



## Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs

Association Mondiale de la Gastronomie  
Bailliage Régional de Sørlandet

### REFERAT

### GRAND DÎNER FREDAG 11. NOVEMBER 2016



Bailliage Régional de Sørlandet hadde gleden av å invitere til Grand Dîner på Smag & Behag hos Maître Rôtisseur Hans Petter Klemmetsen. Vi var 51 gjester som fikk en uforglemmelig aften. Fokus var bruk av råvarer tilpasset årstiden, samt leveranse fra lokale leverandører. Menyen var som følger:

#### Sukkersaltet reinsdyrfilet

servert med tytterbærvinaigrette, dillmajones og sprø rug

*Terras Gauda O Rosal Bodegas 2015*

\*

#### Artiskokksuppe med østers

servert med brent løk, grillet artiskokk gresskarkjerner og olivenolje.

*Wenizierberg Gruner Veltliner Weingut  
Stadt Krems 2015*

\*

#### Lærlingenes Brosme "Norgescup"

servert med spinat, blomkål, posjert champignon, tomatconcassé, urter og kryddersjy

*Chablis Jean-Marc Brochard Petit Chablis 2015*

\*

#### Ytrefilet av lam fra Jæren

servert med løkkrem, stekt kål, grønnkål, og steinsopp sherrysjy

*Chianti Casselino 2014*

\*

#### Sjokolade Manjari

tindved & gulrotsorbet, syltet tindved, yoghurt og krystallisert lvoire med ruccola

*East India Solera Sherry*



Lærlingene hos Hans Petter fikk også anledning til å utfolde seg denne kvelden. Den 21. oktober 2016 hadde Bailliage de Sørlandet gleden av å premiere den beste servitøren og det beste kokkelaget i Sørlandscup for lærlinger. Førsteplassen for kokker gikk til Øyvind Tønnevold Hansen fra Smag & Behag, sammen med Kevin Håkonsen fra Jens Eide. Andreplassen for kokker gikk også til Smag & Behag. Det var Fredrik Heyer og Patryk Sliwa. De ser ganske fornøyde ut.



Det var flere som leverte på det ypperste denne kvelden. Her er et bilde fra presentasjonen av menyen. Kvelden var "krydret" med høydepunkt.



Bailli Délégué Thore Sande hadde gleden av å utnevne 4 nye Commandeurer. Det vil si medlemskap i med mer enn 20 år i Chaîne des Rôtisseurs.



De fire Commandeurene flankert av Bailli Regional Jørgen Aall Flood og Bailli Délégué Thore Sande,

fra venstre: Vice Conseiller Culinaire Ole Olsbunes, Liv Karin Klepstad, Paal Malde og Trond Skretting.

Vi hadde også gleden av å ønske nye medlemmer spesielt velkommen. Det var Stig Brede Ubostad sammen med sin kone Kathrine, Øyvind Christiansen og Elsa Holst Pedersen sammen med Rune Gurholt Pedersen. Stig Brede Ubostad representerte i denne sammenheng våre to nye bedrifter, Lindesnes Havhotell og Rosfjord Strandhotell. Som om ikke dette var nok kunne vi også presentere 6 potensielle nye medlemmer. Det var Lise og Knut Fylkesnes, Tove og Roger Heimdal, Tina og Jørn Brødholt.

Vi retter nok en gang en hjertelig takk til Hans Petter Klemmetsen og hans stab for en flott aften i Grimstad med foretreffelig mat og drikke. Vi hilser fra Chaîne des Rôtisseurs Bailliage de Sørlandet og ber om at hilsenen blir overbrakt medarbeiderne.



For øvrig lar vi bilder av våre gjester tale for seg selv.



