



Chaîne des Rôtisseurs

Bailliage de Sørlandet



Referat fra Grand Dîner på Smag & Behag i Grimstad fredag 22. mars 2019.

Bailliage de Sørlandet hadde gleden av å invitere til Grand Dîner på Smag & Behag i Grimstad. 45 forventningsfulle rôtisseurs ble tatt i mot i den gamle delen av Smag & Behag med et glass Domaine Chermette Cremant de Bourgogne Extra.

Bailli Régional, Jørgen Aall Flood, ønsket velkommen. En spesiell velkommen til Lise og Jan Spieler som var med oss for første gang som gjester, og vårt nye medlem Torbjørn Håland og hans kone Marit.

Videre minnet han om kommende arrangementer, og henledet spesielt oppmerksomheten på vårt sommerarrangement på Vesøya 14. juni 2019. Da skal vi markere at Bailliage de Sørlandet runder 30 år.

Før han overlot ordet til Chef Rôtisseur Hans Petter Klemmetsen kunne han meddele at Stian Tunglund fra Bølgen & Moi i Kristiansand, og Hans Petter Klemmetsen har sagt ja til å gå inn i styret for Bailliage de Sørlandet. Det er et ledd i å få de profesjonelle enda mer involvert i Chaîne des Rôtisseurs.



Bailli Régional J rgen Aall Flood



Chef R tisseur Hans Petter
Klemmetsen

Som det ble sagt innledningsvis tok vi aperitiffen i den gamle delen av Smag & Behag. Hans Petter kunne nå med stolthet fortelle om forvandlingen av restauranten, og videre satsing fremover. Driften av Smag & Behag måtte legges om og man måtte tenke nytt. Sammenfallende med dette, ble nabolokale ledig. Nå ble det mulighet for å få et stort restaurantlokale ut mot g gaten. Dette har vært en stor suksess. I dag fremstår Smag & Behag som en solid bedrift med en sunn økonomi og et kvalitetsprodukt som kan måle seg med de fleste.



Så over til v r Grand D ner. En femretters meny med tilhørende viner. Chevalier Thorvald Paulsen hadde gleden av å stå for menyomtalen. Enkelt sagt, helt perfekt, og kanskje en av våre beste opplevelser i Cha ne des R tisseur sammenheng. Utfordrene smaker med kjente råvarer satt sammen på en fortreffelig m te. Harmonien mellom mat og vin var helt perfekt. Når den sorte garde i tillegg sprudlet med god dialog med sine gjester kunne vi ikke ha det bedre.



Aperitiff

Domaine Chermette Cremant de Bourgogne Extra

*

Sjøkreps

squash, melon, koriander, nori, og røkt rørsrømme.

Prinz Riesling Trocken 2016

*

Hummer

gresskar, selleri, pasta og hummersaus

Coffele, Soave Classico, 2016

*

Torskerygg

østers, bonito, potetchips og løksaus

Domaine Rebourgeon-Mure Zelig Chardonnay 2017

*

Kylling fra Holte gård

kålrot, spinat, jordskokk og soppglace

Prinz Spätburgunder Trocken Rheingau, 2016

*

Sjokolade "Smag & Behag"

kirsebær, yoghurtmarengs, og pistasjkrokan

Capanna Moscadello Di Montalcino Vendemmia Tardiva.

Kaffe

Smag & Behag

22. mars 2019
BAILLIAGE DE SØRLANDET



Siste hånd på verket.



Sjøkreps
Squash-melon-koriander-nori-
rørosrømme.



Hummer
Gresskar-selleri-pasta-
hummersaus.



Torskerygg
Østers-bonito-potetchips-løksaus



Kylling fra Holte gård
Kålrot-spinat-jordskokk-soppglace.



Sjokolade "Smag & Behag"
Kirsebær-yoghurtmarengs-
pistasjekrokan

Dette ble en særdeles vellykket aften med god stemning. De tilstedeværende storkoste seg. Vår "hoffotograf", Chevalier Knut Fylkesnes, tok noen flotte øyeblikksbilder som han deler med oss.

























På vegne av Bailliage de Sørlandet hadde Bailli Régional, Jørgen Aall Flood, gleden av å overrekke kokkelærlingene, Kjetil Igland og Niclas Brede Iversen en påskjønnelse for deres deltakelse i NM i Stavanger. De nådde helt til finalen. Smag & Behag kan være stolte av sine medarbeidere.





**Vi retter en hjertelig takk til Smag & Behag for en
minnerik
Grand Dîner.**

Som medlem av Chaîne des Rôtisseurs mottar du dette nyhetsbrevet.
[Klikk her dersom du ikke lenger ønsker å motta dette nyhetsbrevet](#)