



REFERAT

GRAND DÏNER FREDAG 11. NOVEMBER 2022



Bailliage de Sørlandet hadde igjen gleden av å invitere til Grand Diner hos Restaurant Sjøhuset i Kristiansand. Bailli Regional Henry Tranberg ønsket 64 deltekerne velkommen og spesielt velkommen ble ønsket til Bailli Honoraire Elin Gerrard, Bailli Honoraire Jørgen Aall Flood, Chancelier Honoraire Arne Trengereid og Grand Commandeur Halvdan Tangen.

Våre nye medlemmer Marit Salttrøe og Torje Dalen ble ønsket spesielt velkommen.

Vi hadde også med noen gjester Hjørdis Asbjørnsen, Mette Høgdaal Johannesen og Rolf Arild Johannesen. Også langveisfarende fra Oslo hadde vi med - Grete og Arne Fossbak.



Våre unge lovende profesjonelle under 35 var også deltagere. Maitre Restaurant Mads-Michael Gjesdal, Chef de Table Ida Grødum og Somelier Dagfinn With Iversen.

Sørlandscup for lærlinger er avholdt på Tangen videregående skole. Beste kokker fra Hos Moi og beste servitør fra Smag og Behag. Veldig hyggelig at begge kom fra medlemsbedrifter.

Neste års program ble presentert, og det ble spesielt bedt om at det settes av helgen 16.-18.juni for weekendtur til Gaustablikk.

Vi prøver også å få i stand et privat arrangement for å reise til Grand Chapitre i Lichtenstein 7-9. september. Vi håper å få til påmelding via Chaîne, med selve reisen blir privat. Mer informasjon kommer så snart vi har mer å meddele.



Maitre Rôtisseur Tom Helge Djuphagen fortalte så om historien til Restaurant Sjøhuset, som ble åpnet i 1982. Med skiftende eiere har det nå rukket å bli 40 år. Havet eller Glasshuset som det ofte kalles ble åpnet i 2014 og har vært et godt tilskudd.

Nadia Jakobsen Myro ledet oss dyktig gjennom måltidet med presentasjon av hver enkelt matrett med tilhørende drikke.

Aperitiff

*Cremant de Bourgogne Blanc de Noirs Paul Delane
Burgund, Frankrike, NV*

*

Meny

Kamskjell

Blomkål - Kålrot - Strandkrabbe
*Riesling Graccher Himmelreich Kabinett 2018
Mosel, Tyskland*

*

Steinbit

Blomkål - Spinat - Smørsaus
*Chardonnay Topiary by Philippe Colin
Franschoek, Sør-Afrika, 2020*

*

Indreilet av storfe

Selleri - Kål - Portvinsijy
*Olmaia Cabernet Sauvignon Col d'Orcia
Sant'Antimo Toscana, Italia 2015*

*

Utvalg av Norske Oster

Knekkebrød og søtt tilbehør
*Riesling Beerenauslese Weinrieder, Weinviertel
Catena, Østerrike, 2014*

*

Multekake

Multer - Nyr - Nøtter
*Moscato d'Asti Nivole Michele Chiarlo
Piemonte, Italia, 2021*

*

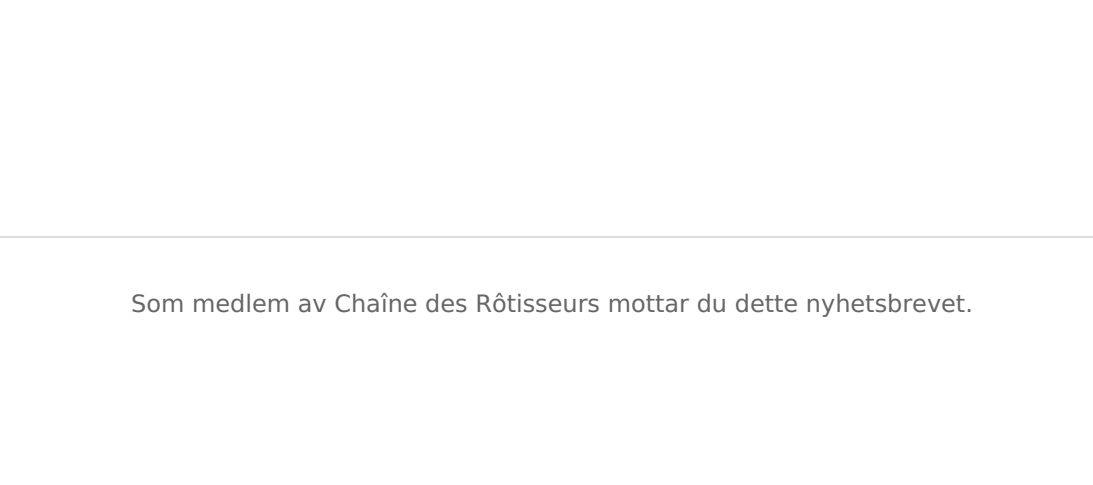
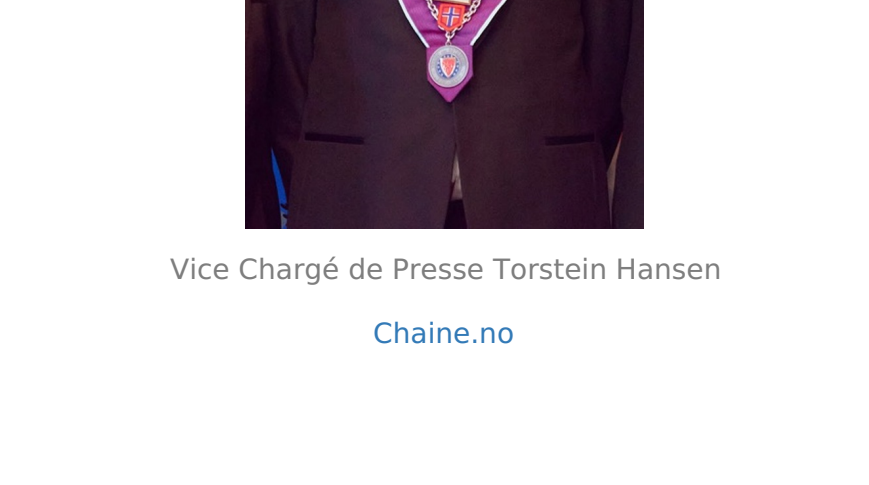
Kaffe



Måltidet ble avsluttet med menyomtale av Maitre Rôtisseur Trond Kristiansen. Fantastiske smaker, superklassiske sauser og gode råvarer med små finesser som utføres så bra. Det å servere så mange er en vanskelig øvelse men vi har hatt et et utrolig fint måltid og dere har innfridd noe så inderlig.



Det ble en fantastisk kveld i tradisjonsrike omgivelser med gode samtaler over bordene.



Vice Chargé de Presse Torstein Hansen

Chaîne.no

Som medlem av Chaîne des Rôtisseurs mottar du dette nyhetsbrevet.