



Spottet

MAGASIN 2
OKTOBER 2009

Magasin FÖR SVENSKA BAILLIAGET AV CHAÎNE DES ROTISSEURS

50-årsjubileum



Grand Chapitre
i Stockholm
3-6 september

Läs mer på sidorna 12-14

La Confrérie

de la Chaîne des Rôtisseurs

är ett gastronomiskt sällskap för både yrkesmän och amatörer med anor från 1248. Med säte i Paris följer föreningen fransk lag av den 1 juli 1901. Idag finns Chaîne des Rôtisseurs representerad i ett 70-tal länder, där varje lands Bailliage är en självständig juridisk person. Organisationen leds av Grand Chancelier i Paris.

Adress: Chaîne des Rôtisseurs
Siege Mondial, 7 Rue d'Aumale
F-75009 Paris

Tel: +33-1-42 81 30 12

Fax: +33-1-40 16 81 85

Kontakt: Mr Guy Boselli

e-mail: gboselli@Chaîne-des-rotisseurs.net

Kontakt: Mlle Penelope Stockdale

e-mail: pstockdale@Chaîne-des-rotisseurs.net

net

Bailliage de Suède

bildades 1959 i Stockholm. 14 regionala Bailliaages med varsin Bailli är ansvariga för programverksamheten. För samordning, administration och kontakt med Paris svarar en nationell styrelse under ledning av Bailli Délégué. Sedan starten har dessa varit:

Joel Lagerberg	1959
Haqvin Carlheim Gyllensköld	1971
Sven A Hansson	1975
Wilhelm Graf	1980
Birgitta Hansson	1984
Gunnar Norderdal	1991
Bengt Hanser	1993
Håkan Lyckeberg (t.f.)	2000
Eskil Hemberg	2001
Håkan Lyckeberg (t.f.)	2002
Carita Wallman Larsson	2005
Carl Wachtmeister	2009



Bailli d'Honneur

H.M. Konung Carl XVI Gustaf
Medlem av Conseil d'Honneur



Bailli d'Honneur

Chevaliers d'Honneurs

F.d. Landshövding Mats Hellström
Landshövding Björn Eriksson
Landshövding Lars Erik Lövdén
F.d. Landshövding Maggie Mikaelsson

Medlemskap

kan sökas såväl av yrkesmän inom restaurangnäringen och närliggande branscher som av matintresserade amatörer. Två faddrar, medlemmar, krävs. Dessutom bör den sökande inneha rôtissoire eller grill. (Stekspetten i Chaînes vapen symboliserar "den ärliga och trogna kokkonst, där varorna smakar vad de är"). För ansökningsformulär och information kontakta våra regionala Baillis.

Omslagsfoto

Leif Törnblom

Comité Consultatif

Comité Consultatif des Professioneles består av Conseiller Culinare (ordf.) och ytterligare



Jürgen Grossman
Cons. Cul Hon

Christer Lingström
Cons. Cul Hon

Leif Mannerström
Officier Maître

två välrenommerade krögare samt Conseiller Professionnel.

Rôtisseur-butiken

Anna Burén
Finntorpsvägen 8 5 tr, 131 36 Nacka
Bostadstel: 08-718 23 96, Arb: 08-466 24 51

Conseil National

Bailli Délégué

Carl Wachtmeister
Mobil: 070-590 14 12
carl.wachtmeister@bjoon.com

Chancelier

Barbro Henning
Tel: 08-653 84 22
Mobil: 073-980 79 03
barbro.henning@telia.com

Argentier

Catarina Offe
Tel: 08-660 97 39
Mobil: 073-360 47 41
catarina.offe@telia.com

Chargée de Presse

Birgitta Renhorn
Mobil: 070-339 02 24
birgitta.renhorn@telia.com

Conseiller Gastronomique,

Conseiller Professionnel
och Conseiller Culinare
under tillsättande

Chargée de Missions

Margareta Henry
Tel: 08-618 61 71
Mobil: 070-518 61 71
m.henry@telia.com

Chargé de Missions

/ hemsidan
Paul Vestin
Tel: 060-15 46 64
Mobil: 070-287 17 66
paul.vestin@telia.com

e-mail: anbu.fsa@akademikerhuset.se

Medlemsfrågor

/avgifter/adresser

Argentier Catarina Offe
Tel: 08-660 97 39, Mobil: 0733 60 47 41
e-mail: catarina.offe@telia.com

Föreningens adress etc.

