Chaîne des Rôtisseurs

BAILLIAGE DE VESTFOLD

Korrigert REFERAT - nå med det manglende referat vedr. hovedrett på Salon..

Chapitre
Hotel d'Angleterre i København

Fredag 24. januar dro ti forventingsfulle medlemmer fra Baillage de Vestfold med Widerøe fra Torp til årets Chapitre i København. Fortroppen på åtte dro allerede før klokken 10 for å kunne lunche i Kongens by, mens Bailli regional Paal Bye Johansen og fru Vivian sluttet seg til selskapet om kvelden. Propellene snurret ekstra fort denne gang, og vi ankom Kastrup lenge før oppsatt tid. Det lovet godt for å rekke lunch i sentrum kl 1200.

Av hensyn vårt pressede tidsskjema, og for å bli kvitt en smule flyskam, valgte vi Metroen inn til sentrum. Dessverre var stasjonen under Rådhuspladsen stengt denne helgen, og de fleste av oss valgte derfor taxi videre fra Nørreport til Palace hotell. Heidi stilte med nyoljede koffertjul, og holdt høyt tempo forbi Rundetårn. Thomas hadde sørget for at vi alle fikk gode rom, som stod klare ved vår ankomst. Av kapasitetshensyn spiste en delegasjon på Slotskælderen , mens resten inntok Schønemanns. Menyene var ganske like, og fristet oss med smørrebrød og tradisjonelle danske varmretter.

På Schønemanns gikk Thomas, Heidi og jeg for den enkle danske frokost, som ikke må forveksles med kommunal skolefrokost i Norge. Krydder- og karrysilden var et herremåltid i seg selv, før vi ble overrumplet av rødspettefileter, tarteletter med fløtestuet spinat og varmrøkt laks, hønsesalat, kalveleverpostei og mørbradbiff. Det hele avrundet med en solid bit kransekake. Heldigvis lot vi oss overtale til å velge den utvidede schnapsmenyen, hvor Kronborgakevitten raskt ble en favoritt. Det var begynt å mørkne da vi forlot etablissementet, og kanskje tjente vi inn hele lunchen ved å foreta rabatterte kleskjøp på vei hjem til hotellet. De motekyndige fra Slottskælderen felte raskt sine dommer da vi ankom hotellets bar for en etterlengtet Hendrick´s gin&tonic.

Etter rask meditasjon, klesskift og påfølgende bobler i Ødegård-suiten, inntok vi restaurant Salon ved Amalienborg slott. Paal ba kjøkkenet servere oss fjellaper det ypperste de hadde, og det ble innertier. Vi innledet med knasende sjøfrisk stenbittrogn på blinis. Denne ble perfekt akkompagnert av en syrefrisk og mineralsk 2017 Riesling «Schwarzer Herrgott».

Sjøtunge og en 2016 Auxey-Duresses les Hautes utgjorde nok et perfekt par. Den hvite burgunderens syre og eplearomaer løftet fisken opp fra sjøbunnen og bidro til en rett som var naboen, dronning Margrethe, verdig.

Hovedretten kom fra de dype danske skoger, og sjelden har vi blitt servert like saftig og mørt rådyr. En ren nytelse for øyet og ganen. Vinen kom fra kjente trakter, da flere av oss var med Chaine til Piemonte i september. Denne 2015 Il Cerreto Barbera d`Alba brakte oss raskt tilbake til gode dager i Italia. Her var det rikelig med kirsebær både i lukt og smak, med et hint av nøtter og eik.»

For de som stadig var småsultne, ble måltidet heldigvis avrundet med en raus porsjon créme brûlée. Overflaten var knasende karamellisert, og den inneholdt nok egg til å kunne gi positiv dopingprøve i et OL. Svært oppløftende passerte vi Hotel D`Angleterres lyssatte fasade på vei hjem til vår base ved Rådhuspladsen. Søvnen kom raskt i myke senger.

En morgenfrisk gjeng inntok en rask lørdagsfrokost, før mange gikk ut i Strøget og sikret seg nye kupp. Anført av Paal virret vi litt rundt, før vi sluttet oss til den nyankomne Oslodelegasjonen utenfor restaurant Uformel. Restauranten var stengt, men holdt et chambre separée åpent til ære for oss. Den har ingen stjerne, men er anbefalt i Michelinguiden, og er rangert som nr 119 av 1981 restauranter i Kjøbenhavn på Tripadvisor.

Vi innledet med en herlig og frisk råmarinert torsk, med miso, epler i bånd og blåskjell. En 2018 Riesling trocken fra Schäfer-Fröhlich fulgte vår venn torsken, og duftet av fersken og aprikos, smaken var fruktig med hint av mineraler.

Stadig flere restauranter har fått klassikeren tartar på menyen igjen. Uformels utgave var smakfull og maskulin i stilen, og ble servert med sort trompetsopp og friskost. Fra Nuits-Saint-Georges i Bourgogne ble vi servert en typeriktig Pinot noir fra Joseph Faiveley. Fargen var rød og klar, det var duft av bringebær, og intens smak av røde bær og krydder. En utmerket match til den danske oksen.

En vennlig og saftig and med sprøstekt skinn, smaksrik saus og rødbeter hensatte flere av oss til Edgar Ludls andemåltid i Sandefjord i oktober. Igjen var det et godt vinvalg fra Piemonte, denne gang ved en Barbera D`Alba 2018 fra Comm. G.B Burletto. Her var det røde bær og krydder i nesen, og tydelig smak av kirsebær og anis.

