Chaîne des Rôtisseurs

BAILLIAGE DE SØRLANDET

REFERAT
GRAND DÎNER
FREDAG 6. NOVEMBER 2020
BOEN GÅRD

Bailli Régional, Jørgen Aall Flood ønsket velkommen til vårt siste arrangement i 2020. Et år som har preget oss sterkt i disse koronatider. Vi klarte å gjennomføre vår Dîner Amical på Bølgen & Moi. Så måtte vi utsette Grand Dîner på Hotel Norge og Mondialarrangementet hos Elin og Johan Gerrard. Likeså gikk Grand Chapitre i Tromsø "fløyten". Den kommer heldigvis tilbake 25. til 27. juni 2021-

Juni kom, og heldigvis kunne vi innta Bjellanstrand Gård til vår sommeramical. En befrielse å kunne møte alle våre Chaîne-venner igjen. Så fulgte vi opp med vår utsatte Grand Dîner på Lillesand

Hotel Norge og Mondialarrangementet på Bønder i Byen i Kristiansand. Flotte arrangementer som var fulltegnet umiddelbart.

Slik ble det også til denne helgens Grand Dîner på Boen Gård. Der var vi plutselig 70 deltakere. Det kunne vi ikke forsvare å gjennomføre etter at regjeringen kom med nye retningslinjer. Antallet ble redusert til 50 etter en spørrerunde blant de påmeldte. Fra mandag 9. november hadde vi ikke kunnet gjennomføre med det antallet en gang.

Boen Gård som nylig fikk tildelt kulturminnefondets nasjonale plakett for fremragende bevaringsarbeid var pyntet til fest. Det var en varm og trolsk stemning som møtte de inviterte med fakler og rød løper.

Vår Bailli benyttet også anledningen til å takke for året som vi har lagt bak oss. Denne aftenen hadde vi også gleden av å ha med oss Bailli Honoraire, Elin Gerrard, Christian Borchgrevink, og Chancellier National Arne Trengereid.

Boen Gård ved Maître Restauratør Dagfinn Galdal, kjøkkensjef Tomasz Rochon og restaurantsjef Leila Derrich hadde lagt stor vekt på en meny som var tilpasset årstiden og lokale råvarer. I tillegg må det nevnes at de dyrker mye av sine grønnsaker og frukt på gården. Det kunne mao. ikke bli mere kortreist.

Menyen var som følger

Apetittvekkere

Norske østers fra Arnevik Gård i Grimstad
Servert med dillolje og rose-eddik.

Diebolt Vallois BdB Grand Cru
fra cramant Cotes de Blanc Champagne Frankrike

Meny

Rødbete fra Boen Gård
Servert med ørretrogn, røkt fløte og løpstikke/rødbete glaze.

Skau øl fra Hunsfos Bryggeri

*

Kveite fra Flekkerøya
Servert med kremet demi-glace supplert med tindved fra Boen Gård og selleripuré fra Leif Johan Rugsland.

Jean Pascal Bourgogne Chardonnay, Puligny Montrachet, Frankrike, 2018

*

Hjort fra Agder
servert med løk lyonnaise, tyttebær fra Lillesand og gresskar fra Boen Gård.

Nittardi Chianti Classico Casanuova,
Chianti Classico, Italia, 2018

*

Osteanretning med Kraftkar, Rødlin og Rosalita
servert med Seftaholm og honning fra Boen Gård

Niepoort LBV 2015

*

Yoghurt panna cotta, Dulce de Leche
og Solbærsorbet

Ch. Suduirat, Lions de Suduirat, Bordeaux, Frankrike 2015

Petit four og kaffe

6. november 2020

Bailliage de Sørlandet

En ganerenser fra eplehagen på Boen Gård.

Bailli Honoraire Christian Borchgrevink hadde gleden av å holde menyomtalen. Han fremhevet spesielt bruken av lokale råvarer og tilpasning av rettene til denne årstiden av året. Han fikk en veldig fin dialog mellom Boen Gårds ledelse med utgangspunkt i vår opplevelse, og deres tanker om tilberedelsesmåte, og valg av råvarer. For han personlig var nok østersen med tilhørende Champagne "høydaren". For andre var det kveiten.

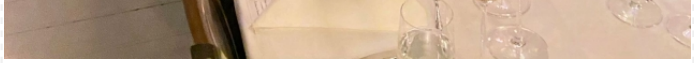
Han fremhevet også noe av grunntanken ved Chaîne des Rôtisseurs om at de profesjonelle skal strekke seg litt ekstra, og

utfordre gjestene med nye smaker og kombinasjoner. Kveldens meny med tilhørende drikke var en spennede reise.

Vi hadde også gleden av å dele ut to batcher til medlemmer som har fulgt oss gjennom mange år. Chancellier National Arne Trengereid og Bailli Règional Jørgen Aall Flood hadde i den forbindelse gleden av å overrekk Torunn Borchgrevink sin Commandør-batch og Petter Nordby sin Commandør Silver-batch.

For et fantastisk anlegg Boen gård er. Det er bra noen har anledning til å ta vare på våre kulturskatter på denne måten, og ikke minst gjøre det tilgjengelig for de som måtte ønske å oppleve det. Noen av oss overnattet og tok i bruk hele anlegget. Frokosten ble servert a la carte med alt du kunne ønske deg.

Til slutt vil vi takke våre medlemmer for at dere stiller opp på de ulike arrangemente vi tilrettelegger. Alle gir av seg selv og bidrar til at vi har det utrolig hyggelig sammen. Her er det mange som har funnet nye venner på tvers av kommunegrenser. Bildene taler sitt tydelige språk om en særdeles hyggelig aften.



Vi retter enjertelig takk til alle ansatte på Boen Gård for et flott opphold

Chaine.no

Som medlem av Chaîne des Rôtisseurs mottar du dette nyhetsbrevet.