



REFERAT

Edgars gjestebud.

En reise fra Paris til Sandefjord

fredag 17. september 2021



Etter 524 dager med pandemi og strenge restriksjoner, kunne vi endelig møtes til det Bailli Regional de Vestfold i invitasjonen hadde beskrevet som et tilnærmet normalt arrangement i regi av Chaîne des Rôtisseurs, og for et arrangement det ble; det var på alle vis verdt ventetiden! Uten å måtte være neddykket i Antibac eller innullet i munnbind, satte vi denne fredagen kursen for Tønsberg og Storgaten 11 selskapslokaler. Med i minibussene var flere mulige nye medlemmer, som ut fra kjøpp hoderegning vil kunne bidra til å senke gjennomsnittsalderen signifikant i Chaîne Vestfold. Vårt Baillilage har pr. i dag den høyeste snittsalderen i Chaîne Norge, men kan også skille med størst prosentvis oppmøte av medlemmer på våre arrangementer.

Vel fremme i Tønsberg ble vi tatt imot av Bailli Délégué Thore Sande, som i anledning evenementet stilte som kveldens hovmester i Storgaten 11. Thore har de siste årene drevet selskapslokale og catering fra disse lokalene, Frimurerlogen og Villa Møllebakken. Han kunne fortelle at Storgaten 11 ble reist i 1893, som bolig i landlige omgivelser for en svært velbedimlet skipsmegler fra Fredrikstad. Deretter overtok sønnen stedet, han ble etter hvert skipsreder med tidvis stor suksess. Baker og konditormester Leif Nielsen kjøpte bygget fra skipsrederens dødsbo, og etablerte i 1960 Klubbsselskapet Storgaten 11 rettet mot bla. håndverkere, som en motvækt til Klub- og Balselskapet Harmonien, hvor en direktør- eller konsultittel syntes å være et minstekrav for å bli tatt opp som medlem. Det nye klubbsselskapet fikk raskt tilnavnet «Disharmonien». Klubbsselskapet eksisterer den dag i dag, og har sine lokaler i en separat fløy av huset.

Da vi ankom funklet det i de nypussede lysekronene, og det duftet behagelig av treverk i de høyloftede stuer. Mahognitrappen knirket behagelig på vei opp til aftenens aperitif, et glass Andre Delorme Cremant de Bourgogne 2019. Den duftet innbydende av epler og citrus, og boblene var rikelige og behagelige. Smaken hadde hint av citrus, røde bær og epler. Oppløftet gikk vi til bords, som var vakker dekket av bla. Bailli Honoraire Rolf Johansen med nystrøkne duker, utallige glass og skinnende sølvtøy.

Vi ble ønsket velkommen av Bailli Regional de Vestfold, Paal Bye Johansen. Aftenens meny var inspirert av Karen Blixens roman «Babettes gjestebud», tolket av mesterkokken Edgar Ludl. For de som ikke kjenner til Ludls meritter fra tidligere er, skal det kort nevnes at han regnes som en innfødt til nye franske kjøkken i Norge. Han har fem ganger deltatt i kokke-OL, og fikk 1. pris i 1972. Han har vært lagleder i kokke-OL, har blitt kåret til årets kjøkkensjef, han var i mange år kjøkkensjef på Park hotell, før han åpnet Ludls gorumet, og han er innehaver av Østerrikes fortjenesteorden i gull.

Babette var fransk gourmetkokk og hadde havnet i Berlevåg, som i 1870-årene best kunne beskrives som «upolert», og hun lengtet tilbake til Frankrike. Hun brukte en gevinst på 10 000 franc til å skape det ultimate franske måltid, og inviterte utvalgte av stedets innbyggere til å nyte dette. På lik linje med Babettes gjester i Berlevåg på 1800-tallet følte også vi oss utvalgt, og vi kunne også trengte et avbrett etter traurige måneder og år. Forventningene ble innfridd til fulle! Skippladene har blitt stadig fyllere med årene, og det er politisk ukorrekt å ikke så godt heller? I stedet for Babettes skippladessuppe fikk vi derfor en meget smakfull kyllingpaté. Den hadde store biter av saftig kylling, og ble servert med en velvurpet glase.



