



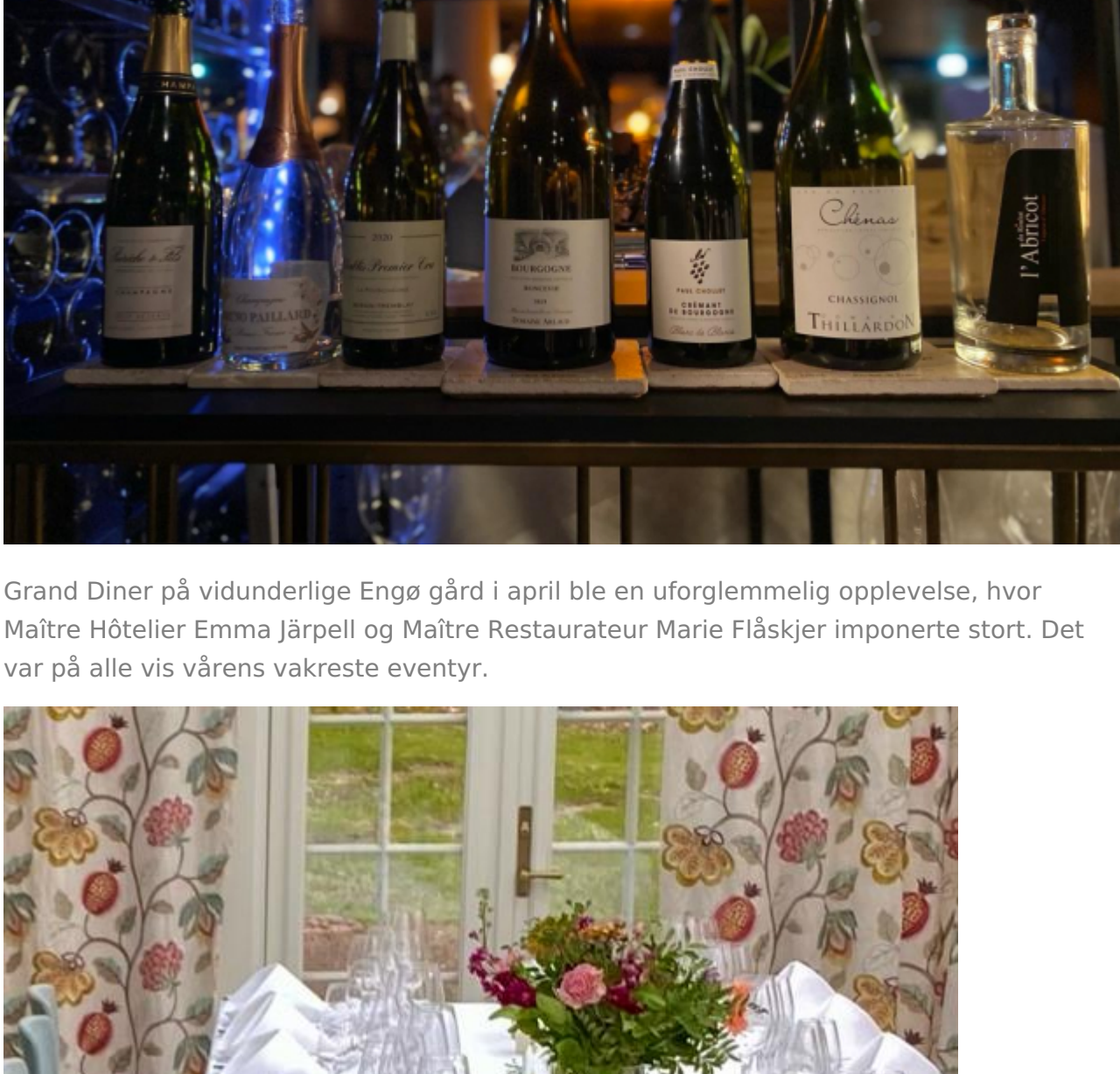
Chaîne des Rôtisseurs
BAILLIAGE DE VESTFOLD

Julehilsen og program for Bailliage Regional de Vestfold 2024

Chers Confrères

Mens kuldegradene fester sitt grep og 2023 er i ferd med å ebbe ut, kan vi se tilbake en rekke arrangementer med gastronomi, utsøkt drikke og det gode selskap i sentrum. Noen vil hevde at hvis hovedbegivenhetene i nasjonen Norge for året 2023 skal skrives ned noe sted, så må det være i glemmeboken. Derfor; ikke la oss feste oss ved rentøkninger, inhabilitet, penderboliger, strømpriser, dyrtid og uværet «Hans», men heller fokusere på de anledningene hvor verden viste seg fra sin bedre side og vi kunne dele opplevelser i regi av Chaîne.

