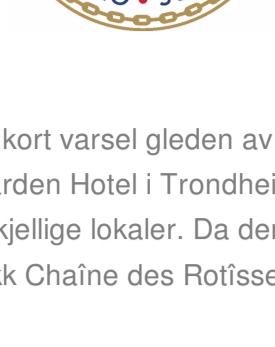
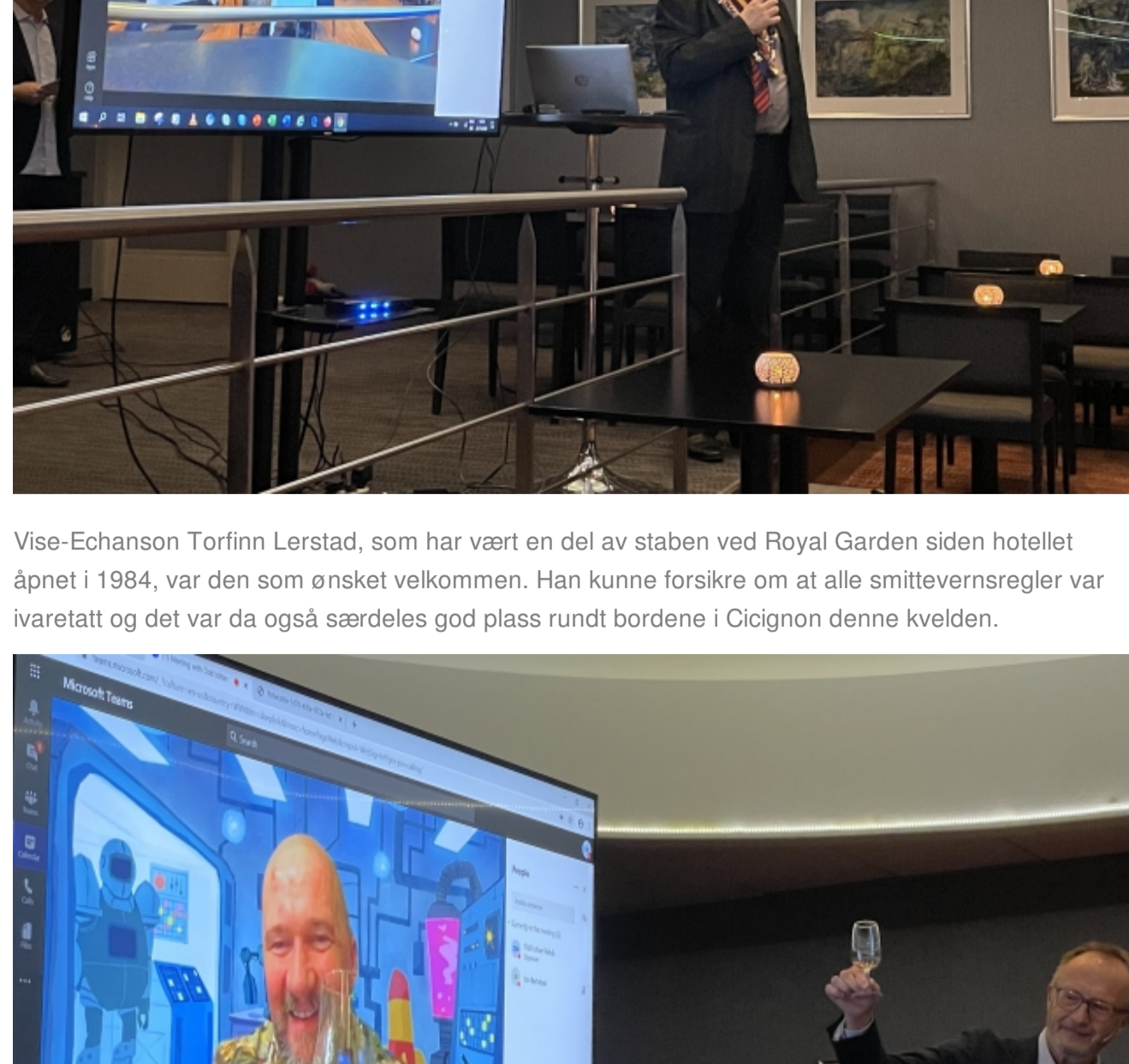


