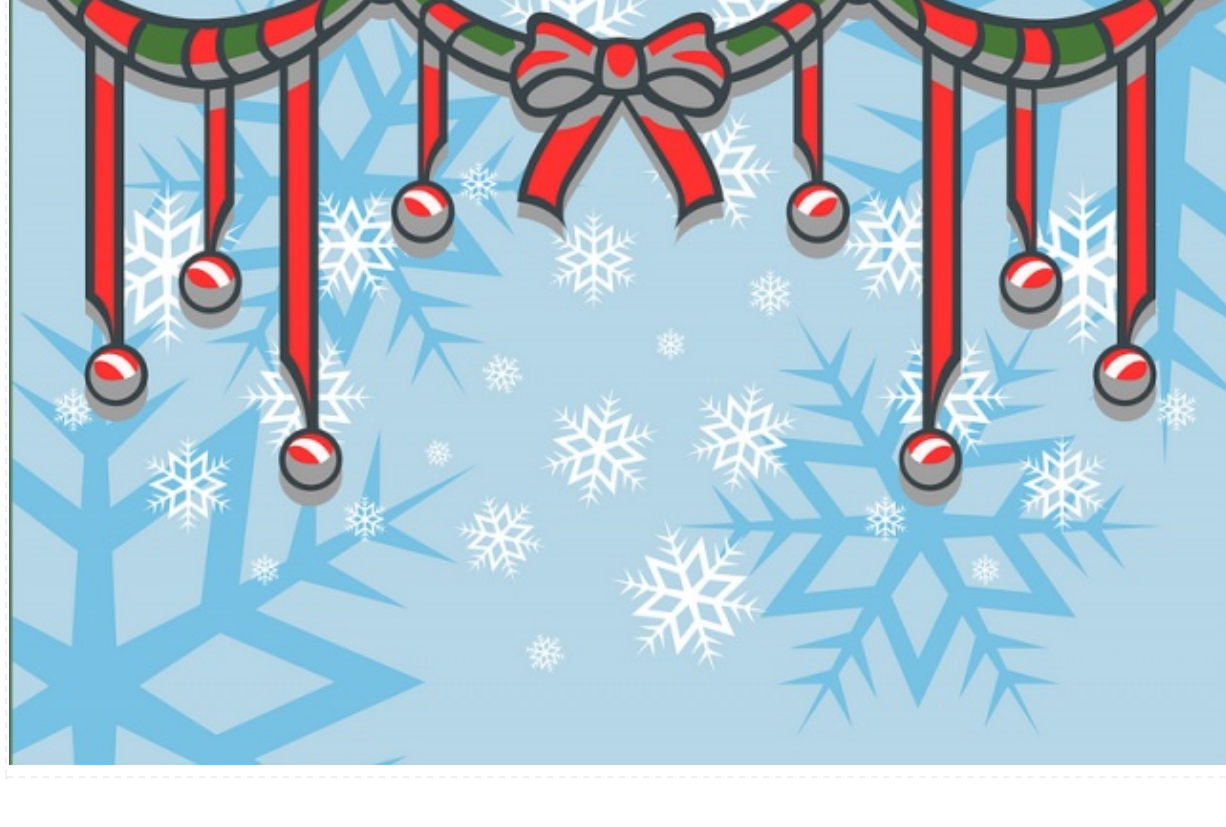




JULEBREV

og PROGRAM FOR 2024



Chers Confrères

Vi nærmer oss jul og 2023 er snart historie – det er tid for å se tilbake og for å planlegge for det nye året. Vi håper dere Chaîne-medlemmer i Rogaland har hatt gode opplevelser og satt pris på de arrangementene som har vært avholdt i år. Styret har lagt vekt på å lage varierte arrangementer, som alltid med hovedfokus på god mat og drikke. I den forbindelse er det også på sin plass å takke medlemsbedriftene våre som har skapt gode kulinariske opplevelser for oss i 2023.

Vi ser tilbake på et lærerikt Sushi-kurs på Sabi Enso i januar, med Norges sushi-konge Roger Asakil Joya. Her fikk vi virkelig lære av en mester, som til og med har en Michelinstjerne.

På en ellers kald kveld i mars, var det duket for en fantastisk Diner Amical på Bravo med god varm stemning. Maten og vinen, som ble servert på nostalgiske serviser og i glass som matchet atmosfæren i det gamle huset i Pedersgaten, smakte fantastisk.

L'Ordre Mondial, med Jarle Madsen som driver Jarles Vinskole, arrangerte vinsmaking på St. 13 i mai. Her fikk vi lære om og smake på forskjellige viner med hovedfokus på rosè. Det ble en lærerik og interessant kveld i regi av en meget engasjert læremester.

I august var vi hele 27 medlemmer fra Rogaland som dro til Trondheim på årets Grand Chapitre. Når Bailliage de Trøndelag, landets største Chaîne-avdeling, inviterte til Grand Chapitre i anledning deres 40-årsjubileum, var forventningene høye. Vi som hadde anledning til å dra fikk en gastronomisk helg i særklasse.

