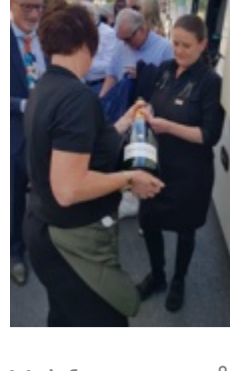




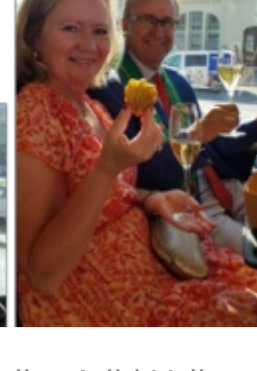
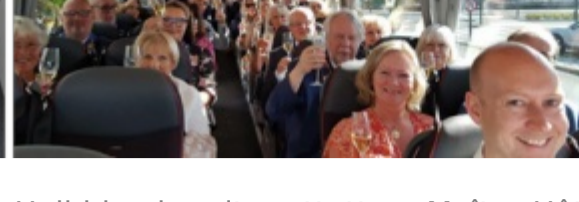
REFERAT

Grillaften Scandic Hell Fredag 16. juni 2023

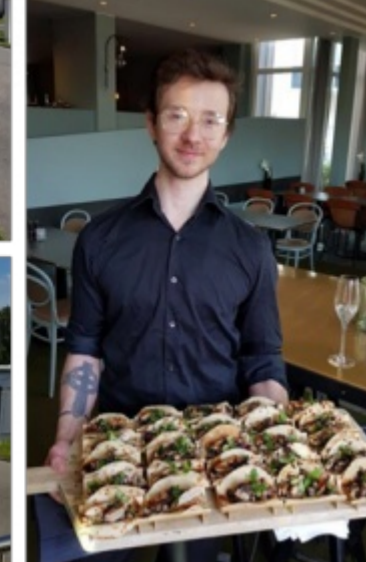
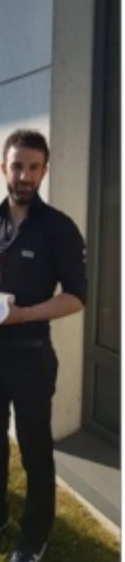
Inngangen til sommeren i Baillage de Trøndelag markeres tradisjonen tro med en flott grillaften på Scandic Hell. Værgudene var på vår side med knallblå himmel og strålende sol. Som alltid startet festen med champagnebuss fra Scandic Nidelven til Scandic Hell med raust flytende bobler og deilige amuser.



Champagnebuss til Hell
Den tradisjonelle champagnebussen til Hell satt en utmerket stemning fra starten. Bollingerstrømmet generøst fra dobbelmagnum flasker, akkompagnert av deilige amuser. Turen fra Trondheim til Stjørdal går aldri så fort som nettopp på champagnebussen.



Vel framme på Hell ble vi godt mottatt av Maître Hôte Arild Vollan og hans glade stab som hilste velkommen ute på terrassen med en forfriskende cocktail og enda en deilig amuse.



Etter denne strålende starten på kvelden beveget vi oss over til den sommerpyntede festsalen hvor Bailli Régional Roar Hildonen kunne ønske over 60 medlemmer velkommen til årets grillfest. Roar fortelle forsamlingshistorien til Chaîne des Rôtisseurs som begynte med nettopp grilling som utgangspunktet. Opprinnelig var Chaîne en sammenslutning for å spre kunsten å grille gås. Det er nemlig en krevende råvare, som fordrer mye indirekte varme. Fortsett er grilling et hovedelement i foreningen og også i den norske avdelingen er det faktisk et krav til alle medlemmer at de skal eie en grill. «Men jeg drar ikke akkurat hjem til folk og sjekker», forsikret Roar gjestene.



Maître Rôtisseur Kevin Stokdal hadde laget en flott meny til oss, selvfølgelig med grilling som hovedtema, og Sommelier Pawel Bednarski hadde funnet fram til mange magnum og dobbelmagnum flasker som passet ypperlig til menyen og grillbuffeten.

