



REFERAT FRA GRAND DÎNER BOEN GÅRD FREDAG 17. NOVEMBER 2016

I vakre omgivelser på ærverdige Boen Gård, kunne Maître Restaurateur Dagfinn Galdal, Chef Tomaszy Rochon og deres stab ønske oss velkommen til årets siste arrangement.

Etter å ha hengt fra oss yttertoyett ble vi ledet inn i stuen i første etasje, der vi ble servert noe godt for ganen.



Bailli Régional Henry Tranberg ønsket velkommen til Grand Dîner og spesielt velkommen til Bailli Honoraire Elin Gerrard, Bailli Honoraire Jørgen Aall Flood, Chancelier Honoraire Arne Trengereid og Grand Commandeur Halvdan Tangen.

Spesielt ønsket velkommen ble også gjestene Kjell og Ina Steinsholm som var med for første gang. Dagfinn With Iversen hadde tatt med seg Restaurantsjef fra Rett i Garnet og Enok Nilsen, Abdul Ghafar Noori. Vi er også glade for å ha med Lydia Döhler som er ansatt som daglig leder for Hotel Norge, Lillesand. Terje og Hilde Humlebæk, som ble intronisert i Trondheim, var med på arrangementet i sør for første gang.

Med det kunne vi trekke opp til andre etasje der bordene var dekket til festmåltid. Sommelier Jeanette Galdal styrte oss med svært kyndig hånd gjennom kveldens retter og drikkefølge.



Mellom rettene tok Baillien igjen ordet for å informere om året som har gått:

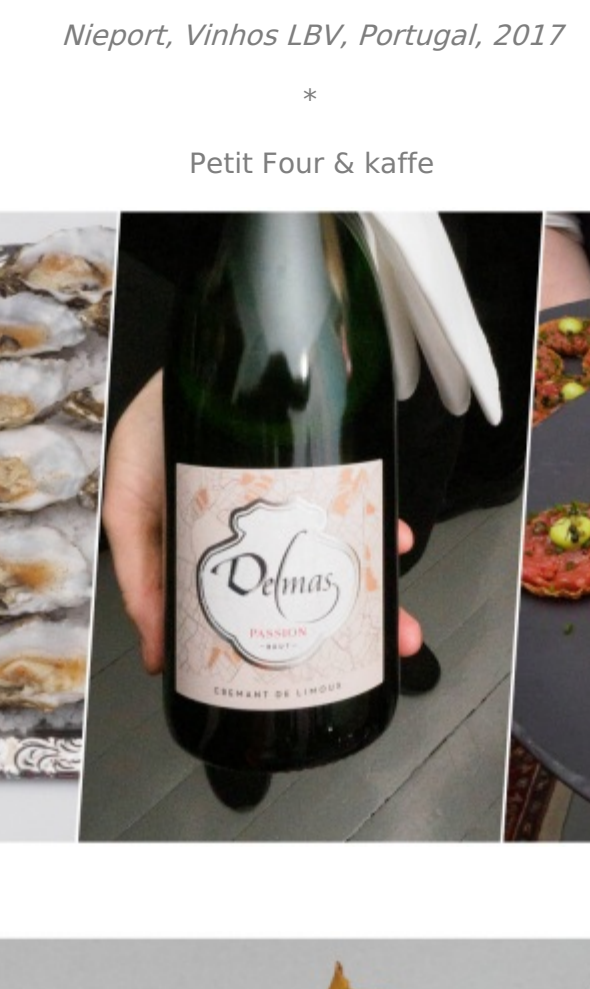
Det ble gjennomført 6 arrangementer i 2023. Vi er nå 110 medlemmer, 9 nye av året. Det er hyggelig at vi får skryt på landsmøtet, hovedsaklig på grunn av dere medlemmer som stiller opp på arrangementer.

Vi har også kunne gi støtte til Sørlandscup, og det er alltid hyggelig å kunne dele ut premier til flinke læringer.