I mars møttes mange av oss til Winemakers dinner på Sjøslaget i Larvik. Winemaker`n uteble, men det la ingen demper på arrangementet.



Grand Diner på vidunderlige Engø gård i april ble en uforglemmelig opplevelse, hvor Maître Hôteier Emma Järpell og Maître Restaurateur Marie Flåskjer imponerte stort. Det var på alle vis vårens vakreste eventyr.



Svært mange av oss reiste allerede torsdag 24. august til Trondheim for å delta på Grand Chapitre, slik at vi kunne nyte Roar Hildonens magi på To Rom og Kjøkken før det offisielle programmet tok til på fredag. I Trondheim var det utsøkte råvarer og entusiasme på alle nivå.



I oktober ble vi innviet i hvordan man lager vin på Grubbestad gård oppe på raet i Sandefjord, og det ble en på alle vis boblende aften.



Chef Rôtisseur Heidi Ødegård var i november dommer en lokalmatkonkurranse for lkokkelever i Vrådal under Fjell-Telemark uka, og kunne på vegne av Chaîne dele ut 5.000 kr til vinnerlaget fra Restaurant og matfag linja på Sandefjord videregående skole.

Når dette skrives gleder vi oss til årest siste arrangement som er lutfisk på Park fredag 9. desember.

Styret i 2023 har bestått av:

Bailli Régional Paal Bye Johansen
Vice-Conseiller Culinaire Dag Lindsholm
Vice-Argentier Hege Nøstvik
Vice-Chargé de Missions Hanne Bjønnes
Vice-Chargé de Missions Heidi Ødegård
Vice-Chargé de Missions Øivind Næss
Vice-Chargé de Presse Torger Corneliusen

I tillegg har vi hatt med oss Bailli Régional Honoraire Rolf Johansen som konsulent. Vårt Bailliage er også så heldig at vi har Bailli Délégué Thore Sande i vår medlemsmasse, og han har kommet med gode innspill og råd underveis.

Våre medlemsbedrifter i Bailliage de Vestfold er:

Scandic Park Hotel, Sandefjord
Villa Herskapeilig, Tønsberg
Magasinet Cafe, Sandefjord
Spiseriet, Verdens Ende
Hotel Wassilioff, Stavern
Engø Gård, Tjøme

Vi har mye å glede oss til i 2024.

Februar

I løpet av januar-februar står vinen i fokus når vår **Professionnel du Vin** Richard Svendsen inviterer til vinsmaking i Sandefjord. Eksakt tid og sted er fortsatt noe uklart men hold øynene opp så kommer det forlokkende info.

Mars

Torsdag 7 mars inviterer Chef Rôtisseur Heidi Ødegård sammen med Sandefjord Videregående Skole til "Lærlingenes" aften i restaurant Barden. Det er elever og fremtidige lærlinger som tilbereder og serverer oss vinnermenyen fra Fjell-Telemark uka, hvor SVGS dro iland seieren.

Mai

Restaurant Attrå i Larvik sikter mot en stjerne, og Kjøkkensjefene Henrik Falkensten og Ola Kinserdal vil sette sammen en helt spesiell meny for oss. Kanskje er byen under Bøkeskogen i ferd med å bli det gastronomiske sentrum syd for Oslo? Dato for dette arrangementet er ikke helt fastlagt ennå.

I mai er det også Grand Chapitre International i Bordeaux fra 16. til 19. mai.

Juni

28. til 30. juni er det dukket til årets Grand Chapitre i Tromsø. Tradisjonen tilsier at mange fra Vestfold stiller på årets Grand Chapitre noe vi også håper i år. Det er tross alt ikke hver dag man kan oppleve midnattsolen fra Storesteinen 421 meter over havet og Tromsø by en fredag kveld i juni.

August

Også i 2024 vil Maître Hôteier Emma Järpell og Maître Restaurateur Marie Flåskjer på Engø gård isammen med sitt kjøkken trylle frem en Diner Amical for oss. Dette er samarbeidsarrangement mellom Bailliage d'Oslo og Bailliage de Vestfold. Fredag 30 august.

