Chaîne des Rôtisseurs
National Bailliage

REFERAT

Grand Chapitre de Norwège
Fredag 20. - søndag 22. mai 2022

Bailliage de Sørlandet hadde gleden av å være vertskap for Grand Chapitre de Norwège fra 20. til 22. mai 2022.

208 forventningsfulle gjester hadde tegnet seg på gjestelisten. I tillegg til våre norske venner hadde vi også gleden av å ha 6 gjester fra Liechtenstein. De ble ledsaget av Bailli Délégé du Liechtnestein and member of Magistral, Daniel Jean-Mari Jaeggi og hans kone, chancelier du Liechtenstein Strit Jaeggi-Lind.

Fredag 20 mai ble det hele åpnet på Odderøyas topp med utsikt over den vakre byen, Kristiansand og skjærgården, ved at Bailli Régional Jørgen Aall Flood og Bailli Délégé du Norwège, member og administrasjon and Magistral, Thore Sande ønsket velkommen på vegne av landsdelen og Norge.

Etter litt forfriskende drikke, beveget deltakerne seg noen få meter ned til kveldens Get Together i Haubitz Laave. På utsiden var Chef Rôtisseurs Roland Schaffarczik og hans mannskap godt i gang med forberedelsene til kveldens måltid. Vi gikk tilbake til våre røtter og hentet frem grillen.

Haubitz Laave var dekket til fest for anledningen. Kjetil Grande, stedets eier, ønsket deltakerne velkommen til stedet og ga en kort informasjon om Odderøya og lokalene vi befant oss i.

Chef Rôtisseurs Roland Schaffarczik presenterte kveldens meny og Sommelier Leila Derriche, kveldens viner.

Aperitiff

Lèonce Bocquet Crèment de Bourgogne Brut.

Meny

Helgrillet Lam
*
Langtidsbakt oksebrisket
*
Barbecue svineribbe
*
Spesiallagde pølser med smak av
sopp og fennikel

Til dette serveres en varm creolsk maisstuing, ratatouille, bakt småløk og tomatchutney. Sommersalat med asparges, reddiker, sukkererter, og jordbær med eple vinagrette. Salt- og urtebakte poteter fra Reddal.Rødvinssauce med grønn pepper.

Raywood Chardonnay 2019, California
Old Hands Joven, Murcia, Spania
*
Chaîne konfektsjokolade.
Klæbu Sjokoladefabrikk har komponert noen spesielle sjokolader med smak av lokal rum, Cognac, Aquavit og Marc de Champagne.
*
Kaffe

Etter et måltid ble det åpnet for dans. En lang periode med pandemi kunne vi endelig klemme og holde litt på hverandre. De ble en livlig kveld, en Get Together verdig.

Lørdag 21.mai

Det arrangert lunsj på 2 forskjellige restauranter i Kristiansand. Det en var en boblelunsj i regi av
L´Ordre Mondial på restauranten Hos Moi.
Den andre en tradisjonel Chaîne des Rôtisseur lunsj på Restaurant Smag & Behag

Hos Moi ble 76 feststemte mennesker ønsket velkommen av Vice-Echanson Jan Einar Løderup Stabell med et glass Prosecco. Han presenterte så restaurantens eier og evige læregutt, Trond Moi som overtok regien av lunsjen videre.

Boblesmaking

Le Contesse Treviso Prosecco Nrut NV

Dignitat Cava Brut Nature NV

Andre Clouet “Selection Moi” Brut NV

Snacks
Østers med mignonette-Moi´s rogntoast
Gougères – Andelever fra Holtegård

Meny

Sterling Kveite

Broccolini, grillet gulrot, neper, smørsaus «prima vera» Nypotet med urter og parmesan.

Terrazas de Los Andes Chardonnay 2020

*

Petit Four

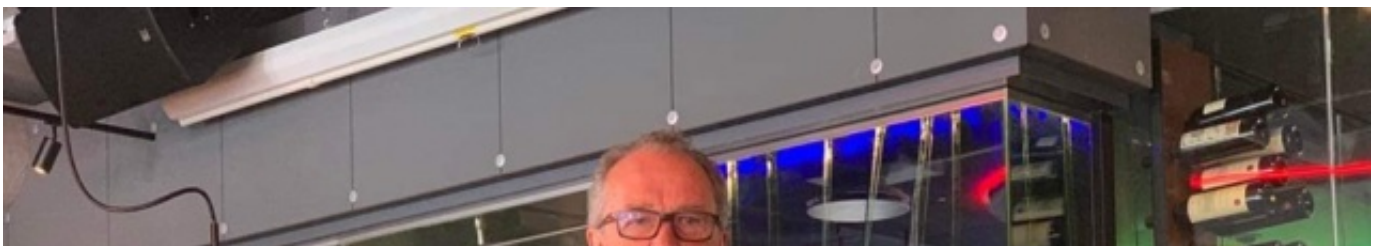
Valrhonasjokoladekrem - Rabarbra

*

Kaffe
Mauricio Rosales, Guatemala

Mat og drikke var spennende kombinasjoner som ga grunnlag for meningsutvekslinger som i sin helhet ble avsluttet med smilende ansikter rundt bordene.

