



## Referat fra Grand Chapitre 2016 L'Ordre Mondial lunsj på Nordøst Food & Coctails

Etter et storslagent «Get Together» arrangement på Scandic Nidelven Hotel på fredagskvelden var listen lagt høyt og forventningene store til resten av helgen. Hele 160 gjester hadde meldt seg på lørdagens L'Ordre Mondial lunsj på Nordøst Food & Coctails. Nordøst er Bailli Trøndelags nyeste medlemsbedrift og baserer sitt konsept på bruk av de beste råvarene fra norskekysten og Trøndelag i kombinasjon med asiatiske impulser, smaker og teknikker. Restauranten åpnet dørene på Solsiden første gang 25. juli 2015 og har så langt høstet mange rosende omtaler.

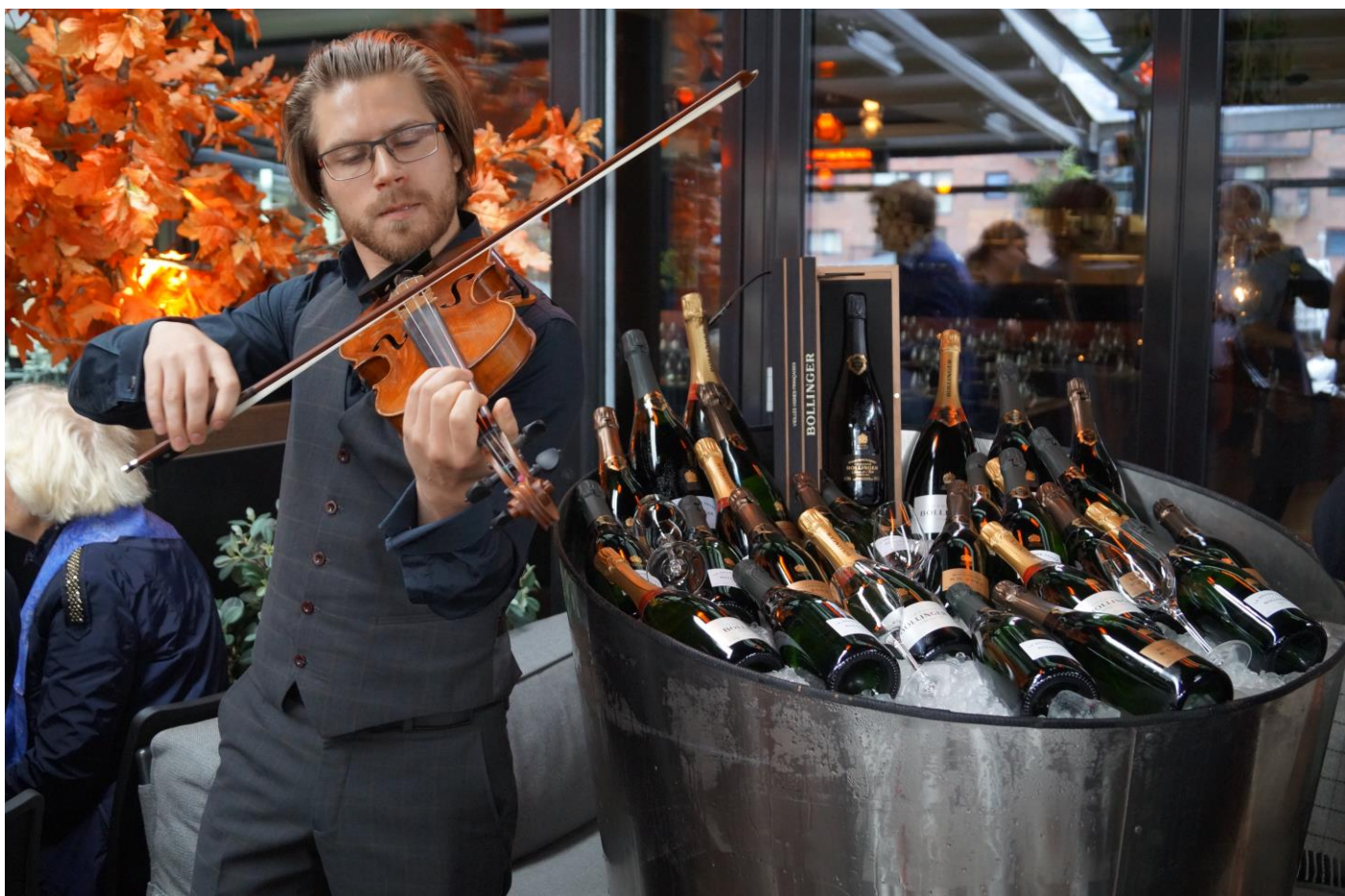
Det var i utgangspunktet planlagt med en byvandring i forkant av arrangementet, som skulle ende opp på Solsiden. Værgudene ville det imidlertid annerledes, slik at byvandringen ble erstattet av et fornøylig kåseri med lokalhistoriker Terje Bratberg på Royal Garden Hotel.



