

REFERAT

Dîner Amical i Speilsalen, Britannia Hotel Tirsdag 18. august 2020

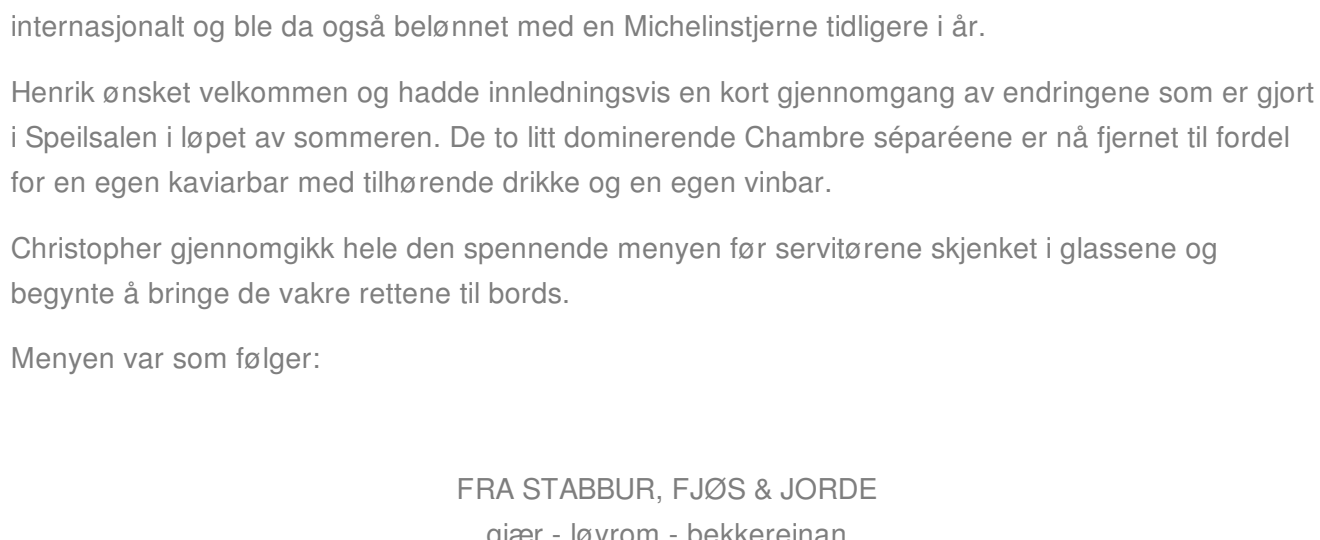
Da den første invitasjonen til Dîner Amical i Speilsalen ble sendt ut tidlig i vår, gikk det kun få minutter før alt var fullbooket. Deretter kom Coronanedstengningen, senere etterfulgt av ganske sterke begrensninger på deltakerantall. Mens noen fokuserer på begrensningene har Vice-Conseiller Culinaire og direktør Mikael Forselius og hans team på Britannia fokus på muligheter. Sammen med Vice-Chancelier Argentier, Hege Hildonen, ble det utarbeidet en løsning med gjennomføring av 3 like arrangementer på rad. Med 40 deltakere hver kveld fikk de hele 120 medlemmer mulighet til å delta på denne kulinariske reisen.



Forventningene var selvsagt skyhøye blant alle som hadde vært så heldige å få plass rundt de vakker pyntede bordene i Speilsalen. Denne første kvelden var det undertegnede som på vegne av Bailliage de Trøndelag hadde fått æren av å ønske velkommen.

4 nye medlemmer, alle unge ansatte på Britannia, ble presentert.

På Smaksmessen på Lillestrøm i mars ble det kåret vinnere i Jeunes Chefs Rôtisseurs og Jeunes Sommeliers, henholdsvis Emil Lundemo Bakken fra Scandic Nidelven og Arne Kristian Birkelund Bævre.



Det var Bocuse d'Or sølvvinner og kjøkkensjef i Speilsalen, Christopher Davidsen og 4 ganger norgesmester, restaurantsjef og Head Sommelier, Henrik Dahl Jahnsen, som skulle lede oss gjennom kvelden. Sammen med sine hvite og sorte brigader har de utmerket seg både nasjonalt og internasjonalt og ble da også belønnet med en Michelinstjerne tidligere i år.

Henrik ønsket velkommen og hadde innledningsvis en kort gjennomgang av endringene som er gjort i Speilsalen i løpet av sommeren. De to litt dominerende Chambre séparéene er nå fjernet til fordel for en egen kaviarbar med tilhørende drikke og en egen vinbar.

Christopher gjennomgjikk hele den spennende menyen før servitørene skjenket i glassene og begynte å bringe de vakre rettene til bords.

