



Chaîne des Rôtisseurs
BAILLIAGE DE TRØNDELAG

JULEBREV og INFO OM 2024

Chers Confrères

Det nærmer seg slutten av nok et flott år i Chaîne des Rôtisseurs Trøndelag.

2023 har vært et år med mange fantastiske arrangementer, og vi har også fått feiret vårt eget 40-årsjubileum, i kombinasjon med et storslått Grand Chapitre i august. Takk til alle som bidro til at dette nok en gang ble et «best ever»-arrangement, både for våre gamle og nye medlemmer, og ikke minst for våre tilreisende gjester.

Det har i år som tidligere vært et meget høyt nivå på mat, drikke, service og godt vertskap. Jeg vil på vegne av alle medlemmene i Chaîne des Rôtisseurs Trøndelag, takke medlemsbedriftene for å ha bydd på seg selv, vært rause, og laget fantastiske gastronomiske opplevelser for oss!

Referater og mange flotte bilder fra arrangementene i 2023 kan leses og sees på nettsidene til www.chaine.no



Styret består av

Bailli Régional Roar Hildonen
Vice Chancelier Argentier Hege Jullumstrø Hildonen
Vice Conseiller Culinaire Haakon Solbakk
Vice Conseiller Gastronomique Lars Vinje
Vice Chargé de Missions Arve Tokle
Vice Chargé de Presse Beatrix Vereijken
Vice Echanson Torfinn Lerstad

I tillegg har Trøndelag én representant i Landsstyret:
Chargé de Presse Tom Rognes

Våre medlemsbedrifter er

Britannia Hotel www.britannia.no
Bula Neobistro www.bulabistro.no
E.C.Dahls Pub og Kjøkken www.ecdahls.no
Fagn www.fagn.no
Le Bistro www.lebistro.no
Radisson Blu Royal Garden Hotel www.radissonblu.com/hotel-trondheim
Røros Hotell www.roroshotell.no
Scandic Hell Hotel www.scandichotels.no
Scandic Nidelven Hotel www.scandichotels.no
Skifer Hotel Oppdal www.skiferhotel.no
The Crab www.thecrab.no
To Rom og Kjøkken www.toromogkjokken.no

Arrangementer 2024

Lørdag 20. januar - E.C.Dahls Pub og Kjøkken - Award Dinner / Dîner Amical

Onsdag 21. februar - Speilsalen/Britannia - Speilsalen Spezial

Helg 22.-24. mars - Oppdal - L'Ordre Mondial og Dîner Amical

Onsdag 17. april - Le Bistro - L'Ordre Mondial

Lørdag 20. april - ALLE - World Chaîne Day

Onsdag 15. mai - Bula - Dîner Amical

Fredag 14. juni - Scandic Hell - Grillaften

Onsdag 14. august - Fagn - Fagn Spezial

Onsdag 18. september - The Crab - Dîner Amical

Helg 25.-27. oktober - Røros - L'Ordre Mondial og Dîner Amical

Fredag 15. november - Royal Garden - Grand Dîner

Onsdag 04. desember - To Rom og Kjøkken - Dîner Amical

Alle våre arrangementer starter kl. 19.00, utenom Grillaften på Hell, der bussen går kl 1800.

Sett av datoene i kalenderen allerede nå:)

Jeunes Chefs Rôtisseurs og Jeunes Sommeliers 2024

Chaîne des Rôtisseurs arrangerer Jeunes Chefs Rôtisseurs for unge kokker, og Jeunes Sommeliers for sommelierer, servitører/bartendere med vin og drikkekompetanse, som ikke har fylt 27 år før den internasjonale konkurransen gjennomføres høsten 2024.

Uttaket / konkurransene foregår på Strinda VGS lørdag 20. januar, og det blir en påfølgende Award Dinner på E.C.Dahls Pub og Kjøkken samme kveld, kl 1900.

Vinnerne, som da blir Norges representanter i de internasjonale konkurransene, blir her presentert og hedret.

Grand Chapitre 28.-30. juni 2024 i Tromsø

Vi sender ut varsel så snart påmeldingen er åpen, men følg også med på www.chaine.no.

Man må delta på et Grand Chapitre for å få tildelt kjedet sitt for første gang, eller for å få oppgraderinger og 10-, 20-, 30- og 40-års-medaljer, så disse må i alle fall sette av denne helgen. Men som ellers håper vi selvsagt at Trøndelag også i år blir den største delegasjonen på Grand Chapitre.