Bailli Délégué du Norwege, Thore Sande takket for serveringen og overrakte Trond Moi Chaïne des Rôtisseur plaketten til å henge på veggen utenfor bedriften.



I Restaurant Smag & Behag hadde Bailli Régional Jørgen Aall Flood gleden av å ønske 60 deltakere velkommen til rockekokken, Hans Petter Klemmetsen.

Med aperitiff Champagne Fleury Blanc de Noirs Brut Nature NV I glasset fortalte innehaver og eier Chef Rôtisseur Hans Petter Klemmetsen om restauranten og dens tilblivelse.

Den meget spesielle restauranten ble etablert i gymnastikksalen til gamle Kongensgate Skole. Stedet er helt unikt. Smag & Behag har en fantastisk vinkjeller hvor selskapet fikk en omvisning samt påfyll i glasset. Restauranten ble kåret til årets nykommer i Norges beste vinkart av Norsk vinkelnerforening, samt folkets kåring av beste vinkart. Restauranten har

et utrolig utvalg av viner.

Hans Petter og sommelier Helene Sande Torp presenterte en 3-retters meny med tilhørende viner.

Aperitiff

Champagne Fleury Blanc de Noirs Brut Nature NV

Meny

Kveite

Løpstikkemajones - stangselleri – knutekål – hvit asparges-ferskost

Schäfer-Fröhlich Nahe Riesling Trocken 2018

*

Vaktelbryst

Nepe – gulbeter - rosettkål – østerssopp-vin jeunesaus

Domaine Arlaud Roncevie Bourgogne Rouge 2019

*

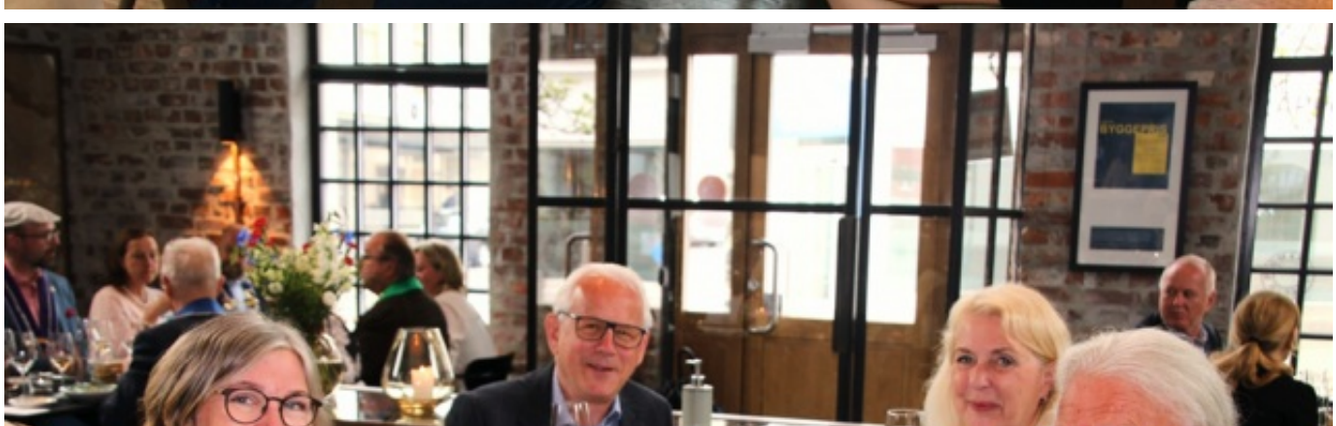
Rabarbraterte

Hvit sjokolade - vaniljeis

Malvirà Birbet Spumante 2020

*

Kaffe



Dette var et måltid som var en sann fryd både for øyet og ganen. Dette ble en uforglemmelig lunsj. Profesjonelt gjennomført fra både kjøkken og servering.
Dette var noe alle gjestene viste med en meget spontan stående applaus, før Bailli Regional Trøndelag Roar Hildonen, fikk avslutte lunsjen med en takk til personalet.

