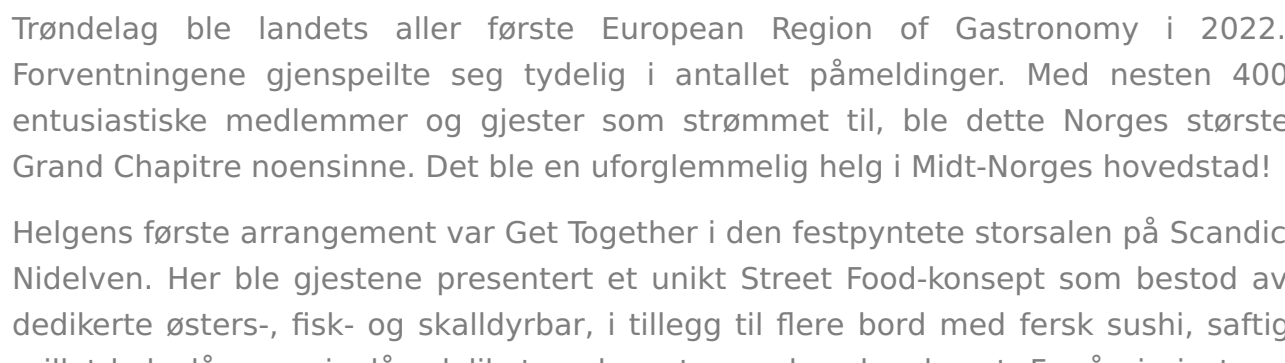




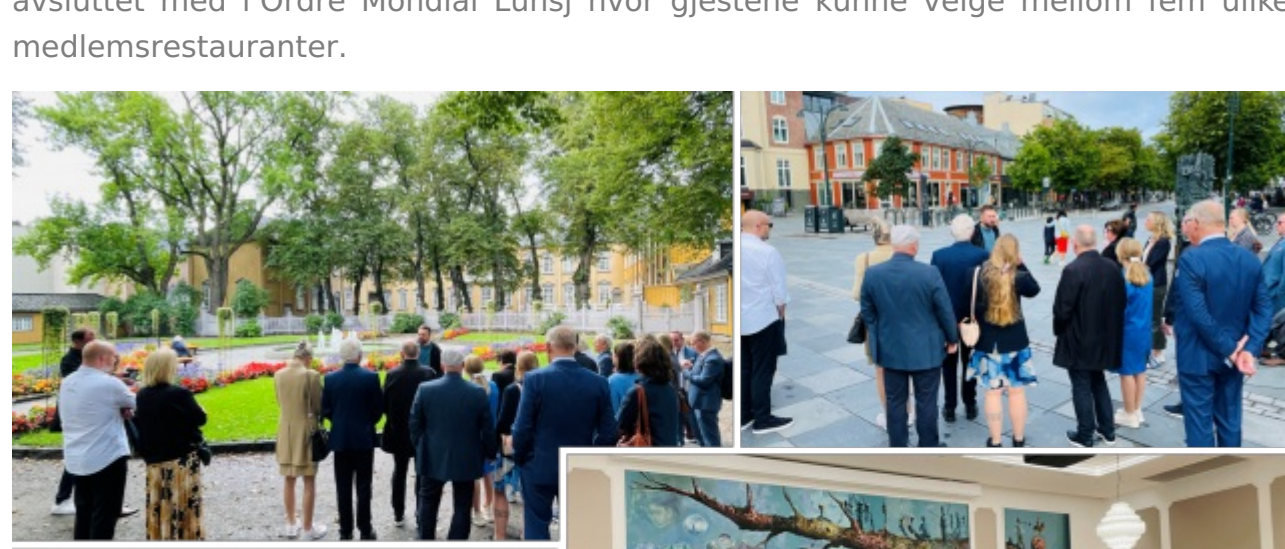
## REFERAT

### GRAND CHAPITRE - TRONDHEIM 25.-27. AUGUST 2023



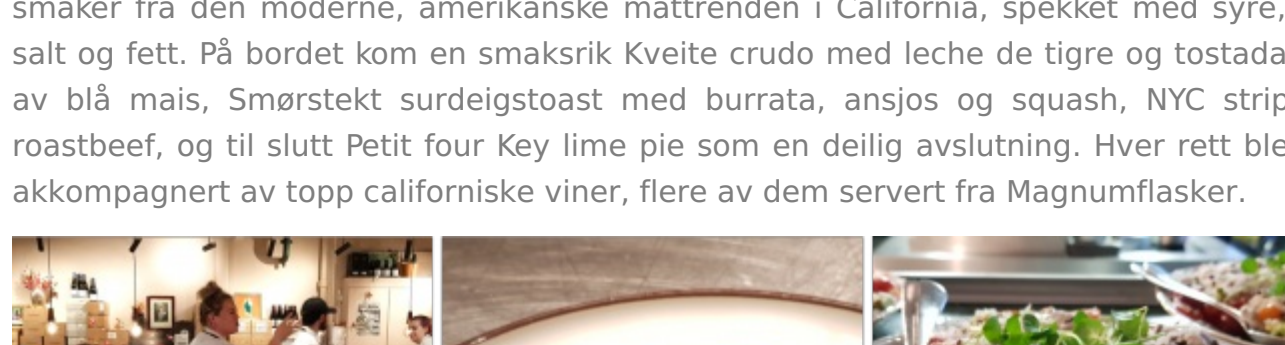
Når Baillage de Trøndelag, landets største Chaîne-avdeling, inviterer til Grand Chapitre i anledning 40-årsjubileet, skyter forventningene gjerne i været. Regionen er anerkjent for sitt unike matfat og råvarer i verdensklasse. Bland dette sammen med den hjertelige trønderiske gjestfriheten og man skjønner hvorfor Trondheim - Trøndelag ble landets aller første European Region of Gastronomy i 2022. Forventningene gjenspeilte seg tydelig i antallet påmeldinger. Med nesten 400 entusiastiske medlemmer og gjester som strømmet til, ble dette Norges største Grand Chapitre noensinne. Det ble en uforglemmelig helg i Midt-Norges hovedstad!

Helgens første arrangement var Get Together i den festpyntede storsalen på Scandic Nidelven. Her ble gjestene presentert et unikt Street Food-konsept som bestod av dedikerte østers-, fisk- og skaldyrbar, i tillegg til flere bord med fresh sushi, saftig grillet kalvelår og svineår, delikat spekemat og velsmakende ost. For å gi gjestene god oversikt over hele buffeten, ble maten og hotellets