



Magisk opplevelse da Nord møtte Øst i Trondheim

Sjelden har vel et arrangement i Chaîne des Rôtisseurs blitt så fort fullbooket som da NordØst Food & Cocktails inviterte til Dîner Amical 17. februar.

NordØst er Bailli Trøndelags nyeste medlemsbedrift og baserer sitt konsept på bruk av de beste råvarene fra norskekysten og Trøndelag i kombinasjon med asiatiske impulser, smaker og teknikker.



Restauranten åpnet dørene på Solsiden første gang 25. juli 2015 og har så langt høstet mange rosende omtaler. Bak står ingen ringere enn høyt profilerte Lars Erik Vesterdal, Bjarte Gjerde og Petter A. Gjerde.

Forventningsfulle gjester ble ønsket varmt velkommen av Charge de Missions, Bjarte Gjerde, som er den som har prosjektutviklet restauranten og ledet hele prosessen fram til det NordØst har blitt i dag.

Inventardetaljer og innredning gjenspeiler navnet, med en følelse av nærhet til hav og strand, dekorert med typiske farger og detaljer fra Østen.

Før bordsetning fikk vi servert to nydelige og flott anrettede appetittvekkere bestående av Kamskjell & Fenalår og en liten smaksbombe kalt Busk & Bete.



Bailli Régional, Roar Hildonen, ønsket som vanlig først velkommen, både til den enkelte og til NordØst som ny medlemsrestaurant.

I sin tale kommenterte han Jeunes Chefs betydning for å få fram unge talenter innen faget. Både kveldens kjøkkensjef Håkon Solbakk og sommelier Erik Strugstad, som tidligere har vunnet i sine klasser, ble nevnt som lysende eksempler på dette.

Etter presentasjonen av nye medlemmer kunne Roar informere om at Bailliage Trøndelag med sine 208 medlemmer nå har passert Oslo som landets største avdeling. Trøndelag har også flest L'Ordre Mondial medlemmer med et antall på 107.

Videre ble det informert om det nye medlemssystemet, som Bailliage Trøndelag er med og prøver ut. Invitasjoner til arrangementene vil heretter komme fra Chaîne sentralt og

ikke fra Hege Hildonen, som vi har vært vant til. Dette er avhengig av at den enkelte ligger inne og er registrert med riktig e-postadresse.



Deretter var det Bjarte Gjerde selv som tok ordet. Han fortalte om hele prosessen fra ideunngangelsen under en frokost på Rica Nidelven, via byggesøknader og byråkrati til den perlen NordØst framstår som i dag. «Stand out from the wall» har vært slagordet. Det handler om å skille seg ut og gjøre noe annet enn det som finnes fra før. Tilgangen til flotte råvarer er bortimot ubegrenset i Trøndelag og det er disse som danner basis i hele konseptet.



Med seg har han hatt flere av de samme menneskene som han jobbet sammen med tidligere på Rica Nidelven og som virkelig legger sin sjel i det å lage ekte mat fra bunnen av. Det var med ydmyket og rosende ord han omtalte hver enkelt av sine dyktige og dedikerte medarbeidere, som alle har det til felles at de har blitt gitt muligheten til stadig å utvikle seg videre.

Sommelier Erik Strugstad var den første til å kommentere kveldens meny. Han har et glødende engasjement for faget sitt og presenterer vinene med en innlevelse og et kunnskapsnivå som imponerer de fleste.



Den første vinen vi fikk servert var en Riesling, en Crescentia Gold Cap fra Kloster Eberbach Steinberger 2013. En fantastisk vin som det kun er laget ett fat av og som kun finnes hos NordØst. Denne er laget av kun de beste druene fra den beste vinmarken i Tyskland. «Vi starter der, og så tar vi det videre derfra», kommenterte Erik med et lite smil. De fleste begynte nok allerede nå å ane at dette skulle bli en aften litt utenom det vanlige.

Den første retten var en «Laksetrio», bestående av laksetartar i rispapir, koriandergravet laks og sprø laks med tang. Dette var anrettet på en stor isblokk. En nydelig rett, servert på en litt utradisjonell måte.



Ny vin ble skjenket i glasset. Nå en fatlagret Sauvignon Blanc fra Von Winning 2014. Denne ble også produsert i samme beskjedne mengde, kun ett fat, som Erik også sikret seg. Denne har nå kommet i et nytt litt større opplag og vil da også kunne bestilles fra Vinmonopolet. Nok en nydelig vin, som ble matchet av sjøkreps fra Frøya. Disse var grillet med en crispy topping og ble servert sammen med en bolle grønnsaker og en suppe som skulle helles over. Litt komplisert å spise, men en fantastisk smakskombinasjon.



Lars Erik Vesterdal slutter heller aldri å imponere med det som kommer fra kjøkkenet. Neste rett på menyen var Lofotskrei, bestående av skreikjake med pankot, avokadokrem og søtpotet.

Vinen var en grundig kommentert «egenproduksjon», en Lars & Erik «Chateau Garasj» 2013. Erik kunne fortelle at dette i Frankrike er en ganske vanlig betegnelse på viner

som produseres på siden av den offisielle produksjonen. Dette var også en nydelig kombinasjon.

Deretter fikk vi servert kveldens første røde vin, en Cono Sur, 20 Barrels Limited Edition Pinot Noir 2013. Denne ble kåret til beste Pinot Noir i Chile i 2013.

Fra kjøkkenet kom det svineknokke og gåselever i kombinasjon med savoykål. Smaksløkene fikk virkelig kjørt seg i denne runden.



Til hovedretten, som var grillet filet av tørrmodnet okse med hertesalat og en Bernaise deluxe, fikk vi servert Chateau Musar 2008 fra magnum. Denne kraftige smaksrike vinen fra Bekaadalen i Libanon, som Erik utpekte til sin favoritt, var en perfekt match til kjøttet og den svært fyldige sausen.



Desserten som ble servert var en melkesjokolademousse i kombinasjon med solbær, te og nyr. Dette var en perfekt avslutning på et helt enestående måltid.



Som om ikke dette var nok så fikk vi også oppleve en aldri så liten begivenhet, nemlig lanseringen av en helt ny Champagne. Moet Imperial Nectar Rose skulle offisielt lanseres påfølgende lørdag, men Erik hadde fått velsignelse til å kjøre en føransering på NordØst denne kvelden.

Denne flasken leveres med batteri og ledlys i bunnen, som gir en litt spesiell effekt.

Kveldens menyomtaler var Frode Hofstad. Det var som ventet ikke annet enn rosende ord og superlativer å høre og den sorte og hvite brigade kunne høste lang og overveldende applaus fra strålende fornøyde medlemmer.



Dette var en opplevelse som vil bli husket lenge og mange ser nok allerede fram til neste arrangement hos Nordøst Food & Coctails på Solsiden i Trondheim.

Flere bilder fra kveldens arrangement kan ses nedenunder.

Tom Rognes
Vice Chargé de Presse

