Menyen var som følger:

FRA STABBUR, FJØS & JORDE
gjær - løyrom - bekkereinan

NV Britannia Selection Brut Rosé, Ayala, Champagne, Frankrike



Foto: Fredrik Ringe

BESØK HOS BESTEMOR
villaks - hylleblomst - vaffel

2018 Königsbacher Ölberg Riesling, Von Winning, Pfalz, Tyskland



EN PILEGRIMSFERD FRA FRØYA
kamskjell - rabarbra - verbena

2016 Godello Viejo Sobre Lias, Bodegas Mengoba, Bierzo, Spania



Foto: Fredrik Ringe

EN KONGELIG BALLETT
piggvar - bergamot - pastinakk

2017 La Belle de Mai, Jean Luc Colombo, Saint-Péray, Frankrike



SOMMERMINNER
jordbær - mascarpone - bergpepper

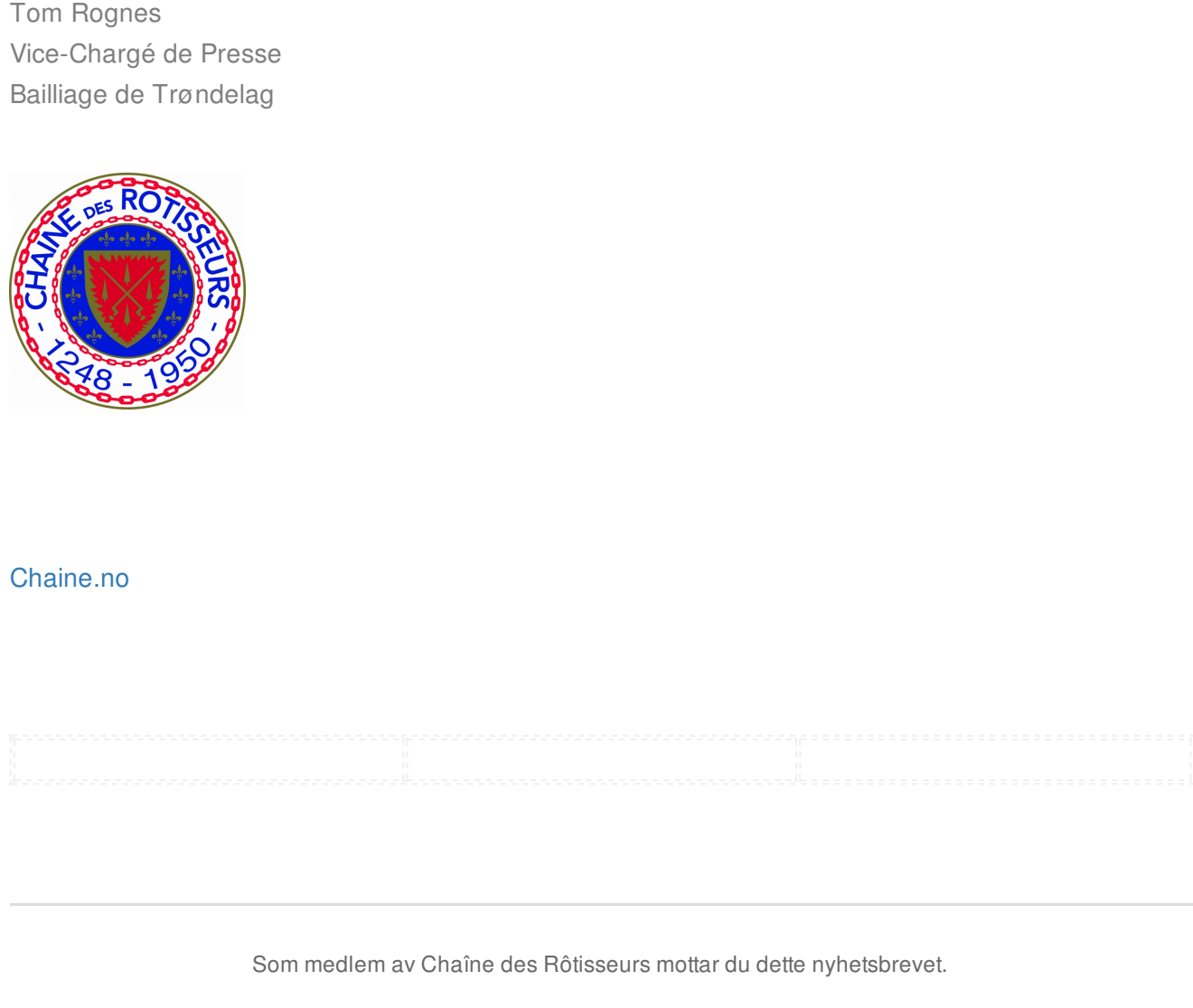
2017 Recioto di Soave "Le Sponde", Coffele, Veneto, Italia



Det var absolutt ingen tvil om at forventningene ble innfridd. På grunn av smittesituasjonen ble det ikke gjennomført noen full og formell avtakkning av den enkelte, men de fantastiske menneskene som hadde bidratt til denne opplevelsen kunne fortjent motta en lang stående applaus fra svært fornøyde medlemmer.



Avslutningsvis ble det servert kaffe og vakre små petit fours fra hotellets egen konditor.



Identiske og like vellykkede arrangementer ble også gjennomført de to påfølgende dagene.

Tom Rognes
Vice-Chargé de Presse
Bailliage de Trøndelag



Chaîne.no

Som medlem av Chaîne des Rôtisseurs mottar du dette nyhetsbrevet.