



Chaîne des Rôtisseurs Bailliage de Bergen

3-5 september 2021 ønsket Baillage de Bergen hjertelig velkommen til byen mellom de 7 fjell og Grand Chapitre.

Over 200 forventningsfulle medlemmer ble møtt av nydelig vær, og rammene kunne ikke vært bedre for en vellykket helg sammen med gode venner i Chaîne des Rôtisseurs.

Vertskaphotell for helgen var Hotell Norge By Scandic med medlem Lise Solheim i spissen.

Etter en totalrenovering av hotellet, fremstår hotellet som ett av de beste i Norge, med en ypperlig belligenhet midt i hjertet av byen mellom de 7 fjell.

Helgens første arrangement og treffpunkt, ble Get Together i selveste Peer Gynt salen i Grieghallen. Bord og sal var pyntet til fest, og det ble en umiddelbar god stemning blant gjestene som nå etter en lang pandemi endelig kunne samles og nyte god mat og drikke. Meny og drikke var nøye utvalgt for anledning, og De Bergenske servering ønsket å legge til rette for en gastronomisk reise på Vestlandet.

Aperitiff for kvelden var vår by-musiker Sondre Lerche sin egen Cuvée Patos Brut Nature, Catalonia

Kvelden igjennom fikk vi servert nydelige retter av topp kvalitet med masse lokale råvarer hentet fra både land og sjø. Forrett inkluderte Vill Kveite, Sjøkreps fra Manger og torskerogn fra Lofoten. Rett 2, Persetorsk med tradisjonelt tilbehør, er en av de beste tradisjonsrettene i Bergen gjennom tidene og ble virkelig satt pris på av gjestene. Rett 3 -Lettrøkt villsau fra Austevol, en av våre matskatter som lever på øyene er ett smakfullt kjøtt og servert med lokale grønnsaker samt Brie fra verdensmesteren Jørn fra Ostegården ble dette en herlig hovedrett.

Som første pauseinnslag for kvelden, kom selveste Stig Bareksten, en av verdens beste spritdestillatører til scenen og snakket om sin botaniske gin som har vunnet 3 internasjonale gullmedaljer, servert med ett nydelig glass gin til hver gjest.

Som andre pauseinnslag for kvelden, bød vertskapet på underholdning fra Fredrik Saroea med sitt eminente «Chet Baker band». Her var det enkelt å lene seg tilbake og nyte deilig musikk med en humoristisk tone. Fredrik Saroea, en vel kjent musiker fra Bergen og hoveartist under Festspillene i Bergen, bød på seg selv og skapte herlig stemning i salen.

Desserten, en nydelig kombinasjon på plommer fra Hardanger kom med en verdenslansering av Edel plomme Pommeu fra Åkre gård i Hardanger. En nydelig rett som passet perfekt sammen. Arita Åkre, skaper av dessetvinen og eplebonde fra Hardanger, skapte stort engasjement for sine bærekraftige ideer i Hardanger.

Vi takker De Bergenske for en perfekt start på Grand Chapitre!



Lørdag lunsj fikk gjester til Grand Chapitre muligheten til å velge mellom 2 helt unike restauranter i Bergen. Roast restaurant, en høytliggende restaurant på toppen av Scandic Ørnen bød på winemakers lunsj med Georg Breuer eller Bryggeloftet restaurant, Bergens eldste restaurant, som inviterte til sider-lunsj akkompagnert med retter fra stedets identitet og tilhørighet til Bryggen, den unike handelsplassen i Bergen gjennom århundrer som er på Unescos verdensarv liste.

Scandic Ørnen:

Vi var 67 gjester på Roast til Lunch, vi ble godt mottatt av Dir. Nina Askvik og Theresa Breuer som sto for vinene til lunchen

Nina Alsvik ønsket alle velkommen til bords, etterfulgt av Theresa Breuer som presenterte sitt vinhus. Som appetizer bli vi servert en flat-østers fra Sotra med grønnsaker, krydderurter og beurre blanc.

