

REFERAT
VIANVANG 2018

Sted: Vianvang, Brimiland, Lom

Dato: Lørdag 27. oktober til Søndag 28. oktober 2018

Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs har som formål å forene amatører og profesjonelle med stor interesse for det gode måltid med mat og vin på et høyt faglig nivå. Organisasjonen vår har også som formål å bidra til rekrutteringen av kokker og servitører, for at det faglige nivået skal opprettholdes. Dette er til forveksling likt det Brimi selv har levd etter i et langt liv, noe han også poengterte for oss under en lang og hyggelig samtale i den svært innholdsrike vinkjelleren han har bygd opp.

Med dette i tankene gikk turen til Arne Brimi og hans mat- og vinrike «Vianvang». Vianvang er et gammelt navn på Norges nasjonalblomst Bergfrue.

Før vi tok turen til fjells inviterte Arnes datter Tina oss til lunsj på Brimibue der vi fikk servert en utmerket reinsdyrsgryte fulgt av Arnes utmerkede viltvin fra Cotes du Rhones Villages.

Mesterkokken og matfilosofen Arne Brimi er en institusjon innen å videreføre gamle mattradisjoner, samtidig som han benytter det siste, men også det tradisjonelle, innen europeisk kokekunst. Arne Brimis Vianvang ligger eventyrlig plassert ved inngangen til Jotunheimen, og stemningen ble umiddelbart satt når vi ble håndhilst velkommen av en jordnær og imøtekommende mesterkokk.

Arnes sønn Even som er utdannet sommelier loset oss kunnskapsrikt gjennom en spennende vinsmaking innledningsvis.

Deretter ble vi invitert ut til en «høyfjellsgløgg» og grillet Dovrebrie, som oppnådde opptil flere løftede øyenbryn. Inn igjen i gildehallen hadde det svært kompetente teamet av kokker og servitører anrettet et høyt antall småretter ved ulike stasjoner. Her fikk vi et uforglemmelig innblikk i Arne Brimis register av mat- og smaksinteresser. Mangfoldet var stort og utførelsen imponerende!

Vi fikk videre servert helstekt kveite og en hovedrett av helstekt reinsdyrlår kyndig transjert av mesteren selv. Vinene som fulgte løftet måltidet ytterligere!

Desserten besto av et enormt ostebord, der en selv kunne velge ostene, selvsagt under kyndig veiledning av entusiastiske kokker. Når osten var valgt plukket sommelier Even ut tilhørende viner fra et imponerende utvalg dessertviner.

Arne Brimis matkompetanse har vært ubestridt siden han utdanket Harald Osa og Eyvind Hellstrøm i kampen om å få representere Norge som landets første deltaker i Bocuse d'Or i

1987. Den største opplevelsen var imidlertid ikke de fantastiske rettene vi ble servert, men vertskapet og stemningen som Arne Brimi skapte for oss denne kvelden.

Vi har en imponerende nasjonalblomst i alt det Vianvang eller Bergfrue representerer i sin ydmyke, hardføre og vakre fremtoning. Navnevalget Vianvang er svært treffende på det Arne Brimi ydmykt har bygd opp gjennom knallhardt arbeid til å bli et svært flott sted.

Kombinasjonen av mannen, historien, stedet og maten gjør at vi uten betenkeligheter kan utrope Arne Brimi til Norges nasjonalkokk!

Takk for maten Arne!



Arne Brimi serverer grillet Dovrebrie



Arne Brimi i samtaler med Vice-Chargé de Presse Nordvestlandet Åse Britt Storhaug von Rappe



Dame de la Chaîne Jeanette Andresen blir servert helstekt reinsdyrlår kyndig transjert av mesteren selv