

# Chaîne des Rôtisseurs Norge 50 år: Unik møteplass for gastronomi-interesserte

HRR - Hans Kristiansen [Tekst]

Chaîne des Rôtisseurs i Norge kan i år feire 50 års jubileum. Det er naturligvis blitt markert med arrangementer for medlemmene, med gastronomiske opplevelser i toppklasse. Norge er et av de største medlemslandene i Chaîne des Rôtisseurs og de åtte lokalavdelingene samler bransjefolk og andre ihuga mat- og vinentusiaster.

Chaîne des Rôtisseurs er et internasjonalt, gastronomisk broderskap med fransk opprinnelse og hovedkvarter i Paris. Med nesten 25.000 medlemmer i 80 land, er hensikten å forene amatører og profesjonelle med stor interesse for mat, vin og det gode måltid. Gjennom lokale og nasjonale arrangementer, videreføres gode tradisjoner og byr på opplevelser fra det nyeste innen kokkekunst.

Yrkesutøvende fra hotell- og restaurantbransjen danner kjernen i organisasjonen, men det er kombinasjonen som gjør Chaîne des Rôtisseurs unik. Målsettingen er å være en møteplass mellom aktører som driver restauranter og gjester som besøker dem. Blant profesjonelle medlemmer finner man kjøkkensjefer, kokker, sommelier, restauratører og ledere fra hotellbransjen. I Norge er det nå vel 800 medlemmer og Norge er dermed det femte største medlemslandet regnet i antall medlemmer, etter USA, Tyskland, Sveits og Finland.

Chaîne des Rôtisseurs Baillage de Norvège ble konstituert i mars 1968. De første årene var aktiviteten begrenset til Oslo og Sandefjord, der en av initiativtagerne, *Otto Fredrik Borchgrevink*, var direktør på *Park Hotel*. Etter stiftelsen av Chaîne des Rôtisseurs nasjonalt, ble de enkelte avdelinger etablert slik, i kronologisk rekkefølge:

Vestfold (1977), Bergen (1979), Oslo (1981), Rogaland (1982), Arctique (1983), Trøndelag (1983), Sørlandet (1989) og Nordvestlandet (1992). Oslo og Trøndelag er de to største, med rundt 200 medlemmer hver. Hver region har sitt eget styre og sin egen økonomi.

Hovedstyret i Chaîne des Rôtisseurs Baillage de Norvège i jubileumsåret består av *Thore Sande*, *Arne Trengereid*, *Rolf M. Brænd*,

*Tarje Hellebust*, *Bjarte Gjerde*, *Erling Riisnæs*, *Christian Wiig* og *Steinar Giske*.

I hjertet av Chaîne des Rôtisseurs står de mange arrangementene som gjennomføres hvert år. Medlemmer er velkommen til å delta på arrangementer, både lokalt, nasjonalt og internasjonalt. Blant arrangementene finner man Dîner Amical, Grand Dîner, vinsmakinger og utflukter. En gang i året gjennomføres Grand Chapitre, et arrangementet som samtlige medlemmer i Norge inviteres til å delta i. Dette er årets store begivenhet, hvor nye medlemmer blir tatt opp. Disse arrangementene går på rundgang. I jubileumsåret var Baillage Vestfold ansvarlig for gjennomføringen.

## Ønsker flere yngre bransjefolk som medlemmer

- Vi har jo rundt 800 medlemmer i Norge, og det er et respektabelt, høyt antall. Utfordringen er å få de yngre med, vi trenger å få gjennomsnittalderen litt ned, men vi er selvfølgelig veldig glad for alle som er med. Dette er et frivillig arbeid, medlemmene, og ikke minst de tillitsvalgte, bruker av sin egen tid, sier *Thore Sande*, øverste leder for Chaîne des Rôtisseurs i Norge.

- Med alle styrene rundt i våre åtte avdelinger, pluss hovedstyret, er det 40 - 50 mennesker, som på frivillig basis, driver Chaîne des Rôtisseurs i Norge, sier *Rolf M. Brænd*, som også sitter i hovedstyret.

- Det kommer vel 70 nye til hvert år, men avgangen er også tilsvarende. 850 til 900 medlemmer i Norge vil ikke være urealistisk, men når det er sagt er det bedre å ha kvalitativt gode medlemmer, enn et høyt antall. Mange av de unge mesterkokkene er allerede medlemmer hos oss, sier *Sande*.

Opplegget er slik at det skal være rundt 25% profesjonelle medlemmer og 75% amatører, men det viktigste er at de nye medlemmene er interessert i gastronomi.

Chaîne des Rôtisseurs Norge har også endel hoteller og restauranter som medlemmer, da er de med gjennom medlemskapet til eier/driver, eller annen leder i virksomheten. Personalet her har mulighet til å delta på spesielle norske og internasjonale



- Vi kan tilby medlemmene en mulighet for å promotere seg og sin virksomhet gjennom lokalavdelingen de er medlem av, sier *Thore Sande*, øverste leder for Chaîne des Rôtisseurs i Norge. Her klar til å ta opp nye medlemmer i forbindelse med årets høydepunkt, et Grand Chapitre.

kokke- og sommelierkonkurranser.

Chaîne des Rôtisseurs har også en egen "datterforening", *L'Ordre Mondial des Gourmets Dégustateurs*, med formål å spre kunnskap om edle viner og kvalitetsbrennevin. I tillegg er øl blitt en viktig del av måltidet. Idag er rundt 300 av de norske medlemmene også medlemmer her.