En som alltid smilende restauranteier og Charge de Missions, Bjarte Gjerde stod sammen med en like blid Bailli Regional, Roar Hildonen og tok varmt imot gjestene etter hvert som de ankom i det litt rufsete været.

Like ved inngangsdøren var det satt opp en gigantisk champagnekjøler fylt med ulike flasker fra Bollinger. Siden dette var et L'Ordre Mondial arrangement så var det drikken som skulle stå i fokus og her var det nettopp Bollinger som skulle spille hovedrollen.





Det føltes dermed nesten naturlig å starte lunsjen med et glass Champagne, en Bollinger Spécial Cuvée Brut NV. Blide servitører serverte små appetittvekkere som matchet Champagnen helt perfekt.





Etter bordsetning var det Roar som først tok ordet. Etter en presentasjon av NordØst Food & Coctails som nyeste medlemsbedrift i Bailliage de Trøndelag, informerte han litt om lørdagens videre program.



Deretter kunne Bjarte ønske velkommen. Han gjorde det først som sist helt klart at ingen forlater restauranten før champagnekjøleren er tom!

Bjarte er tydelig stolt av sine medarbeidere og benytter enhver anledning til å fremheve hver og en som suksessfaktorer for at NordØst gjør det så bra.

- Håkon Solbakk er kjøkkensjef og har samtidig en sentral rolle på det norske kokkeladslaget.
- Hans Erik Olsen var årets vinner av Jeunes Chefs i Bergen og skal representere Norge i Manchester 30. september.
- Erik Strugstad er tidligere vinner av Jeunes Sommelier, er lidenskapelig opptatt av vin og er nå restaurantsjef på NordØst.
- Lars Erik Vesterdal har bakgrunn som kjøkkensjef på Rica Nidelven og er nå restaurantsjef på NordØst.





Lars Erik gav uttrykk for at det var utrolig spennende å få tilberede mat til en helt fullsatt restaurant, spesielt når alle gjestene er så genuint interessert i spiseopplevelsen.



Håkon redegjorde så for den spennende menyen, som er kopiert inn nederst i referatet.



Deretter var det Eriks tur til å presentere hovedtemaet, nemlig Champagne fra Bollinger. Han har et glødende engasjement for faget sitt og presenterer vinene med en innlevelse og et kunnskapsnivå som imponerer de fleste. Bollinger var intet unntak i så måte og han hadde en lang, engasjerende og lærerik orientering om Bollinger sin Champagneproduksjon. Han har selv vært der og deltatt under produksjonen.

Han kunne samtidig informere om at NordØst har samtlige utgaver av Bollinger som er benyttet i alle filmer med James Bond. Alle er dog dessverre ikke tilgjengelige for salg.





Echanson National Christian Wiig er leder for L'Ordre Mondial i Norge. I sin korte kommentar helt til slutt sammenliknet han Nordøst med stjerne restauranter i Paris og mente at Lars Erik og teamet hans ikke ligger noe tilbake for flere av disse.

Plutselig så var den store champagnekjøleren tom. Totalopplevelsen på Nordøst Food & Coctails var overveldende. Når så dyktige og dedikerte mennesker benytter så gode råvarer og skaper en slik ramme rundt det hele så blir også dette et arrangement som mange vil huske lenge.

Flere bilder finnes nederst i referatet.

Tom Rognes  
Vice Chargé de Presse  
Bailliage de Trøndelag





CHAÎNE DES ROTISSEURS  
L'ORDRE MONDIAL

27.08.16



Laksesashimi "take away style"  
avocado, mango, ponzu

\*\*\*

Kamskjelltartar i "vårrull"

\*\*\*

Røkt og grillet sjøkreps  
med miso og fennikel

\*\*\*

Kveite i kombinasjon med kongekrabbe  
Russisk kaviar, selleri, agurk,  
beurre blanc med myse

\*\*\*

Sjokoladestratos  
manjari & solbær

\*\*\*

Bollinger Spécial Cuvée, Brut NV

Bollinger la Grande Année Brut 2005

Bollinger R.D. 2002

Fontanafredda Brachetto d'Acqui NV











