Menyen var som følgende:

Fjellrøye i kombinasjon med agurk

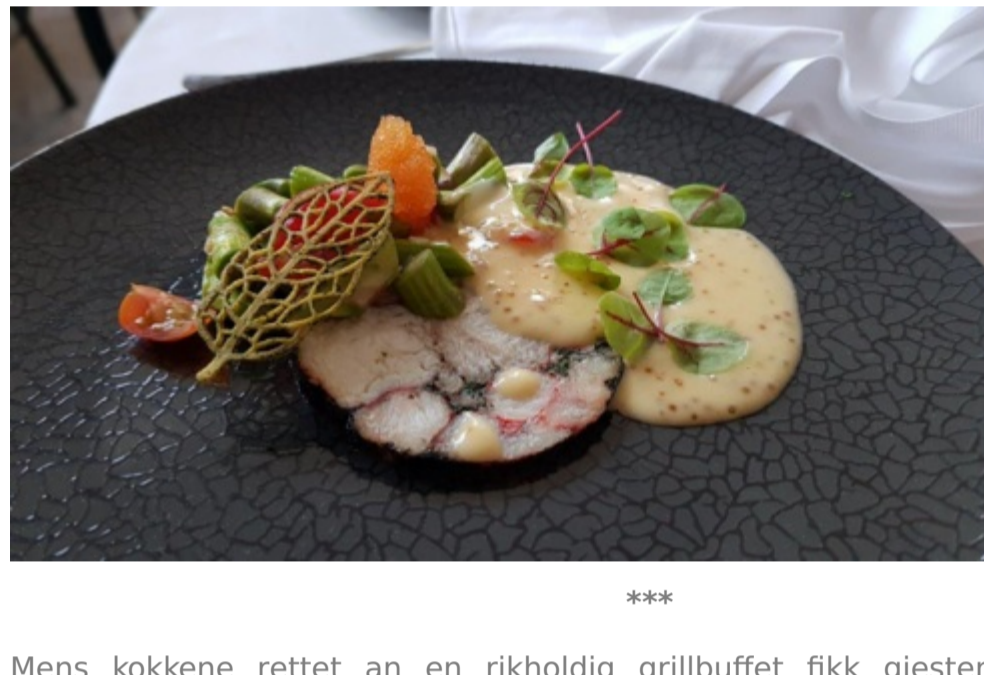
Zárate Albariño Magnum, Portugal



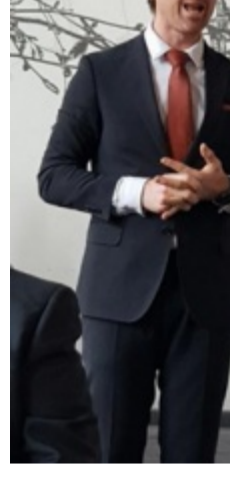
Kongekrabbe og asparges

Med lett smørsaus

Anjou Effusion, Frankrike 2018



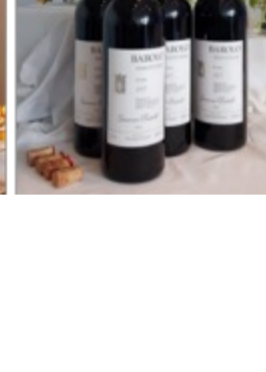
Mens kokkene rettet an en rikholdig grillbuffet fikk gjestene servert en flott musikalsk overraskelse av bariton Lars Eggen. Med full overbevisning viste han fram sin kunstneriske allsidighet samt sin skuespiller talent, vakkert akkompagnert av sin kone Eva Holm Foosnæs på piano.



Grillbuffet

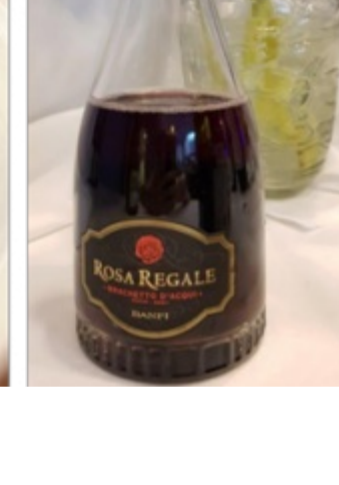
Fleurie les Hauts du Py Villa Ponciago, Frankrike 2017

Barolo Bussia Jereboam Magnum, Italia 2017



Rabarbraterte med nyrsorbet

Rosa Regale Bracchetto d'Acqui, Italia 2021



Omelette Norvøgiene

Graacher Himmelreich Riesling Spätlese, Tyskland 2013



Kveldens menyomtaler var Bailli Régional Roar Hildonen, som trakk fram grillkunnskapen av hele staben og fantastisk god mat og vin servert med glimt-i-øyet humor. Kort og godt: en strålende levert kveld! På vegne av meget fornøyde og godt forsynte gjester takket Roar av den sorte og hvite brigade til en velfortjent stor applaus.



Kvelden ble avsluttet med en meget hyggelig og livlig busstur hjem til Trondheim i solnedgang, der noen spesielt ivrige, med lakenskrekk, ikke klarte å motstå fristelsen av et lite nachspiel på bar.



Beatrix Vereijken

Vice-Chargé de Presse

Chaine.no