Når september byr på nydelig og varmt sommervær, kan man ikke velge en bedre ramme rundt et besøk til Flor & Fjære. Her ble vi tatt spesielt godt vare på av vertskapet, som sørget for en fantastisk opplevelse med omvisning i hagene, en ekstra runde i urtehagen og ikke minst fantastisk god kortreist mat og egenimportert vin som passet perfekt til rettene.

I oktober var det duket for Lutefiskaften på Fisketorget. Her ble vi servert både nydelig klassisk lutefisk i rause porsjoner og en særdeles velsmakende kombinasjon av lutefisk og trøffel. Det var en gastronomisk aften som ble toppet med en fantastisk god riskrem.

Årets Grand Diner, som skulle vært på Ostehuset Hinna i november, måtte dessverre avlyses da det ble for få påmeldte.

Styret arbeider for å kunne tilby et godt program også neste år, med besøk på flere av Stavangers gode restauranter. I 2023 har vi fått 11 nye medlemmer i vårt lokale Chaîne des Rôtisseurs. Vi har også en målsetting om å øke antallet medlemmer i 2024, og håper dere medlemmer også vil være med å bidra til det. Vi oppfordrer dere til å invitere med dere venner og kjente som setter pris på det Chaîne har å tilby. Våre arrangementer er alltid åpne for gjester, så send gjerne oversikten over arrangementer til potensielle gjester/medlemmer allerede nå.

Chaîne er også engasjert i utvikling av mat- og vinfaget på andre områder.

I samarbeid med Norske Kokkers Landsforening, ble Matkulturprisen for 2023 utdelt til Sonja Hargaut, som driver Villa Rosehagen, under årets Gladmat arrangement. Sonja Hargaut er vokst opp på Måsøy i Finnmark. Etter å ha driftet og utviklet flere matkultur-steder i Rogaland, etablerte hun Villa Rosehagen på Jørpeland i 2017. Villa Rosehagen er en restaurant med opplevelse, der det serveres lokal mat med særpreg, og der råvarene står i høysetet. I tillegg til Villa Rosehagen, er det også etablert et eget «skafferi» der man kan få kjøpt lokale produkter.

Chaîne des Rôtisseurs Rogaland var også til stede under Rogalands Cup for kokkelærlinger, som ble avholdt på Jåtta videregående skole i høst. Vinnerne ble Lara Oliveire Matos og Paul Adrian Vikse fra Renaa og Selima Marzabekovna og Hanna Korvald fra Spiseriet. Vi ser frem til å følge disse kandidatene videre i sine karrierer.

I vår deltok to representanter fra Chaîne des Rôtisseurs Rogaland i Norgesfinalen i Jeune Chef og Jeune sommelier - kokk Henry Helgesen fra Ostehuset Øst og sommelier Marco Bøe fra Tango. Konkurransen var i år en del av arrangementet Umami 2023 på Lillestrøm. Henry Helgesen fikk delt 4. plass i kokkekonkurransen, mens Marco Bøe ble nr. 3 blant sommelierene. Vi gleder oss til å se mer av våre unge talenter innen mat og vinfaget.

Programmet for 2024 er mer eller mindre klart, og vi håper at dere synes det er spennende arrangementer vi planlegger:

26. januar Diner Amical på Spildr Sjømatrestaurant -- der det serveres sjømat på et høyt matfaglig nivå med tilhørende drikke i glasset.

15. mars Diner Amical på A. Idsøe Berkel og Grill der de «lover en restaurantopplevelse tuftet på solide håndverkstradisjoner, kjærlighet til råvarene og til den gode, uformelle stemningen.»

23. mai Vinsmaking på Tempo Vinbar i Sandnes der «enten du er nybegynner og søker mer kunnskap, eller er bevandret i vinverden, oppdager at det tilbys sjeldenheter.»

28.-30.juni Grand Chapitre i Tromsø midt i midnattssolsesongen blir en opplevelse.

4. oktober Diner Amical på Ostehuset Øst der «kokkene lager mat fra bunn og fra hjertet. Spennende og smakfullt.»

15. november Grand Diner på Tango byr på «essensen av minimalisme når det gjelder fine dining.»

Vi planlegger også et arrangement i september, og vil komme tilbake med mer informasjon om dette etter hvert. Legg gjerne datoene over inn i kalenderen din allerede nå, så har du god oversikt over det som skjer i løpet av 2024.

Vi i styret i Bailliage de Rogaland ønsker dere en riktig god jul og håper å møte mange av dere på våre arrangementer i 2024.

Med gastronomisk hilsen,

Styret i Bailliage de Rogaland

Kay Hustoft, Berit Hegreberg, Ann Sandvold, Tom Helge Sørensen og Solveig Åsland



Chaîne.no