imponerende vinkjeller presentert på en original måte på storskjermen gjennom direkte video-overføring. Mens gjestene forsynte seg av buffeten, ble glassene ved bordet etterfylt fra magnumflasker, noe som var en gjenganger gjennom helgen. Til dessert kunne gjestene velge fra et rikt utvalg av fersk frukt, hjemmelaget is, utsøkte kaker og nydelig tilberedte crêpes suzette, samt et stort utvalg av deilige dessert- og portvin for å fullføre smaksopplevelsen. Underholdningen for kvelden ble tatt hånd om av ingen ringere enn Trondheims tidligere ordfører, humoristisk forfatter og konferansier, Marvin Wiseth, som underholdt gjestene med en rekke morsomme historier fra byen. Til slutt fikk gjestene servert stemningsfull jazzmusikk fremført av byens legendariske Bjørn Alterhaug med sin trio.



\*\*\*

Lørdag var en tettepakket dag som begynte med en kunstvandring gjennom noen av Trondheims mest imponerende utstillinger og gallerier. Deltakerne ble guidet av kunsthistorikerne Terje Bratberg og Daniel Johansen, to kunnskapsrike og fargerike personer fulle av morsomme og engasjerende historier. Kunstvandringen ble avsluttet med l'Ordre Mondial Lunsj hvor gjestene kunne velge mellom fem ulike medlemsrestauranter.