En liten, men mektig, sjokoladesurprice med vaniljecustard avrundet en lang og innholdsrik lunch. Vinvalget var spennende; en 2018 Chateau de Passavant fra Coteaux du Layon. Søt og innsmigrende, med duft og smak av honning og melon. Vi var en lystig forsamling som vandret ut i januarettermiddagen. Lunchen skulle bare være en oppladning til aftenens Chapitre på D`Angleterre. Dette lovet godt.

-De av oss som skulle delta på intronisasjonen, rakk kun en teknisk hvil med bytte til smoking eller kjole, før vi igjen vandret i retning av D'Angleterre. Hotellet kan spore sine aner tilbake til 1755, og var opprinnelig et palass for en av kongens nærmeste adelsmenn. Ofte kalt Nordens Ritz, men D`Angleterre hadde således tatt i mot gjester i nesten 150 år før Caesar Ritz åpnet sitt hotell i Londons Mayfair.I dag eies hotellet av et fond kontrollert av en uhyre velstående kvinne i 70 årene. Etter sigende kjøpte hun hotellet til favørpris etter finanskrisens herjinger.

Ved ankomst ble vi behørig fotografert, før vi raskt fant våre plasser i en av hotellets flotteste saler. Denne var for anledningen pyntet med en stor Chaine des Rôtisseurs-fane. Bailli delegué de Danmark, Jørgen Krenk, hold en verdig velkomsttale. På velklingende fransk gjennomførte han intronisasjonen av nye medlemmer, oppgraderingen av andre, samt dekorerte de som hadde gjort en spesiell innsats for Chaine. Fra Baillage d'Oslo ble Anne-Mari Wang-Johannessen, Mia Juel, Christian Honstad og Lisa Petronella Karstensen intornisert, mens, Kristian Thornblad-Engbakken ble forfremmet til Vice-charge de Mission Conseil Régional d'Oslo. Fra Sandefjord ble undertegnede forfremmet til Vice-charge de presse Conseil Régional d'Vestfold

Det ble ethvert ganske så lunt under prismekronene, og en aperititif med bobler var kjærkommen før vi gikk til bords i hotellets speilsal. Bordene var subtilt pyntet, omgitt av marmorsøyler, gull og speil. Servitørene var ulastelig antrukket, og ankom bordene samtidig som i en symfoni. De skjenket den mengde vin man selv mente var tilstrekkelig, mens de var smilende og oppmerksomme gjennom hele måltidet.

Vi innledet med østers og gold caviar. Ofte kan østers bli vel mye hav, men her var smakene perfekt avstemte. En 2018 Grand Bateau Blanc fra Bordeaux duftet av gress og nesler, mens smaken var mineralsk og crisp. I den skandinaviske forbrødringens tegn var dansker og nordmenn blandet ved bordene, det gjorde kvelden ekstra utbytterik for oss alle.

Pata negra med kalvesky kom deretter på bordet. Hvilken velsignet skinke, og for en fortreffelig kombinasjon med kalven! Fôring av gris med eikenøtter er kanskje noe å tenke på for grisebonde og stamhusbesitter, Bailli Regional, Paal Bye Johansen i Kodal? Vinen kom fra Trump-land, en 2016 Ranch 32 Pinot Noir Monterey. Denne hadde flott fathint av vanilje og eik, sammen med friskheten fra solbær og bringebær.

Hovedretten, oksemørbrad med trøffelglace, var nok et trinn opp på den gastronomiske himmelstigen. Rød mot midten, mør, her passet pepperaromaene fra trøflene perfekt. I glassene kom det en spansk 2016 Bodegas Luzon Crianza Jumilla. Her var det kraftige smaker, rikelig med tanniner og syre, og et behagelig fatpreg.

Direkte fra Den kongelige opera kom Mathilde Wallevik og hennes pianist Ole Jegindø Norup. Hun gledet oss med arier fra Carmen, og fylte til fulle salen med sin vakre stemme.

Desserten ble for min del en underlig opplevelse. I menyen var dem presentert som gran is, Verbena, med bokhvete og melkeflak. Smaken var ikke helt lett å plassere, var det agurk, olivenolje eller noe annet jeg kjente? Såpass uvant var dette at noe måtte resirkuleres via kjøkkenet. Vinen var derimot lett å falle for. En 2018 La Linda Sweet vigonier fra Argentina smakte friskt av tropiske frukter, og hadde en gylden og delikat farge.

Baren holdt åpent lenge etter vår gallamiddag, før enkelte våget seg ned i nattklubben. For mange varte festen langt ut i de små og uskikkelige timer, resten hadde da allerede funnet sengen. En uforglemmelig aften på alle vis!

Søndag rakk vi en effektiv frokost, før taxiene blåste avgårde i retninge Kastrup. I det vi skulle sjekke inn, sluttet alle automatene å fungere. Køene vokste raskt ved skrankene, men Arne og Ruth fikk tak i en serviceinnstilt dame i SAS-uniform. Hun sjekket oss raskt inn som SAS crew, og vi kunne gå rett til security og utenlandsterminalen. Paal sørget for at vi fikk et langbord, hvor vi nok en gang ble traktert med smørrebrød, øl og schnaps. En herlig avslutning på en uforglemmelig tur! Stor takk til Chaine de Danmark og Bailli Délégué Jørgen Krenk for et usedvanlig flott gjennomført arrangement i eleverte omgivelser. Dere tok oss vel i mot, og har lagt listen høyt før vårt eget Grand chapitre i Tromsø i juni.

Torger Corneliusen

Vice-charge de Presse

Conseil Régional d'Vestfold

Som medlem av Chaîne des Rôtisseurs mottar du dette nyhetsbrevet.