



Chaîne des Rôtisseurs
BAILLIAGE DE SØRLANDET

REFERAT

MONDIAL ARRANGEMET

PÅ PIEDER RO FREDAG 16. OKTOBER 2021

Bailliage Régional de Sørlandet hadde gleden av å invitere til årets første Mondial arrangement hos vårt nye medlem Pieder Ro. Endelig kunne vi møtes i festlig lag uten Covid restriksjoner.

Vice Echanson Jan Einar Lødrup Stabell ønsket 33 glade Chaîne medlemmer velkommen til restauranten. Han overlot deretter ordet til Maître Restaurateur Rune Egedal, medeier og daglig leder. Han fortalte oss litt om tiden de hadde vært gjennom etter overtakelsen, rett før pandemien brøt ut. Han snakket også med stolthet om restaureringen av restauranten og deres tanker om konseptendring mot gourmet. Han overlot ordet deretter til sin datter Sommelier Caroline Egedal som ledet oss gjennom kvelden sammen med sine dyktige medarbeidere.

La det være sagt med en gang. Dette var et raust arrangement med fantastiske viner og en meny som gikk langt utover det vi forventer av et Mondialarrangement. Kjøkkensjef Sahra Lohne og Sommelier Caroline Egedal hadde satt sammen en meny med mange spennende smaker.

Kvelden startet med et glass nydelig Prosecco, som vi nøt mens Caroline fortalte om vinprodusent Joseph Drouhin og alle kveldens godsaker vår ganer skulle få gleden av å smake.



Denne kvelden fikk vi servert

Kamskjell med jordskokkpuré, ramsløkkrutonger, og blomkål-eplesaus. Til denne retten serverte man en **Joseph Drouhin Pouilly-Fuissé 2019**. Pouilly-Fuissé er en appellasjon i området Mâcon i den særlige delen av Burgund. Pouilly og Fuissé er to separate landsbyer i området.



Neste rett var **Breiflabb**. Servert med sautert sopp, spinat, sjalottløk, og gresskarkjerner. Til denne retten ble det servert **Joseph Drouhin Saint-Aubin 1er Cru 2018**. Saint-Aubin ligger i hjertet av "Côte de Blancs" mellom Chassagne og Puligny, nær den kjente Grand Cru-vinmarken Montrachet.

Deretter fikk vi **ytrefilet av hjort** med smørstekte sellerirot, grønnskål, pærer, og solbærskjy. Her hadde man valgt en **Joseph Drouhin Gevrey-Chambertin 2017**. Chambolle-Musigny ligger i hjertet av Côte de Nuits. "Silke og kniplinger" er en beskrivelse som gjerne blir brukt om Chambolle-Musigny. Det er bred enighet om at det er herfra de lekreste og mest delikate røde burgunder kommer fra. Gevrey-Chambertin er den største kommunen i Côte-de-nuits. Ingen andre kommuner i Burgund kan skilte med så mange Grand Cru-vinmarker.

Ostetallerken med brie fra Ostegården og veggagret Holtefjell avsluttet det hele med en **Joseph Drouhin Montagny 2017** og en **Joseph Drouhin Chambolle-Musigny 2018**.