<u>På lørdag ettermiddag den 21. mai</u>

var det klart for intronisering av nye medlemmer i Chaîne des Rôtisseurs. 67 medlemmer skulle få sin kjeder, batcher, og utmerkelser.

Bailli Délégé du Liechtnestein and member of Magistral, Daniel Jean-Mari Jaeggi var inducting Officer med bistand av Bailli Délégé du Norwège, member og administrasjon and Magistral, Thore Sande.

<u>På lørdag kveld den 21. mai</u>

var det duket for Grand Dîner på vårt vertshotell, Radisson Blu Caledonien Hotel. Vi ble ønsket velkommen med noen deilige canapéer og Charles

Heidsieck Brut Réserve NV i glasset.
Hotellets bankettsal var dekket til fest. Borddekorasjoner var utført av elever ved Tangen Videregående skole.

Vice-Chargé de Missions, og administrerende direktør, Hege Julianne Nevestad, på hotellet hadde gleden av å ønske gjestene velkommen til bords. Hun overlot deretter ordet til kveldens konfransier Lars Emil Nilsen som sammen Chef Daniel Vankaan og Sommelier Dagfinn With Iversen presenterte menyen underveis i løpet av måltidet. Lars Emil Nilsen hadde også litt underholdning som satt gjestene i Sørlandsstemning.

Meny

Makrell

syltet makrell - grillet hjertesalat - fermentert sitrongelé – dill - oxalis

Kloster Eberbach GG Berg Schlossberg Riesling Trocken 2017

***

Asparges

grillet asparges – hollandaise - parmaskinkechips - gravet eggeplomme - rugbrødcrumble - karse - ertespirer

Nittnaus Private Selection Grüner Veltliner 2020

***

And

andebryst - jordskokkpuré - jordskokkchips - glasert gulrot - stikkelsbærkompott - bjørnebærsaus

Dom. Anne-Sophie Dubois Fleurie L´Alchimiste 2020

**

Palate Cleanser

gin & tonic granité - fersk rips - ripssaft

**

Kveite

bakt kveite med et lokk av skogssopp - blomkålpuré - blomkålcruditè - rødbetetapioka - fritert grønnkål - nypoteter med dillsmør - demi glace

Dom. Arlaud Bourgogne Rouge Roncevie 2019

***

Jordbær & Rabarbra

jordbærparfait - posjert rabarbra - rabarbragelé - rabarbrachips - jordbærpulver - jordbærmakrone

Fontanafredda Brachetto d´Acqui 2020

***

Kaffe

BOURGOGNE
FLEURIE
KLOSTER
EBERBACH
CHARLES
HEIDSIECK
CHAMPAGNE
CHARLES
HEIDSIECK

Før kaffen ble servert hadde Bailli Délégé du Liechtnestein and member of Magistral, Daniel Jean-Mari Jaeggi gleden av å takke hotellets ansatte for en flott gjennomført Grand Dîner. Han benyttet også anledningen til å takke Bailli Délégé du Norwege, member og administrasjon and Magistral, Thore Sande og Balli Régional de Sørlandet, Jørgen Aall Flood for noen begivenhetsrike dager i Norge.

<u>Søndag 22. juli</u>

inviterte Bailliage de Sørlandet på båttur i Blindleia med MS Maarten. Været viste seg fra den beste siden med sommertemperatur og liten vindbris som kom fra akter. Sørlandet kunne ikke vise seg fra en bedre side.

Vi ankom Beddingen Restaurant i Lillesand på formiddagen. Her ønsket en stolt eier, Chef Rôtisseur og Vice-Chargé de Missinons Roger Schanke Heimdal velkommen.

Til lunsj fikk vi servert;

Meny

Beddingen fiskesuppe

Servert med et vell av fisk, skalldyr og grønnsaker.
Brød, smør og hvitløksmajones

*

Norske jordbær

Servert med rabarbra sorbet og pikekyss

Domaine Arlaud Roncevie Bourgogne Rouge 2019

*

Drikke

Domaine de Menard
Alkoholfritt / øl og mineralvann

*

Kaffe

Det er laget en egen fil med bilder fra intronisering + pressevegg. Her kan man både laste ned fritt de digitale filene man måtte ønske + evt. bestille print hvis man skulle ønske en fysisk versjon: https://marceltiedje.pixieset.com/grandchapitrekristiansand21mai2022

Vi ønsker dere hjertelig velkommen tilbake til Sørlandet for å delta i våre arrangementer i regi av Chaîne des Rôtisseurs.

Beste hilsen fra påtroppende og avtroppende Bailli på Sørlandet.

Henry H. Tranberg og Jørgen Aall Flood

Chaine.no

Som medlem av Chaîne des Rôtisseurs mottar du dette nyhetsbrevet.