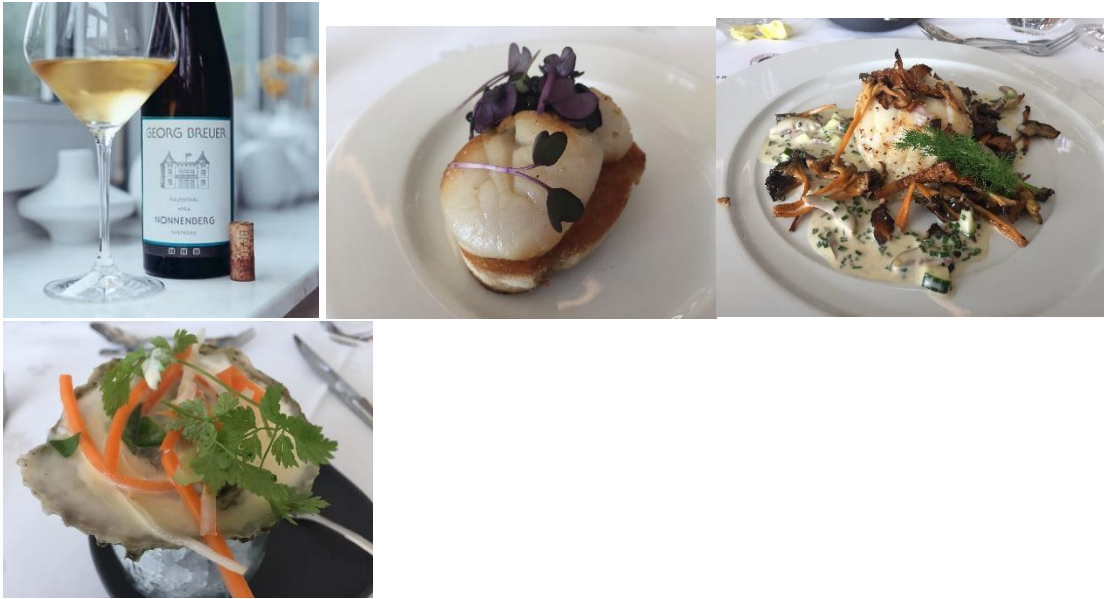
Servert med Riesling Brut 2016

Forrett besto av kamskjell med aruga Kaviar og smørstekt toast, og i glasset fikk vi en Lorch Estate Riesling fra 2019

Hovedretten besto av grillet breiflabbhale med selvplukket sopp fra Alvøen og sauce vierge, til denne fikk vi servert Rudesheim Estate Riesling, Magnum fra 2019

Desserten besto av Terte Royal med hjemmelaget vaniljeis, Bringebær fra Lærdal og ristede mandler.

Vinen til desserten var en Auslese Goldkapsel 2011 som vokser i de bratteste skråningene i Rhinen. Kjøkkensjef Ståle Ims presenterte maten på en fin og ryddig måte.



Bryggeloftet's restauratør og Bailli Regional Honnoeur Gaute Birkeli, bød til formiddagsglede på byens eldste restaurant. Akkompagnert av ett glitrende kjøkken og Arita Åkre fra Åkre gard, ble dette en herlig lunsj for gjestene som hadde valgt Bryggeloftet. Retter som ble servert var Østers fra Sotra, løyrom og sild, en ellevill god strandkrabbesuppe, tørrfisk og en eplekreasjon til dessert. Til drikke startet det ambisiøst med eplebrennevin til forret, slik våre kjøre franskmenn gjerne har en «patis» til forret. Edel har unike siderprodukter, og utvalget passet perfekt til rettene. En «Pet Nat» på pærer som ble servert til løyrom og sild utfordret virkelig gjestene til bords. Flere sorter drikke som ikke er til salgs til «mannen i gaten» bidro til at dette virkelig ble en perfekt start på dagen.

