



## Babettes Gjestebud på ærverdige Britannia Hotel

Karen Blixens udødelige novelle, «Babettes gjestebud», var temaet da årets Grand Dîner i Bailliage Trøndelag ble arrangert med Flotte Britannia Hotel som vertskap. Britannia Hotel ble første gang åpnet i 1970, det samme året som handlingen i «Babettes gjestebud» fant sted i Berlevåg i Finnmark.



Den franske kvinnen Babette, som var en høyt skattet gourmetkøkk, hadde søkt tilflukt i det lille samfunnet etter oppstanden i Paris. Her var det ingen som kjente hennes bakgrunn. Da hun i anledningen 100-års-minnedagen for den avdøde presten tilbød seg å lage et festmåltid bekostet av penger hun hadde vunnet i et lotteri, ble der ukjente begreper som kulinariske opplevelser og nytelse satt i et helt nytt perspektiv.



En som alltid like strålende Maître Hotelier, Arne Marius Berg ønsket hver enkelt gjest velkommen i den berømte Palmehaven, hvor det ble servert raust med Champagne, en Lallier Blanc de Blancs Grand Cru.



Etter appetittvekkeren ble vi geleidet inn i den flotte og vakkert pyntede Speilsalen. Bailli Roar Hildonen ønsket medlemmer og gjester velkommen og presenterte også nye medlemmer i Bailliage Trøndelag.

Han viste også til neste års største arrangement, nemlig Grand Chapître, som arrangeres i Trøndelag 26.-28. august 2016. Alle bør booke disse dagene i kalenderen allerede nå.

Arne Marius forsikret alle om at den sorte og hvite brigade var svært godt forberedt og at de lenge hadde gledet seg til denne spesielle kvelden.

Menyen var av praktiske årsaker noe tilpasset vår tidsalder, da for eksempel havskilpadde ikke lenger er så tilgjengelig som råvare.



Nytilsatt kjøkkensjef Charlie Fredagsvik Merei gav uttrykk for at han fikk litt prestasjonsangst da han ble presentert for oppdraget med å arrangere Grand Dîner etter bare en uke, men dette skulle vise seg å være totalt unødvendig.

Han presenterte menyen på en svært profesjonell og engasjerende måte og det samme gjorde hans kone og vinkelier Nina, når det kom til vinene.





Som i boken forløp hele kvelden seg som en stor gastronomisk opplevelse, der den ene fantastiske retten avløste den andre. Totalt ble det servert fem lekre retter, alle inspirert av originalmenyen til Babette og akkompagnert av svært godt avstemte viner. Hele menyen vises nederst i referatet.

Britannia Hotel oser av stolt tradisjon. Store deler av hotellet er pusset opp, men alt det særegne er tatt vel vare på. Betjeningen viser en stolthet og profesjonalitet som man ikke finner så mange andre steder og de gamle uniformene med monogram, seriset som blir benyttet og omgivelse i Speilsalen bidrar alt til en fantastisk totalopplevelse.



Skuespiller Arne Reitan bidro også til å gjøre denne kvelden ekstra spennende ved å føre oss gjennom handlingen i «Babettes gjestebud» som en av rolleskikkelsene etter hvert som handlingen og måltidet skred fram.



Dette var i tillegg til en kulinarisk opplevelse både spennende og originalt og de 75 gjestene som fikk ta del i denne kvelden kunne mot slutten av kvelden klappe fram stolte representanter fra den sorte og hvite brigade.

Den formelle delen ble avsluttet med en cafe avec, før mange valgte å tøye denne minnerike kvelden ennå litt videre ut i de små timer.

Flere bilder kan ses etter referatet.

Tom Rognes  
Vice Chargé de Presse















