



Chaîne des Rôtisseurs
BAILLIAGE DE SØRLANDET

REFERAT FRA UNDER GRAND DÎNER FREDAG 5. OKTOBER 2019



Den 5. oktober 2019 hadde Bailliage de Sørlandet gleden av å ønske 64 forventningsfulle medlemmer av Chaîne des Rôtisseurs til verdens største undervannsrestaurant, **Under**. Denne gangen hadde vi gleden av å ha medlemmer med fra flere deler av Norge. Som en av dem sa; **dette må vi bare få med oss.**

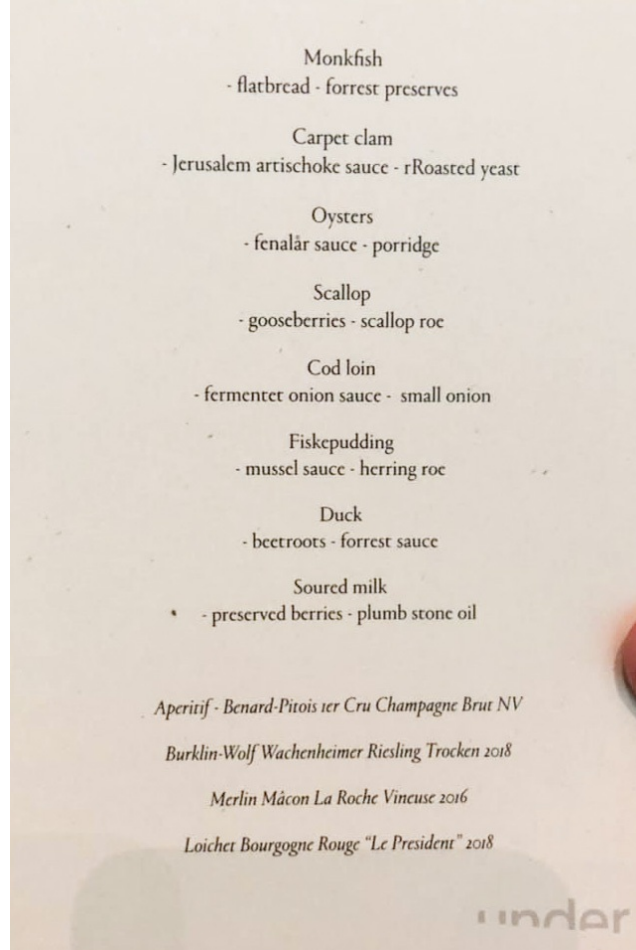


Bailli Régional Jørgen Aall Flood og Restaurantsjef Benjamin Ausland hadde gleden av å ønske velkommen. Jørgen Aall Flood minnet forsamlingen om vår Grand Dîner i mars 2017 hvor brødrene Stig Brede- og Gaute Ubostad fortalte om dette prosjektet. Forsamlingen tenkte den gang, luftige planer, entusiastisk presentasjon, men kan dette virkelig bli en realitet?

Beviset lå foran oss nå. For et sted, langt ute i havgapet, ved Norges sydligste punkt. Dette har satt Norge og Sørlandsregionen på reiselivskartet for alvor. Han minnet også om programmet for 2020 for Bailliage de Sørlandet som er å finne på følgende nettsted: <https://chaine.no/node/42> før han overlot ordet til restaurantsjef Benjamin Ausland som fortalte om opprinnelsen, erfaringene så langt og hvordan de så på fremtiden.



Benjamin fremhevet spesielt betydningen av å tenke på totalkonseptet. Her snakket han om atmosfære, lokale råvarer, servicegrad og eierskapet til konseptet fra de ansattes side. I den forbindelse fremhevet han kjøkkensjef Nicolai Ellitsgaard sitt engasjement for å få med hele personalet på hans tankegang om totalopplevelsen gjestene skulle ha på Under. Benjamin snakket også om betydningen av å kunne bruke stedet i en biologisk tankegang rettet mot undervisning av bl. a. skoleelever.







Conseiller Culinaire National Tarje Hellebust og Echanson National Rolf E. Wenstad hadde gleden av å holde menyomtalen.

Tarje Hellebust innledet med å si følgende, sitat: " I det øyeblikk jeg kom inn her i denne fantastiske "Snøhetta-arkitekturen" fikk jeg flash-back til en av de store opplevelsene som barn. Det å lese Jules Vernes "en verdensomseiling under havet" der Kaptein Nemo om bord på undervannsbåten Neptilus seiler jorden rundt under vann og kommer ut for alle mulige eventyr. Blant annet på Atlantis, før de havnet i

Moskstraumen. Dette fantastiske eventyret var skrevet i 1870. De kom ikke hit, men det gjorde vi, til dette eventyret, **Under**", sitat slutt.



Tarje og Rolf vekslet mellom å uttrykke sine superlativer hva angikk:

- bruken av råvarer, satt sammen på nye måter.
- Innovative retter med smaker som utfordret våre ganer til noe annet enn det vi kjenner fra før.
- Kompetansen og servicegraden til kokker og servitører.
- Perfekt tilpasset mengde av mat og drikke.

De avsluttet med å uttrykke sin store begeistring for konseptet som helhet. Opplevelsen fra man kom inn døren med den fantastiske arkitekturen og spesialdesignet interiør, mottagelsen, smaksopplevelsene og servicegraden.

Bilder illustrerer hvilken fantastisk aften og weekend vi hadde på Lindesnes Havhotell og **Under**.



























**Vi retter en hjertelig takk til Lindesnes
Havhotel og Under for en fantastisk fin
kveld og et fott opphold på Hotellet.**

Som medlem av Chaîne des Rôtisseurs mottar du dette nyhetsbrevet.