



Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs

Association Mondiale de la Gastronomie
Bailliage Régional de Bergen

Grand Diner på Roast, Scandic Ørnen, 26. Januar 2017

Baillage de Bergen har store planer for Chaîne des Rôtisseurs året 2017 og startet med å invitere til årets Grand Diner allerede 26. Januar. Forrige gang vi hadde gleden av å spise på Roast, restauranten som ligger i 13. etasje i Scandic Ørnen, var anledningen et L'Ordre Mondial arrangement, men vi merket oss at maten var av topp kvalitet og beliggenheten og utsikten uovertruffen. Vi hadde dessuten hørt svært gode tilbakemeldinger om kjøkkenet på Ørnen i det siste og hadde de største forhåpninger til kvelden. Hele 37 deltakere hadde meldt sin ankomst denne kvelden og Roast hadde avsatt hele restauranten til vårt arrangement. Vi tok det som et godt tegn.

Per Paulsen, Torstein Sperre og deres eminente team tok godt imot oss da vi ankom og serverte deilige musserende dråper fra Fratelli Berlucchi. Deres *Casa delle Colonne Brut Franciacorta Riserva 2009* holder høy kvalitet. Til aperitiffen fikk vi en flott amuse bouche, confitert svin med pistasjer og gressløkmajones. Det var svært vanskelig å nøye seg med en av disse! Bordplanen var nøye gjennomtenkt og gav gamle og nye medlemmer anledning til å samtale med gode venner. Stemningen var stigende allerede før første rett kom på bordet.

Menyen startet med røkt laks fra Frøya med creme fraiche og kaviar. Nydelig anrettet og med god smak. Vi fikk påfyll av aperitiffen til denne retten, noe som viste seg å være et godt valg.

Deretter kom det en intens og smakfull kremet hummersuppe med deilig hummerkjøtt, servert med *Wehlener Sonnenuhr 2011 Riesling Alte Reben GG*, med duft av petroleum, en flott match.

Neste rett var for mange kveldens høydepunkt. Tartar av reinsdyr med tørket eggeplomme, sennepsmajones og syltet løk ble servert med en nydelig hvit burgunder, *Puligny-Montrachet La Garenne 1er cru 2009*, en fantastisk vin og kveldens beste match.

Som hovedrett fisk fikk vi et saftig stykke skrei, grillet på skinnet, med bakte beter, sopponsommè og klippfiskbrandad. Vinvalget, *Cono Sur 20 Barrels, Chardonnay 2015*, fra Chile, passet fint til fisken og viste oss hvor forskjellig Chardonnay kan være i ulike deler av verden. Vinen var frisk og hadde kraftig aroma, helt ulik Burgunderen. Det var morsomt å sammenligne de to vinene.

Hvileretten, en syrlig og forfriskende granité, servert i et morsomt syltetøyglass, gav oss et lite pusterom før menyen fortsatte.

Til hovedrett kjøtt ble vi servert entrecote av kalv, med søtpotetkrem, karamelliserte gresskarkjerner, pommes Anna og Guinnessaus. Kalveentrecoten var langtidsstekt og grillet, noe som gav den litt lite tyggemotstand, men smak og tilbehør var meget bra. Vinvalget, *Jouvet Cornas 2013*, en flott Rhonevin fra François Villard, bød for mange på en etterlengtet smak av rødvin og passet flott til kalven.

Osteretten var basert på verdens beste ost, Kraftkar fra Tingvoll og bød på en Bergensk tradisjon, pepperkake, blåmuggost og hetvin. *Alambra Moscatel De Setubal 2010* fra Fonseca, med fyldig, sødmefull smak av tørket frukt og karamell, var et meget godt vinvalg til denne retten.

Bailli Régional

Bjarte Askeland
Privat:
Vilhelm Bjerknes' vei 46
5081 Bergen
Mobil 410 28 000

Vice Cancelier Argentier

Gaute Birkeli
Bryggeloftet
Bryggen 11
5003 Bergen
Mobil 901 70 000

Vice Chargé de Presse

Per Paulsen
Scandic Ørnen
Lars Hilles Gate 18
5008 Bergen
Mobil 928 85 505

Vice Conseiller Gastronomique

Trond Størdal
Privat:
Botnane 17
5119 Ulset
Mobil 952 92 992

Vice Echanson

Ole Vidar Haga
Privat:
Hordnesveien 10
5244 Fana
Mobil 917 15 520

Vice Conseiller Culinaire

Erling Faksvåg
Privat:
Frøyneshøgda
5781 Lofthus
Mobil 924 97 996

Vice Chargé de Missions

Jan Næss
Congress-Conference Bergen
AS Tollbodallmenningen 1B
5004 Bergen
Mobil 980 76 642



Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs

Association Mondiale de la Gastronomie
Bailliage Régional de Bergen

Til dessert ble vi servert spesialiteten ”Mille Feuille Ørnen”. Denne flotte og tradisjonelle franske kaken er svært velsmakende og i tillegg et flott syn. Til denne ble vi, utradisjonelt nok, servert en cocktail basert på eple, bringebær og vanilje. Morsomt, forfriskende og velsmakende. Bartender og servitør Kim Olsen hadde ansvar for denne cocktailen og ble behørig gratulert for et spennende drikkevalg.

Til avslutning kom et knippe Petit Fours fra Ørnens konditor. Selv om vi var gode og mette etter en fantastisk flott meny, var det ikke mulig å motstå de fristende godbitene sammen med en kopp velsmakende kaffe.

Det var bred enighet blant de deltagende om at dette var en meget god innledning til det vi har i vente i 2017. Vi håper på like god oppslutning på våre øvrige arrangement.

På vegne av styret i Bailliage de Bergen,

Bjarte Askeland
Bailli Regional