- Vi har en hjemmeside, der alle lokalavdelingene legger ut sine programmer, slik at medlemmer fra andre avdelinger kan delta, hvis de ønsker. På våre internasjonale sider har vi tilsvarende oversikt over arrangementer i byer i utlandet, som norske medlemmer kan delta på, hvis de ønsker.

Vi kan tilby medlemmene en mulighet for å promotere seg og sin virksomhet gjennom lokalavdelingen de er medlem av. Som medlem får man være med på mange middager i toppklasse, pluss delta i det sosiale fellesskapet. Våre medlemmer er ihuga mat- og vinentusiaster og mange setter stor pris på å være del av et slikt miljø og kunne opparbeide seg et interessant nettverk, i og utenfor bransjen, sier *Thore Sande*.

- Chaîne idag og for tyve år siden er to forskjellige ting, selv om vi fortsatt ifører oss våre kjeder ved festlige anledninger, avslutter *Rolf M. Brænd*.



I anledning 50-års jubileet, er det laget en jubileumsbok, som forteller om organisasjonens virksomhet i fortid og nåtid. ➤

## Styrker rekrutteringen av kokker og servitører

Chaîne des Rôtisseurs har som formål å bidra til rekrutteringen av kokker og servitører, for at det faglige nivået skal opprettholdes. I Norge gjøres dette ved å dele ut medaljer og pengepremier til de unge vinnerne ved de regionale lærlingekonkurransene og den nasjonale finalen. Disse konkurransene arrangeres av *Kokkenes Mesterlaug* og *Norske Kokkers Landsforening (NKL)*. I tillegg deltar Norge i konkurranser for unge kokker, hvor restaurant/hotellet er medlem i Chaîne des Rôtisseurs. Disse konkurransene, "Jeunes Chefs Rôtisseurs" og "Jeunes Sommelier", gjennomføres hvert år med en nasjonal konkurranse, hvor vinnerne fra det enkelte land går videre til en internasjonal konkurranse.

Mikkel Husom har jobbet som kokk på *Restaurant Vaaghals* i Oslo i to år, i september deltok han som norsk representant i "Jeunes Chefs Rôtisseurs", som denne gang ble avholdt på Taiwan. Denne konkurransen er for kokker under 26 år, som jobber på bedrifter tilsluttet Chaîne des Rôtisseurs. 22 land var representert på Taiwan og Mikkel kom på en meget respektabel fjerdeplass.

- Det var et veldig bra opplegg i konkurransen. Selve konkurransen varte i fire timer, ellers ble vi tatt med rundt for at vi skulle bli kjent med taiwanesisk matkultur. Oppgaven i konkurransen inkluderte også noen lokale ingredienser. Mange av oss var uten særlig konkurranseerfaring fra før, derfor var det fint å få være med på et slikt komprimert opplegg, og ikke minst bli kjent med mange kolleger fra andre land. Jeg hadde med Erik Lillebø fra Vaaghals, som assisterte meg i forbindelse med konkurransen, sier Mikkel Husom.

- "Jeunes Chefs Rôtisseurs" var lagt opp slik at alle deltagerne fikk en såkalt "mystery box" med forskjellige ingredienser. Det eneste vi visste på forhånd var at hovedretten skulle være lammecarré, pluss at vi fikk en liste over noen av de andre råvarene. Etter at boksen var åpnet, hadde vi en halv time på å sette sammen en meny, deretter tre og en halv time til å lage det hele. Den største utfordringen for min del var at det var gassovn uten vifte, som er mye mindre effektiv enn Rational-ovner, som jeg er vant til. Canada vant og jeg fikk en fjerdeplass, som jeg etter forholdene er godt fornøyd med. Jeg har absolutt



Norges deltager i "Jeunes Chefs Rôtisseurs", Mikkel Husom, her flankert av leder for Chaîne des Rôtisseurs i Norge, Thore Sande [t.v.] og Rolf M. Brænd.

lyst til å delta på flere konkurranser, det er veldig spennende og ekstremt lærerikt. Neste år går "Jeunes Chefs Rôtisseurs" på Island og jeg vil gjerne bidra til at Norges kandidat kan gjøre en god innsats der.

- I løpet av de årene vi har vært engasjert med lærlingekonkurranser har vi bidratt med rundt 2 millioner kroner i premier og bidrag til avvikling av konkurransene, så dette er noe av det viktigste vi driver med, sier Rolf M. Brænd i Chaîne des Rôtisseurs Norge.

# IT'S NOT JUST A BED. IT'S A JENSEN.

La gjester sove riktig godt.

Gjennom en unik sengekonstruksjon og med et helt nytt hotellprogram kan Jensen nå tilby hotellgjester en usedvanlig god liggekomfort. Vår nyeste innovasjon senger justerer fastheten med et eneste tastetrykk – for mykere eller fastere komfort – helt etter eget ønske. Vi har lagt alt vi har av erfaring, håndverk og innovasjon i å bygge moderne senger av høy norsk kvalitet.

[jensen-beds.com/no](http://jensen-beds.com/no)

**JENSEN®**  
Designed for Sleep Comfort

BEDRE STØTTE. BEDRE AVSLAPNING.

SENGEN ER FLAT | KOMFORTEN BLIR FASTERE | KOMFORTEN BLIR MYKERE