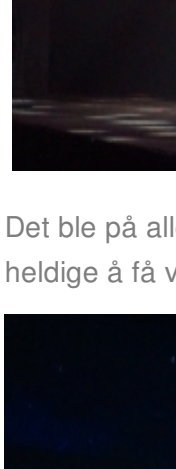


Applausen var overveldende da alle de dyktige menneskene som hadde vært med og skapt kveldens opplevelser avslutningsvis kom på scenen.

Kaffe fra Kjeldsberg og sjokolade fra Jentene På Tunet satte så punktum for denne minnerike kvelden.



Tom Rognes
Vice-Chargé de Presse
Bailliage de Trøndelag



Som medlem av Chaîne des Rôtisseurs mottar du dette nyhetsbrevet.