Intronisasjon på Hotel Norge by Scandic

Aldri har vel en intronisasjon i Norge blitt holdt i en resepsjon. Dog, etter nøye vurdering fra ett aktivt hovedstyre og ett lokalt styre ble vi overbevist om at dette var riktig. Perfekt situert i midten av Hotel Norge, ble utførelsen av intronisasjonen noe man vil huske for lang tid. Takk til Hotell Norge sin unike gjennomførelsessevne for denne suksessen.

Intronisasjon ble profesjonelt utført av Bailli National, Sverige – Carl Wachtmeister samt Bailli National Norge – Thore Sande og det nasjonale styret i Cdr Norge.

Grand Diner – Grand Chapitre

Grand Diner, helgens høydepunkt ble selvsagt holdt på helgens prefirete hotell, Hotell Norge. Kveldens gjester ble ønsket varmt velkommen av Hotell Direktør Lise Solheim og hennes team.

Meny for kvelden:

Aperitif Ayala Majour NV

Kamskjell & Rossini Gold – Ayala Blanc de Blancs 2013

**

Hummersuppe med fennikel, rømme og sellerirot – Brocard Sainte Claire Chablis Vieilles Vignes 2018

**

Kveite, mandelpotet, trøffel & blåskjell saus – Domaine de la Pinte Savagnin Arbois 2011

**

Norsk Okse . bordelaisesaus, grønnkål, gulrot. søtpotet – Domaine de la Butte 2016

**

Munkeby ost, aprikoser fra Lærdal, rug – Domaine Bouchard Meursault Village 2018

**

Limekake, limecurd, hvit sjokolade, mandler & bringebær- Seifried Sweet Agnes Riesling 2018

Vi takker hele teamet til Hotel Norge med Kjøkkensjef Tore Espenes og vinkelner Martinius Fjeldstad i spissen, for nydelig mat og drikke servert med perfeksjon. Det er meget sjelden man får æren av å sitte til bords i ett selskap på 200 forventningsfulle gjester, der maten og drikken er i perfekt harmoni. Som pauseinnslag mellom rettene fikk vi korte musikkinnslag av den kjente musikeren Veslemøy Solberg.



Søndagsbrunsj i Torgallen:

Midt i hjertet av byen, på Fisketorget, ligger Torghallen med restaurantene Fjellskål og Fish me. Dan Even Fjellskål og Arnfinn Djukastein hadde for anledningen slått seg sammen og hadde sammen med sine eminente kokker satt sammen en meget spennende meny.

Til forrett ble det servert to nydelige retter med Ceviche av spesialmarinert kveite og Grillet kamskjell fra Øygarden med White Sturgeon rogn akkompagnert av cider fra Åkre gard vin fra Leitz.

Hovedrett bestod av håndverks sushi på norske råvarer som kongekrabbe, egenrøykt villaks, sjøkreps med økologisk Harding sider. Hovedrett 2 av Ovnsbakt kveite med beurre noisette ble akkompagnert av Fjellskål sin egen sider fra Åkre.

Denne nydelige brunsjen ble avsluttet med Ostekake fra Hjelle bakeri og en kremmyk vaniljeis toppet med Gold caviar. Åkre gård serverte en klassisk Edel is-sider samt en meget utviklet Edel fatlagret is-sider.

Vi takker vertskapet for nydelige presentasjoner av sin mat og tilhørende drikke.



Baillage de Bergen ser virkelig frem til å ønske sine medlemmer velkommen tilbake hit i 2022, som en del av årsprogrammet.

Etter 3 dager med nydelig mat, drikke og samhold rundt bordets gleder er vi alle takknemlige for at vi endelig fikk muligheten til å samles igjen etter 1 ½ år med pandemi. Vi gleder oss nå over at normalen nærmer seg og vi får muligheten til å hyppigere møtes.

Baillage de Bergen takker alle gjester og tilreisende, og på gjensyn.

Gaute Birkeli
Bailli Regional