

## Referat fra Diner Amical på Hallingstuene lørdag 20. Januar 2018

Hallingstuene på Geilo har et meget godt rykte og serverer tradisjonell fransk mat av svært god kvalitet. Frode Aga er frontfiguren, men som kjent står det som oftest en dyktig kvinne bak de fleste menn og Berit Kongsvik, Frodes kone, er intet unntak. I tillegg disponerer restauranten en meget dyktig restaurantsjef i Frank Ytterland, som leder et meget godt team.

Hallingstuene har vært tilknyttet Oslo som medlemsbedrift i en årrekke, men Oslo har ikke hatt anledning til å følge restauranten tilstrekkelig. Bailliage de Bergen hadde derfor fått tilbud om å overta dette ansvaret. Vi benyttet derfor anledningen og inviterte våre medlemmer til årets første Diner Amical, med felles togreise fra Bergen til Geilo, overnatting på Dr. Holms Hotel og en storslagen middag på Hallingstuene.

Lørdag formiddag var det således en gruppe forventningsfulle og reiselystne som ble ønsket velkommen til NSB og formiddagstoget til Geilo. Vertskapet bød på et glass vin og litt tapas på veien, noe som økte stemningen. På Geilo var det full vinter og glatte forhold, men vi kom oss greit til hotellet der vi ble godt mottatt av personalet og ble tildelt hyggelige rom. Undertegnede ble beæret med et opphold i suiten, mens en av de andre gjestene fikk rommet der det berømte spøkelset holder til. Mulighetene for opplevelser var derfor store.

Etter å ha hvilt oss litt møttes vi i biblioteket og ble servert musserende vin som innledning til kvelden. Hotellets eier Erling Falch Monsen møtte oss og fortalte om planene for å bringe hotellet tilbake til fordums storhet, med fokus på god mat, noe vi satte pris på å høre. Deretter beveget vi oss alle til restauranten og ble ønsket hjertelig velkommen av Frode Aga og Frank Ytterland. De tok oss med ned i vinkjelleren og bød på et glass Roland Champagne Brut, Cuvée D'Arakis. Kvaliteten var god og stod i stil med de skattene Frode og Frank benyttet anledningen til å vise oss. Vi mat- og vinnerder ble spesielt imponert over å få lov til både å se og holde en flaske Romanée-Conti 1990. Vi nøyde oss med å se på flasken med Amarone La Tezza 2003, den var nemlig på 18 liter!

Etter seansen i vinkjelleren fikk anvist plass i restauranten og fikk nydelig aprikosbrød med delikat geitesmør tilsmakt med ramsløk. Deretter fikk vi servert en flott Redoma Branco 2014 fra Niepoort som passet utmerket til det Frode kalte "Tygg" og som vi trodde skulle være små munnfuller, men som viste seg å være nydelig tilberedte forretter. Først fikk vi en mousse av varmrøkt sik med sikrogn og deretter rypeboller laget av halskjøttet på rypen, med rypegele og en saus av tyttebær. Vi var allerede overbevist!

Første rett, perfekt grillede kamskjell med en bløt og mild polentagrøt og elegant trøffelsky, kom med Chablis Fourchaume 2014, fra Tremblay. Vinen var mineralsk og syrerik, meget godt tilpasset maten.

Andre rett var ovnsbakt fjellørret med squash og varmt sitronurtesmør. Den smaksrike fisken var nydelig bakt og smøret så godt at jeg knep flere av gjesten i

å slikke tallerken. Vinvalget var en Sancerre Les Romains 2016 fra Vacheron, en ung, frisk og fruktig vin som hadde nok syre til å matche fedmen i retten.

Før hovedretten bød Frode på en litt uvanlig hvilerett. I stedet for tradisjonell sorbet fikk vi marinert melon med sitron og koriander i en liten serveringsskje. Det var forfriskende og morsomt.

Hovedretten var ikke uventet lokal hjort, langtidsstekt på 55 grader i Frodes spesialovn, til den hadde blitt usannsynlig mør. Til kjøttet fikk vi en nydelig morkelsaus med rosenkål og bacon, rødbeter og linser, poteter og tyttebær. Meget tradisjonelt ja, men fantastisk flott tilberedt og utrolig velsmakende!

Til hjorten fikk vi kveldens beste vin, Mecruey Clos Tonnerre 2014 fra Juillot, fra karaffel. Vinen var delikat, lys rød, forførende, lang og helt nydelig. Merete Bø hadde gitt den 88 poeng. Vi var enige med henne.

Ofte er man for mett og litt matlei når desserten kommer på bordet, spesielt på franske kjøkken. Denne kvelden hadde kjøkkenet klart å tilpasse måltidet meget godt og balansert både fedme og mengde på en slik måte at vi alle gledet oss til å innta siste rett, som skulle serveres med Grahams 10 Y.O. Tawny Port. En slik vin krever en kraftig dessert og det fikk vi.

Eplefinancier er en signaturrett på Hallingstuene og da vi fikk kjenne smaken på denne delikate konfektkaken av mandel og smør, med flytende kjerne, servert med hjemmelaget vaniljeis, bringebær og coulis, forstod vi hvorfor. Mektig og søt, med frisk eplesmak, gav den oss en perfekt avslutning på måltidet.

Etter dette eventyret begav vi oss på hjemveien og den lille vandringen fra Hallingstuene til Dr. Holms gav oss akkurat nok energi til å avslutte kvelden i baren på hotellet med en liten Night Cap. Man kan trygt si at stemningen var høy der vi gratulerte oss selv med å ha tatt valget om å bli med til Geilo denne helgen. Vi sov alle meget godt den natten og kunne innta en velsmakende, om enn litt sen frokost på hotellet før vi i samlet tropp gikk til jernbanestasjonen og halvsov oss gjennom reisen hjem til Bergen.

Konklusjonen fra vår gruppe var at et besøk til Hallingstuene trygt kan anbefales og at Dr. Holms ennå har atmosfære nok til å huse et kresent publikum.

Vive la Chaîne.

Bjarte Askeland  
Bailli Regional de Bergen