\*\*\*

Bula Neobistro, Trøndelags nyeste og utradisjonelle medlemsbedrift som forener høykultur og lavkultur på en unik måte, kunne friste med en kulinarisk reise med temaet *Californian dreaming*. I velkjent Bula-ånd ble det servert lekne og punshy smaker fra den moderne, amerikanske matrenden i California, spekket med syre, salt og fett. På bordet kom så smaksrik Kveite crudo med leche de tigre og tostada av blå mais, Smørstekt surdeigstøst med burrata, ansjos og squash, NYC strip roastbeef, og til slutt Petit four Key lime pie som en deilig avslutning. Hver rett ble akkompagnert av topp californiske viner, flere av dem servert fra Magnumflasker.



\*\*\*

Fagn, en av Chaîne de Trøndelag sine medlemsbedrifter med en Michelin-stjerne, presenterte en uforglemmelig champagnelunjsj i den klassiske Fagn-stilen. Tretti delikate gjester kunne storkose seg med Radbet med kaviar, Andelever med plomme, Terte med kongekrabbe, Rosett med kamskjell og sik rogn, Steinbit med skaldyr bisque, Kveite med sopp, og Hvit sjokolade og Canele som avslutning. Det hele ble ledsaget med fantastisk gode viner i Magnum-utgaver.



\*\*\*

IleBistro inviterte til Champagnelunjsj med ekte franske følelser. På menyen sto deilige Gratinerte vingårdsnegler med ramsløk, Pannestekt kamskjell med blomkål og smørsaus, Skaldyr bisque med fennikel og sjøkreps, og Klassisk oksetartar. Alt dette ble ledsaget av champagne som strømmet generøst fra Magnum-flasker.



\*\*\*

Skalldyrsekskere fant sin lunjsj-himmel på The Crab. Her ble gjestene bortskjemt med Gratinert sjøkreps, Kamskjell med blomkål, Pigvvar med smørsaus, Hvitvinampede blåskjell, og Singapore peppercrab, på et bord som bokstavelig talt var dekket over av alt annet godt som havet har å by på, ledsaget av fantastiske og deilige Burgund-viner fra - selvfølgelig - Magnum-flasker.



\*\*\*

To rom og kjøkken kunne friste med råvarer i verdensklasse fra Trøndelag, kombinert med unike viner i Magnum-utgaver fra sin rikholdige vinkjeller. Gjestene ble servert en topp kvalitet meny som besto av sikturretten Kamskjell med sellerikrem, Reindsdyr med kantarell og grønnkål som smeltet på tungen, og en artig variant med Pinnebrød og kardedomme is som dessert.



\*\*\*

Etter introniseringen ble det en fin rusletur til byens storstue og 5-stjerners hotell, Britannia Hotel. Hotellet ønsket gjestene velkommen til en storslått Grand Diner i den elegante Palmehaven, som for anledningen ble utvidet med både Speilsalen og Blåsalen for å få plass til så mange gjester som mulig. Det ble en uforglemmelig matopplevelse. Hver av rettene på menyen kom fra en av de forskjellige spisestedene på Britannia Hotel, akkompagnert av perfekte vinkombinasjoner, slik at gjestene kunne nyte en fullendt Britannia-opplevelse. Speilsalen innledet med en forrett bestående av deilig Fjellrøye servert med gulbete i en norsk curry. Deretter fulgte Brasserie Britannia opp med Tartar de boeuf, og Palmehaven med en fantastisk Bakt villkveite servert med selleri, tang og rogn. Hovedretten, som selvsagt kom fra Jonathan Grill, var en mør indrefilet av okse som ble servert med bordelaise og pak choy. Osteretten var en delikat terte laget med Britannias Blå og eple, som ble ledsaget av en deilig cocktail fra Britannia Bar. Britannias egen Konditoriet stod for desserten som var et lite kunstverk av en Bringebærterte med yoghurt og mascarpone, som ble servert med en spennende bringebær-isvin. Etter denne fabelaktige middagen kunne ivrige gjester med lakenskrekk fortsette kvelden i baren i Britannias konferanselobby. Alt i alt en kveld som forente gastronomi og eleganse på en uforglemmelig måte.