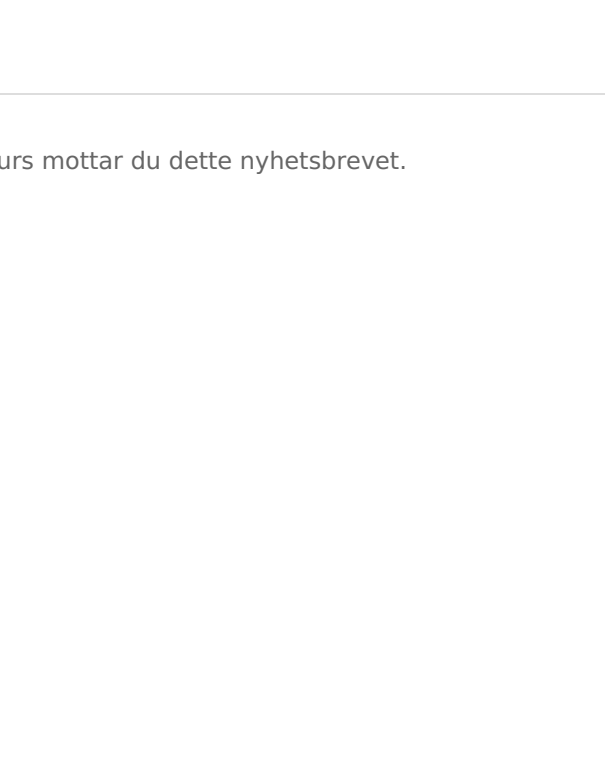
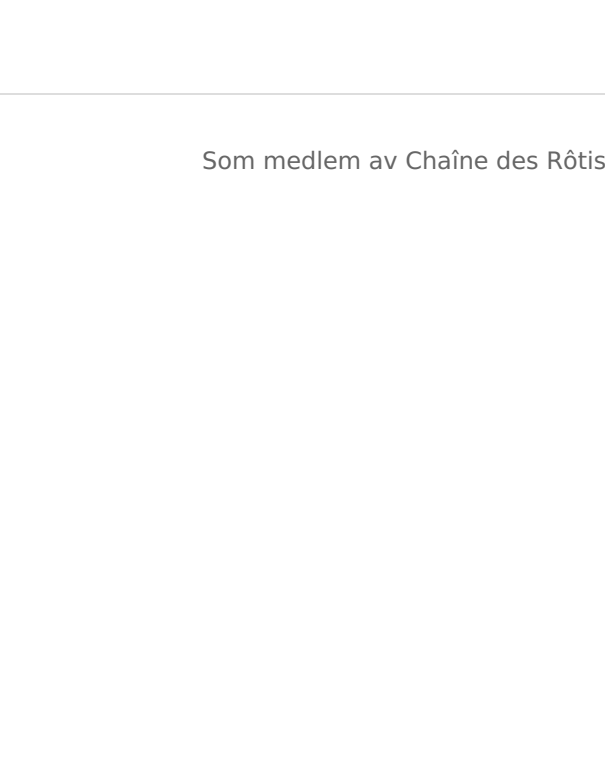
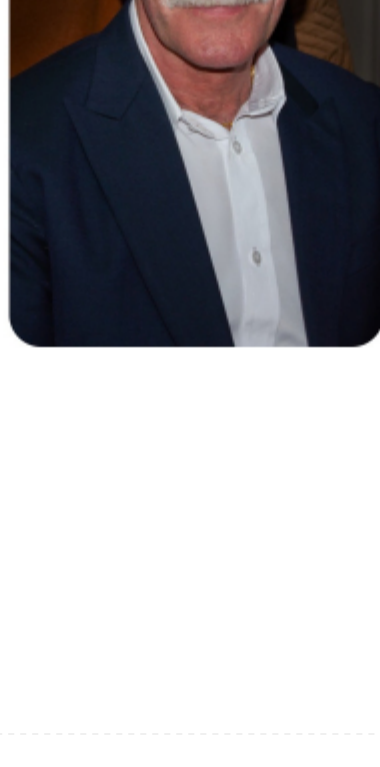
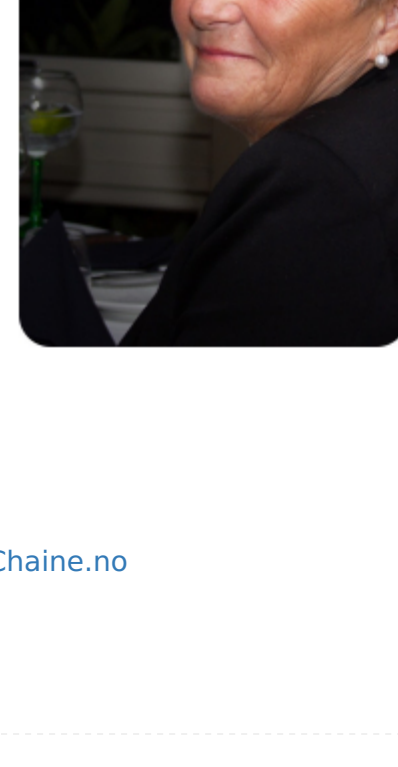
V.nr. 12709801 V.nr. 11218201 V.nr.6226901 Lanseres overember V.nr. 7478301

For en kveld det ble. Viner og mat av ypperste klasse fulgt av god informasjon og faglig/gjestfri høy kvalitet på serveringen.

En stor takk til Pieder Ro, med kjøkkensjef Sandra Lohne, og Caroline Egedal i spissen, samt Rune Egedal og persolalet forøvrig på Pieder Ro.

For et fantastisk intreden som Chaînemedlemmer. Vi gleder oss til neste gang.

Våre medlemmer storkoste seg.



Chaîne.no

Som medlem av Chaîne des Rôtisseurs mottar du dette nyhetsbrevet.