Mange av våre medlemsbedrifter har byttet ledelse: På Clarion Tyholmen har Malin Frøding fått roret, på Lillesand Hotel Norge styrer Lydia. Dagfinn Iversen og Ida Grødum har dratt fra Caledonien, Dagfinn har trukket ned på fiskebryggen, mens Ida har gått til Visit Sørlandet der hun er sammen med Hege Nevestad., mens på Caledonien har vi nå med oss Ricardo Quade de Sousa og Mads Gjesdal.

Når det gjelder styret så har Stian Tungland bedt seg fritatt fra rollen som Vice-Conseiller Culinaire pga andre forpliktelser. Roger Heimdal tar over hans oppgaver. Dagfinn With Iversen og Jan Einar Lødrup Stabell har, som tidligere nevnt byttet roller, så Dagfinn er nå Vice-Echanson.

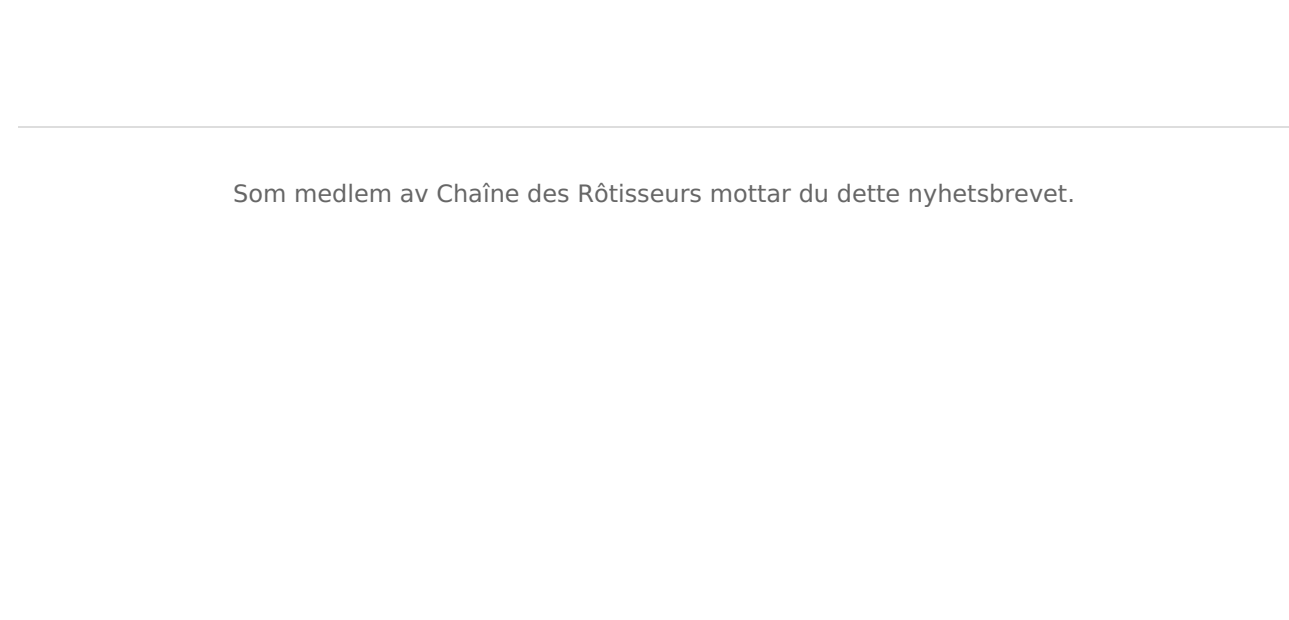
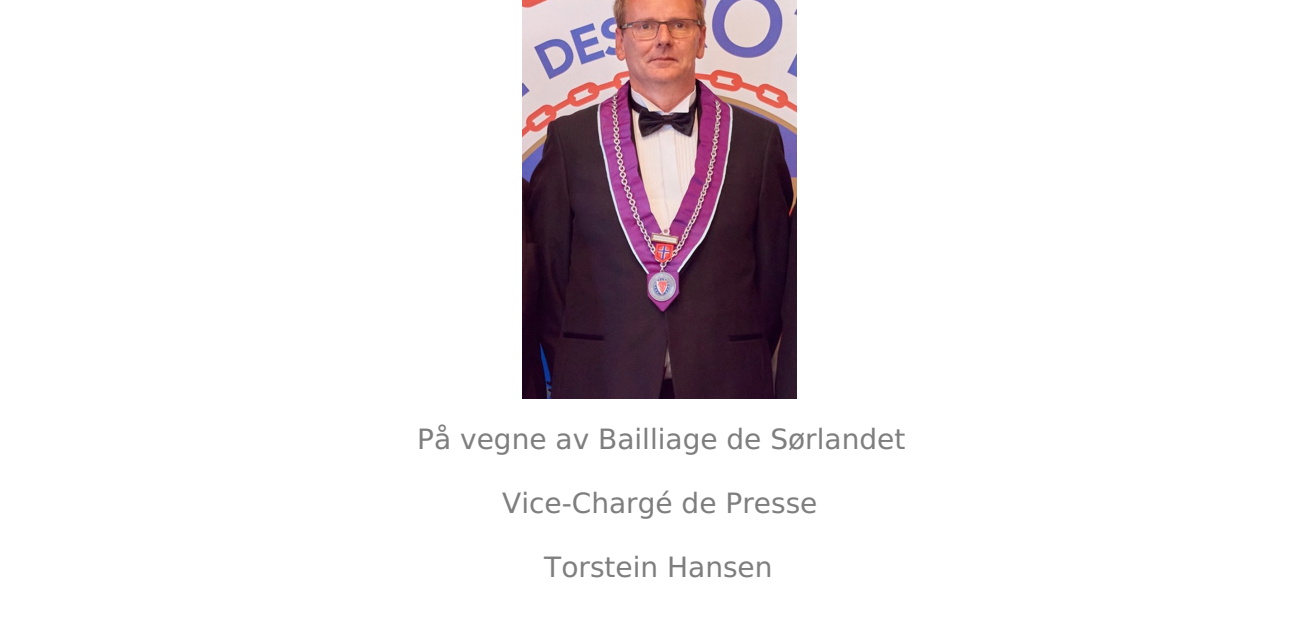
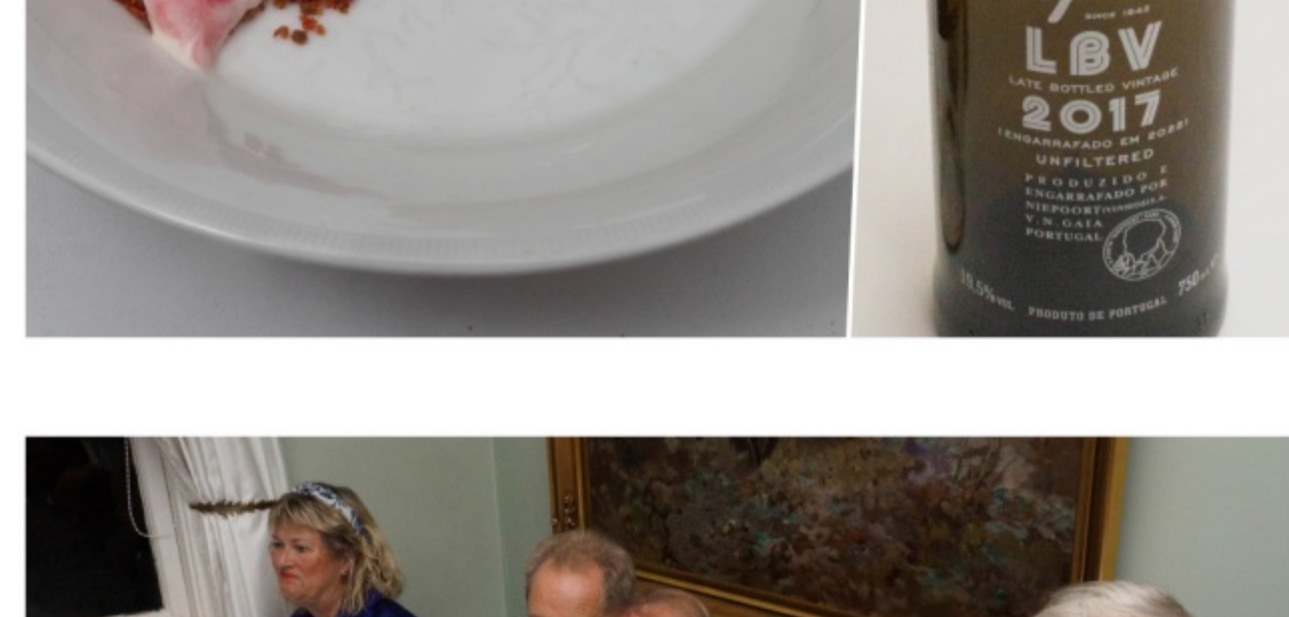
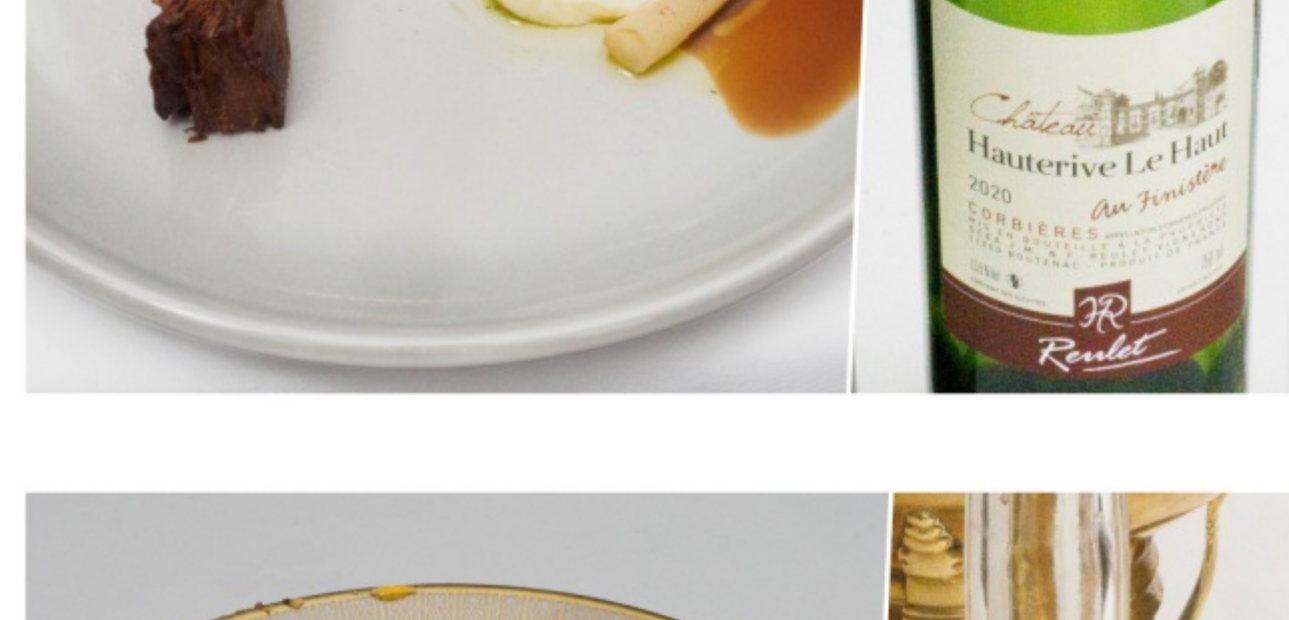
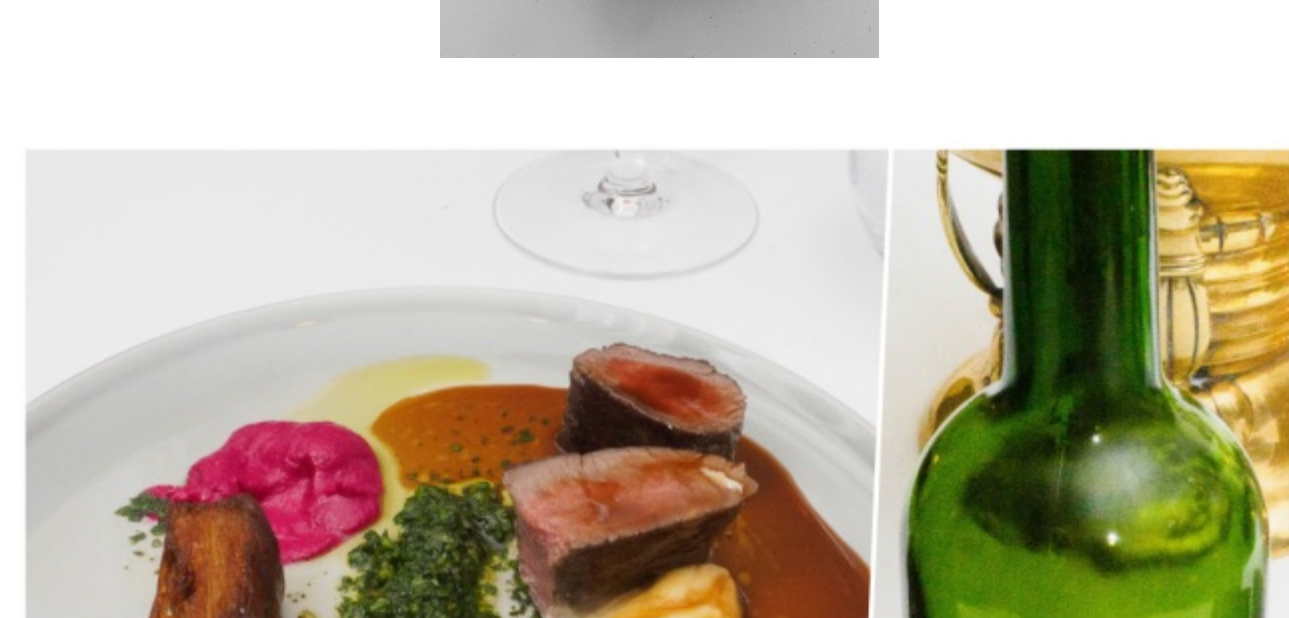
Planene for 2024 ble gjennomgått. Disse er blitt sendt ut i eget skriv til medlemmene.