Oktober

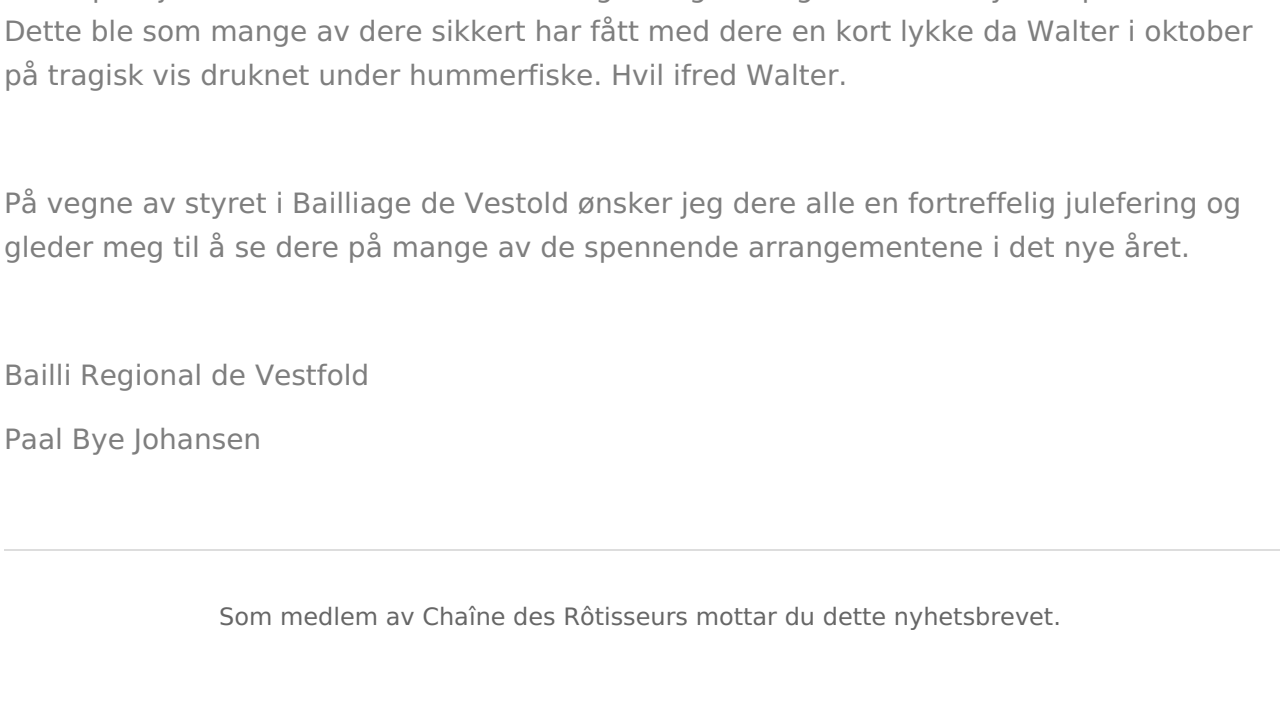
Fredag 25. oktober er det igjen duket for vinsmaking og omvisning på Grubbestad gård. Kanskje får vi smake vinen som har ligget på havets bunn ute ved Stauper? For de av dere som gikk glipp av dette i 2023, ikke la det gjenta seg og sett av datoen allerede nå.

November

Fredag 8 november har Bailliage de Vestfold i samarbeid med **Maître Hôteier** Morten Christensen gleden av å invitere til årets Grand Diner på ærverdige Midtåsen i Sandefjord. Da børster vi støvet av smokingen og nyter Anders Jahres utsikt over Sandefjord mens vi nyter en 5-retters middag.

Desember

Tradisjonen tro avsluttes årets med at **Maître Hôteier** Thomas Ødegård inviterer oss til Lutfisk på Park hotell Torsdag 12 desember.



På slutten året er det også på sin plass og lyse fred over Walter Wassertheurers minne. Etter å har arrangert Kiel turen for Bailliage de Vestfold i alle år gikk Walter før jul 2022 over i pensjonistenes rekker for å kunne egne seg fullt og helt til hobbyfiske på Sørlandet. Dette ble som mange av dere sikkert har fått med dere en kort lykke da Walter i oktober på tragisk vis druknet under hummerfiske. Hvil ifred Walter.

På vegne av styret i Bailliage de Vestfold ønsker jeg dere alle en fortreffelig julefering og gleder meg til å se dere på mange av de spennende arrangementene i det nye året.

Bailli Regional de Vestfold
Paal Bye Johansen

Som medlem av Chaîne des Rôtisseurs mottar du dette nyhetsbrevet.