Babette serverte fiskerne og bøndene i Berlevåg Blinis Demidoff med kaviar. Ludl løftet denne retten ytterligere, og vi fikk blinis med vaktelegg, eggerøre av vaktelegg med ansjos, og to ulike typer kaviar. Kombinasjonen av det litt søte og salte, samt kontrasten mellom den knasende kaviaren og de andre ingrediensens mykhet, var perfekt. Retten ble akkompagnert av en Schatzel kabinett riesling, som duftet av eple og krydder, og hadde fine epletoner i smaken. Den passet overraskende godt sammen med de andre smakene.



Mesteren selv presenterte menyen, og det ble mye humring i salen. Vi forstod at han ikke var en umiddelbar tilhenger av lettvinne løsninger, og at menyen var skapt med stor kjærlighet til faget.

Neste rett viste til fulle en mesters håndlag med ingrediensene. Ande- og gåselever med trøffel og fiken var en fløyelsmyk og himmelsk opplevelse, geléen rivessaltes var krystallklar. Et glass Les Grieves Soules fra Domaine Perrault-Jadaud var en utmerket følgesvenn, med duft av honningmelon og pære. Smaken var mineralisk med hint av mandel.



En liten hvilerett gikk nå perfekt, og vi fikk en pære- og kanelSORbet, badet i cremant. Det kom mer cremant i glassene, og samtalen gikk utvunget.



Kveldens hovedrett, vaktler i sarkofag med fois gras og trøffelsaus, var verdt et stjernedryss i Michelin-guiden i seg selv. Det ble stille rundt bordene, mens vi ble hensatt til et gastronomiens tempel. En herlig burgunder av 2017-årgang fra Les deux terres duftet av lakris og kirsebær, smaken hadde preg av lær, plomme og solbær. Dette ble «hånd i hirse».



Babettes oster fra Auvergne var av Ludl raffinert til en pai med Roquefort. Smaken av blåmuggosten var innsigende avrundet, men samtidig kompleks. Sjelden har ost smakt så godt etter en hovedrett. Den fikk følge av dessertvinenes konge, en sauternes; Château Haut-Claverie 2017. Den duftet umiskjennelig av honning, mens smaken var preget av tropiske frukter.



Vi var i invitasjonen lovet en fransk klassiker til dessert. Babette tryllet frem Baba au rhum etter osten, mens Ludl overrasket oss med en norsk vri på Frankrikes kanskje mest kjente «plekekake»; tarte Tatin. Søstrene Tatin oppnevnte kake var av Ludl omgjort til en estetisk, såvel som en kulinarisk opplevelse. Den hadde følge av rabarbra og syltet appelsinskall, en av Ludls spesialiteter. Kombinasjonen av det søte, det myke, det knasende og det syrlige gikk her opp i en høyere enhet. Aftenens sauternes smakte fortreffelig også til desserten.



Chancelier National Arne Trengereid holdt en svært inspirert takk-for-maten tale, hvor han på elegant vis knyttet Babettes gjestebud på 1800-tallet sammen med Ludls storslåtte gjestebud anno 2021. Ludl fikk også overrakt en usedvanlig velfortjent Chaîne des Rôtisseurs plakett. Den sorte og hvite brigade ble behørig takket etter en fantastisk festaften i Tønsberg. Sandefjordelegasjonen måtte deretter gjøre som Askepott, og vi hastet avsted for å rekke taxiene hjem.

Uten ønske om å fremstå blasfemisk, vil jeg likevel hevde følgende: Hvis Paris var en messe vend for Henrik IV, så var denne kvelden verd minst to messer for oss som fikk oppleve det ypperste av Edgar Ludls reise fra Paris til Sandefjord. En stor takk til alle som gjorde dette arrangementet mulig!

Torger Corneliusen, Vice-Chargé de Presse



Som medlem av Chaîne des Rôtisseurs mottar du dette nyhetsbrevet.