Dagens menyomtale ble holdt av Gunnar Johannessen som lurte på hvorfor det står Boen Gård og ikke Boen Herregård. Det ble besvart med at i begynnelsen var Boen "kun" et landstad, en lystgård, mens det ar først i 1850 at det ble et herresete, en herregård. Gården er omtalt i den berømte Michelin-guiden for både de flotte omgivelsene og den gode maten. Han takket Dagfinn Galdal og Boens ansatte for et nydelig måltid. Ikke minst Jeanette for hennes fargerike og grundige presentasjoner underveis. Til slutt utbringes en skål for gode kokker og servitører.

Etter måltidet ble det tid for kaffe og eventuelt avec før avreise, mens noen benyttet også sjansen for en overnatting i herskapelige omgivelser.

- Dagens meny var som følger:
- Amouise Bouche
 - Tartellette
 - Østers Mignonette
 - Ch. Delmas - Cremant de Limoux, Frankrike, NV*
 - *
 - Kveite Ceviche - fennikel - tindved
 - Ch. Dorthé No 1, Bordeaux, Frankrike, 2020*
 - *
 - Gresskar Risotto - Kamskjell - Persille
 - Sepp Moser Grüner Veltliner von der Terrassen, Østerrike, 2019*
 - *
 - Ganerenser
 - Sorbet - Pære - Eple
 - *
 - Svartfjes Lam fra Boen Gård - pommes anna - selleri & trøffelpure
 - Chateau Hautrevie Le Haut, Corbières, Frankrike, 2021*
 - *
 - Kraftkar - Boen Gårds bær - Surdeigsbrød
 - Louis Eschenauer, Sauternes Barsac, Frankrike, 2020*
 - *
 - Boen Gård Millionærkjeks
 - Nieport, Vinhos LBV, Portugal, 2017*
 - *
 - Petit Four & kaffe



På vegne av Bailliage de Sørlandet
Vice-Chargé de Presse
Torstein Hansen