\*\*\*

Etter introniseringen ble det en fin rusletur til byens storstue og 5-stjerners hotell, Britannia Hotel. Hotellet ønsket gjestene velkommen til en storslått Grand Diner i den elegante Palmehaven, som for anledningen ble utvidet med både Speilsalen og Blåsalen for å få plass til så mange gjester som mulig. Det ble en uforglemmelig matopplevelse. Hver av rettene på menyen kom fra en av de forskjellige spisestedene på Britannia Hotel, akkompagnert av perfekte vinkombinasjoner, slik at gjestene kunne nyte en fullendt Britannia-opplevelse. Speilsalen innledet med en forrett bestående av deilig Fjellrøye servert med gulbete i en norsk curry. Deretter fulgte Brasserie Britannia opp med Tartar de boeuf, og Palmehaven med en fantastisk Bakt villkveite servert med selleri, tang og rogn. Hovedretten, som selvsagt kom fra Jonathan Grill, var en mør indrefilet av okse som ble servert med bordelaise og pak choy. Osteretten var en delikat terte laget med Britannias Blå og eple, som ble ledsaget av en deilig cocktail fra Britannia Bar. Britannias egen Konditoriet stod for desserten som var et lite kunstverk av en Bringebærterte med yoghurt og mascarpone, som ble servert med en spennende bringebær-isvin. Etter denne fabelaktige middagen kunne ivrige gjester med lakenskrekk fortsette kvelden i baren i Britannias konferanselobby. Alt i alt en kveld som forente gastronomi og eleganse på en uforglemmelig måte.



\*\*\*

Gjenkomst og betydelige bidrag til utvikling av Chaîne. På lørdag fikk Hilde Hildonen den såkalte Silver Award for den fantastiske jobben hun har gjort helt siden 2009 for Baillage de Trøndelag. Hun er dermed en av bare to i Trøndelag som har fått denne hønneøren. På lørdag fikk Rolf M. Brænd, som den eneste i Norge, den aller høyeste utmerkelse i Chaîne des Rôtisseurs, nemlig Conseil d'Honneur. Rolf har gjennom flere tiår vært en uvurderlig ressur for Chaîne både nasjonalt og internasjonalt, og har som norges Bailli Délégué bidratt til viktige forbedringer for Chaîne organisasjonen. Conseil d'Honneur kan bare gis til tidligere medlemmer av Conseil Magistral etter Presidentens godkjenning.

Helgen ble avsluttet på E.C. Dahls Pub og Grill, som inviterte til åpent bryggeri og fantastisk Søndagslunjsj. Her ble det grilling av de aller beste råvarene av både sjømat og kjøtt, komplementert med en overflod av herlig tilbehør. Før lunjsjen ble avsluttet, inviterte Finn Olufsen gjestene med på en spennende omvisning i bryggeriet. Med sin karakteristiske entusiasme og imponerende kunnskap delte han historiene og hemmelighetene bak bryggerkunsten, som ga en ekstra dimensjon til opplevelsen.



\*\*\*

Tradisjonen tro ble arrangementet avsluttet med Scandic Hell sin champagnebusstur til Værnes flyplass. Svært fornøyde gjester kunne kose seg med Bollinger champagne som strømmet sjenerøst fra store flasker, ledsaget av en liten boks med delikate småretter.



\*\*\*

Dermed ble tre herlige dager med nydelig mat, drikke og samhold i trivelige Trøndelag avsluttet. En hjertelig takk fra Baillage de Trøndelag til alle gjester og tilreisende - og på gjensyn!

Flere bilder fra Grand Chapitre vil bli lagt ut på [Billedgallerier | Chaîne des Rôtisseurs \(chaîne.no\)](#).



Beatrix Vereijken  
Vice-Chargé de Presse  
Chaîne de Trøndelag  
[Chaîne.no](#)

Som medlem av Chaîne des Rôtisseurs mottar du dette nyhetsbrevet.