Priser for 2024. Ingen endring for medlemmer, kun en liten økning for gjester/ikke-medlemmer

L'Ordre Mondial - kr 1500,- / + 200,- for ikke-medlemmer

Dinér Amical og grillaften - kr 1800,- / + 200,- for ikke-medlemmer

Grand Dinér - kr 2100,- / + 200,- for ikke-medlemmer

Spesialarrangement hos Fagn og Speilsalen prises av stedet.

Michelin-restaurantene skal få vise frem den menyen de vanligvis har, og priser dette med en rabatt for våre medlemmer på disse arrangementene.

Alle prisene er inkludert kr 50.- til administrasjon CDR Trøndelag.

Medlemmer

Vi er pr i dag 320 medlemmer i Trøndelag, hvorav 39 nye medlemmer i 2023.

224 er også medlem i L'Ordre Mondial.

Vi er 137 damer og 183 menn.

Vi har 76 profesjonelle og 244 ikke-profesjonelle.

Vi har 41 medlemmer under 35 år.

Dersom noen nå ønsker å melde inn partner, istedenfor at denne går som «gjest», er det bare å ta kontakt med Hege på hege@chaine.no.

Priser for 2024

Innmelding/engangsavgift Chaîne des Rotisseurs - 2200,-

Innmelding/engangsavgift unge under 35 år - 750,-

Innmelding /engangsavgift L'Ordre Mondial - 550,-

Årskontingent profesjonelle - 1850,-

Årskontingent ikke-profesjonelle - 1200,- (Conjoint (partner) - 975,-)

Årskontingent unge under 35 år - 500,-

Årskontingent L'Ordre Mondial - 300,-

Årlig bidrag unge profesjonelle (obligatorisk for alle) - 175,-

Økonomi

Pr 04. desember har vi:

Fondskonto 1 015 805,-

Sparekonto 48 348,-

Brukskonto 382 750,-

Havfruens Lykkefond

Chaîne des Rôtisseurs Trøndelag har et eget fond for utvikling av unge talenter i vår region. Det ble stiftet av midler gitt av Trond Lykke og Havfruen ved Herbert Klein for noen år siden. I 2013 bidro Erik Frederiksen og To Rom og Kjøkken med påfyll av midler til fondet.

I 2023 ble det satt en komite for å utvikle dette Fondet, og vi har nå etablert

Chaîne des Rôtisseurs Trøndelags Fond

Fondet har en grunnkapital på 1 million, og det er et styre som forvalter og godkjenner søknader for støtte. Støtte gies ut fra overskudd i Fondet fra

renteinntekter, årlig bidrag fra medlemsbedrifter samt nye bidrag til Fondet, både fra næringslivet og våre medlemmer.

Utbetalinger i 2023

10 000,- til Årets Unge Kokk Eli Anne Sundset

10 000,- til Årets Konditor Henrik Falkensten

10 000,- til Årets Grønne Kokk Nils Flatmark

EasyQuest

EasyQuest til medlemmene etter arrangement fortsetter som før. Dette for å få en evaluering av våre arrangement for å kunne forbedre oss ytterligere.

Arrangement

Invitasjonen til våre arrangement sendes ut ca 1 mnd før. Enkelte av våre

medlemsbedrifter har begrenset antall plasser, så her vil vi be om at evn GJESTER

man ønsker å inviter med i første omgang settes på venteliste, slik at så mange

medlemmer (og partner, selvfølgelig) som mulig får sjansen til å delta. Dersom det

er ledige plasser på tampen, tar Hege kontakt med de som har meldt noen til

ventelisten. Vi har som vanlig bordplassering kun på Grand Dîner, ellers er det

normalt «free seating».

Antrekk

Det kommer alltid et spørsmål om antrekk til de ulike arrangementene. Her er en grei huskeregel:

* Kjedet skal bæres på alle Chaîne des Rotisseurs arrangementer. Damer kan erstatte kjedet med damesløye/medaljong.

* Det skal være dress på vanlige arrangementer så nær som arrangementer i friluft.

Da holder det med pent friluftsanstrekk. På Grand Dinér skal det være smoking.

Dette gjelder for menn, og damene kler seg deretter.

* På L'Ordre Mondial-arrangement skal man bruke L'Ordre Mondial-kjedet I TILLEGG til det vanlige kjedet.

Da gjenstår det bare å takke for hyggelige middager i året som har gått, og ønske alle en fredelig jul og et godt og begivenhetsrikt nytt år!



Vennlig hilsen

Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs

Roar Hildonen

Bailli Régional