



Grand Chapitre Trondheim 2016

Referat fra Grand Dîner på Radisson Blu Royal Garden Hotel

Etter en begivenhetsrik dag med kåseri av byhistoriker Terje Bratberg, et fantastisk L'Ordre Mondial arrangement med Bollinger på NordØst Food & Coctails og en flott intronisasjonsseremoni, der hele 120 nye medlemmer fikk utdelt sine kjeder, var det klart for årets Grand Dîner på Radisson Blu Royal Garden Hotel.



Etter de foregående arrangementene var forventningene skyhøye blant de nærmere 250 festkledde medlemmene og gjestene som ankom flotte Cicignon med utsikt mot Nidelven. Her ble det servert spennende og smakfulle små appetittvekkere og en nydelig Spätburgunder Rosé 2015 fra Georg Breuer i Rheingau.



Underveis til bordsetningen fikk gjestene et glass Champagne og det ble i tillegg servert østers med Champagnesorbet, laget på den samme Champagnen.

Festsalen var elegant pyntet og fargene gjenspeilet de som er i emblemet til Chaîne des Rôtisseurs. Det var dekket til 10 personer ved hvert bord.



Bailli Regional Roar Hildonen uttrykte ekte glede over å få ønske så mange flotte mennesker velkommen til Trøndelag. Han var stolt av å være innflyttet trønder selv og poengterte at trøndere er et spesielt gjestfritt folkeslag med lange mattradisjoner og fantastiske råvarer. Han benyttet samtidig anledningen til å poengtere at Trøndelag nå har tatt igjen Oslo i antallet Chaîne-medlemmer.



Videre så takket han medlemsbedriftene i Trondheim, hovedstyret v/Thore Sande, styret i Trøndelag og ikke minst hans egen Hege, for at det i det hele tatt har vært mulig å få til et slikt Grand Chapitre i Trondheim.

Maître Hôte Rune Nordstokke kunne i sin velkomsttale fortelle at hotellet virkelig har sett fram til å gjennomføre dette arrangementet. Det er tredje gang at hotellet arrangerer en Grand Diner og det er spesielt hyggelig å få ønske velkommen til et hotell som de siste årene har gjennomgått en omfattende renovering. De ønsket nå virkelig å vise hva både hotellet og kjeden står for, både lokalt og internasjonalt.

Rune introduserte så representantene for den hvite og sorte brigade, Chef de Rôtisseurs Rune Nilsen og Vice Echanson Torfinn Lerstad.



Rune og Torfinn presenterte alle de spennende rettene og de vel utvalgte vinene etter hvert som de ble servert. Dette ble gjort med stort engasjement og beviste bare at dette er dyktige, erfarne og ikke minst svært dedikerte mennesker. Det er ingen tvil om at listen var lagt høyt denne kvelden. Torfinn har hatt ansvaret for vinkjelleren på Royal Garden nesten helt siden oppstarten og dette er noe han kan.

Hele den omfattende menyen med viner kan leses nederst i referatet.



Smilende servitører beveget seg profesjonelt rundt bordene med nye retter og nye viner ble skjenket i glassene.



Vinlisten kan leses i menyen nederst i referatet.



Bailli Délégué fra Finland, Ari Arvonen berømmet arrangørene for det som var blitt levert i forbindelse med dette Grand Chapitre. Det har vært lekre og velsmakende retter, basert på eksklusive lokale råvarer og utsøkte og veltilpassede viner. Han fremhevet også den glade norske atmosfæren. Avslutningsvis takket han alle som hadde bidratt til å gjøre dette til den store opplevelsen som det hadde vært for han og hans kone.



Neste års Grand Chapitre vil bli arrangert i Ålesund 25-27 august 2017 og Bailli de Nordvestlandet, Steinar Giske, forsikret alle om at de skulle gjøre så godt de kunne for å følge opp med et like flott arrangement neste år.



Etter middagen ble det servert kaffe avec i Cicignon og det var også der noen eksklusive flasker som Torfinn hadde funnet fram.



Menyen og flere bilder kan ses i bunnen av referatet.



Tom Rognes
Vice-Charge de Presse

Apetittvekkere i Cicignon

*Fritert piggvarfett
Mystry egg, rips, Foie Gras og griseskinn
Oppdalsskinke og sodapops*

*Spåburgunder Rosé 2015
Georg Breuer, Rheingau*

Meny

*Hestetartar fra Røros
Brønnekarsemajones, Fersk-løk fra Frosta
Vaktelegg 64° fra Styrsvollengård på Oppdal
Årets sprø fjellmandel*

*Piggvar
Variasjon på erter, avruga, og skalldyrsdemi*

*Sopp 2016
Smørsteikt kantarell, tørket sopp, rømmekrem
syltet shi-me-gisopp, soppulver, fevêbønner og soppbuljong*

*«RR's Ventepølse»
Hvetetortilla, green curry og crispy løk*

*Storfebryst fra Trøndelag
Røkt i 7 timer, Sous vide i 72 timer
Grillet salat fra Frosta, Coleslaw med egg og kefir*

*Vellagret Råblå fra Grindal gårdsysteri
Fikenmarmelade, frukt- og nøttebrød fra Bakeriet Sprø*

*Pina colada ispinne
Melkesjokolademousse med Earl Grey og fiol*

Apetittvekker i Foaje

*Østers
Champagnegranite*

*Alexandre Bonnet Grande Reserve Brut
Champagne*

Viner

*Pinot Gris Réserve Personelle 2011
Trimbach, Alsace*

*Mersault Perrières 2013 Premier Cru
Bouchard Père & Fils, Côtes de Beune*

*Fernando de Castilla Manzanilla Classic Dry
Bodegas Rey Fernando de Castilla, D.O. Manzanilla - Sanlúcar de Barrameda*

*Barbera d'Alba 2014
Giacomo Borgogno & Figli, Piemonte*

*No Name 2011
Giacomo Borgogno & Figli, Nebbiolo Langhe, Piemonte*

*Kopke Colheita 1975
Port, Bottled 2016*

*Moscate! de Setúbal Coleção Privada 1999
Domingos Soares Franco, J.M. da Fonseca Vinhos, Península de Setúbal*

Kaffe avec

*Petit Fours
Mynte, lakris, ingefær og bringebær*





