## REFERAT

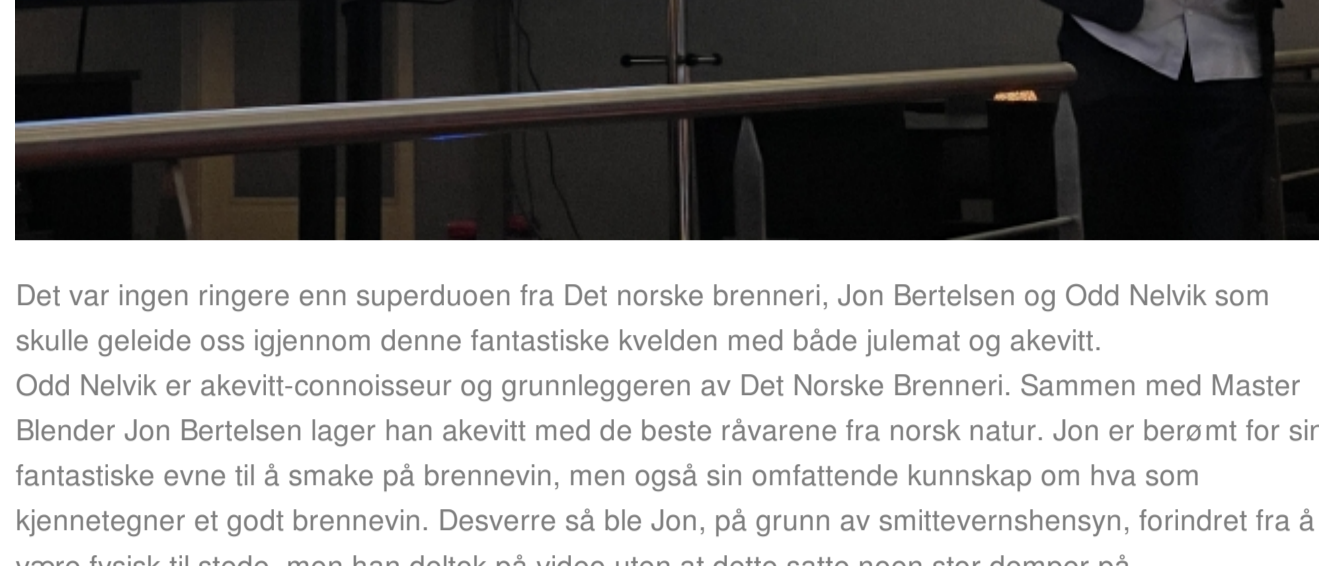
### L'Ordre Mondial fredag 27. november 2020 med akevitt fra Det Norske Brenneri



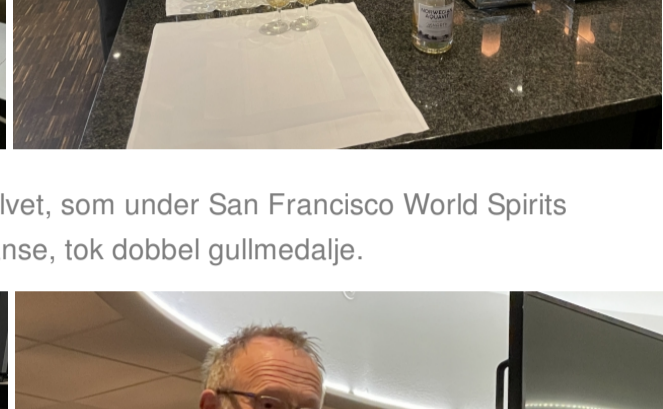
Bailliage Régional de Trøndelag fikk på kort varsel gleden av å invitere til et L'Ordre Mondial arrangement på Radisson Blu Royal Garden Hotel i Trondheim. Arrangementet hadde vært planlagt over lengre tid, med to grupper i to forskjellige lokaler. Da den ene gruppen på grunn av interne regler måtte avbestille på kort varsel, fikk Chaîne des Rôtisseurs muligheten for å overta det ene lokalet.



Vise-Echanson Torfinn Lerstad, som har vært en del av staben ved Royal Garden siden hotellet åpnet i 1984, var den som ønsket velkommen. Han kunne forsikre om at alle smittevernsregler var ivarettatt og det var da også særdeles god plass rundt bordene i Cicignon denne kvelden.



Det var ingen ringere enn superduoen fra Det norske brenneri, Jon Bertelsen og Odd Nelvik som skulle geleide oss igjennom denne fantastiske kvelden med både julemat og akevitt. Odd Nelvik er akevitt-connoisseur og grunnleggeren av Det Norske Brenneri. Sammen med Master Blender Jon Bertelsen lager han akevitt med de beste råvarene fra norsk natur. Jon er berømt for sin fantastiske evne til å smake på brennevin, men også sin omfattende kunnskap om hva som kjennetegner et godt brennevin. Desverre så ble Jon, på grunn av smitteverns hensyn, forindret fra å være fysisk til stede, men han deltok på video uten at dette satte noen stor demper på gjennomføringen.



Vi ble ønsket velkommen med et glass av Arvesølvet, som under San Francisco World Spirits Competition, verdens største brennevinskonkurranse, tok dobbel gullmedalje.



Siden dette var et L'Ordre Mondial arrangement, så var det drikken som skulle stå i fokus. Vi fikk servert hele syv forskjellige sorter akevitt, hvorav seks inngikk i en spennende meny med akevitt og mat i kombinasjon. I de store glassene fikk vi E.C.Dahls Juleøl og Vellagret Jacobsen Golden Naked Christmas Ale.

Menyen var som følger:

#### Aperitiff

*Arvesølvet Aquavit*

#### Rakfisk

Rødbete, pepperrøttomme, potet og rødløk

*Beito Rakfiskakevitt*

#### Gravet reinsdyr

Sopp, tyttebær, sennep og rug

*Tramp i Klaveret Taffelakevitt*

#### Kveite

Jordskokk, erter, røkt fiskesaus og dill

*Arvesølvet Juleakevitt 2020*

#### Ost

Stilton, marmelade og pepperkake

*Arvesølvet Sauternes*

#### Hjemmelaget karamellpudding

Kjeks, krem og karamellsaus

*Lykkens Portal*



Som en ekstra bonus fikk vi etter middagen også smake Bergmannens Juleaquavit, som er fatlagret i gruvene på Løkken.

Både Jon og Odd bobler over av gode historier og fakta om akevitt og mat og det ble da også en svært fornøylig fredagskveld på Royal Garden Hotel.

Flere bilder fra arrangementet finner du under Billegallerier i hovedmenyen på [www.chaine.no](http://www.chaine.no).

Tom Rognes  
Vice-Chargé de Presse  
Bailliage de Trøndelag



[Chaine.no](http://Chaine.no)

Som medlem av Chaîne des Rôtisseurs mottar du dette nyhetsbrevet.