Chaîne des Rôtisseurs c/o Catarina Offe
Valhallavägen 153, 115 31 Stockholm
Orgnr: 802001-8241
Postgiro: 158007-5, Bankgiro: 5997-6688

Hemsida

www.chaine.se



Spettet Magasin ges ut två gånger per år. För bilder etc. som önskas i retur, bifoga adresserat kuvert med frimärke. Redaktionen förbehåller sig rätten att redigera insänt material. Manusstopp till nr 1/10: 15 januari 2010

Chargée de Presse

Birgitta Renhorn
Myrvägen 17, Storhogna
840 92 Vemdalen
Mobil: 070-339 02 24
info@Chaîne.se

Ansvarig utgivare

Carl Wachtmeister

Grafisk produktion: Siw Kejonen/Mentor Communications AB
Tryck: Exakta i Hässleholm 2009

Ett möte mellan nytt och gammalt...



”...jag ser med tillförsikt fram emot att nu få representera Chaîne.”

Ett möte mellan nytt och gammalt...

Det händer mycket i Sverige nu. I skrivande stund är den andra av årets hittills två kungliga förlovningar ett faktum. Oavsett om man är vän av monarkin eller inte, kan man knappast undgå att glädjas. Då tänker jag förstås ur ett rent egoistiskt synsätt. Att det ena av de två bröllopen kommer att attrahera stort intresse från besökare från världens alla hörn har vi nog redan alla förstått. Som varm anhängare av Chaîne hoppas jag självfallet att det också kommer att gagna gastronomi och det svenska köket. Ett utmärkt tillfälle att missionera en smula svensk mat-, dryckes- och bordskultur. För våra medlemsrestauranger hoppas vi också det ger extra klirr i kassan och många fullbokade matsalar. Med lite drygt ett år kvar skall det bli intressant att se hur planerna fortlöper. Oavsett är det ett tillfälle vi alla bör ta att göra vårt bästa. Dags att börja planera alltså.

Ny Bailli Délégué vid rodret Lite tidigare i år, lördagen den 13 juni närmare bestämt, hade undertecknad äran och förmånen att introniseras som ny Bailli Délégué för Chaîne des Rôtisseurs Bailliage de Suède. Intronisationen ägde rum i Paris och utfördes av vår president Yam Atallah. Självfallet är det en stor utmaning att efterträda Carita Wallman Larsson och jag ser med tillförsikt fram emot att nu få representera Chaîne. På sin plats är också att nämna att Carita Wallman Larsson även under kommande år kommer att representera Chaîne Sverige i Conseil Magistral. Som ny Bailli Délégué ger detta mig något av en mjukstart där jag inledningsvis kan ägna hela mitt intresse på Sverige och internationellt få god stöttning av Carita i Conseil Magistral.

Chaîne des Rôtisseurs Sverige 50 år Förhoppningsvis har det inte undgått någon att det i år är 50 år sedan Chaîne des Rôtisseurs i Sverige grundades. En person som vi alla har att tacka för detta är Tore Wretman i vars anda vårt jubileum också firades. Hela evenemanget var mycket välplanerat och förberett av Bailliage de Stockholm och vi fick

några underbara dagar i glada vänners lag med gastronomiska höjder i Tore Wretmans anda. Du kan läsa mer om jubiléet på mitt-uppslaget.

Rikskollegium I samband med årets Grand Chapitre i Stockholm i september ägde också vårt sk Rikskollegium rum. Det är det tillfälle på året vi har möjlighet att samla den Nationella Styrelsen såväl som landets alla Baillier på en och samma gång. Vi hade en bra möjlighet att diskutera olika idéer och förslag på agendan för att utveckla och förbättra Chaîne i framtiden. Som komplement till detta gavs också tillfälle att under hela jubileumshelgen nätverka och utbyta tankar och idéer med de ca 300 medlemmar som anmält sitt deltagande. Detta något som jag ser som särskilt värdefullt för oss Chaîne-medlemmar.

Finalen av Årets Unga Kock 2009 I månads-skiftet september-oktober avgörs i New York världsfinalen av Chaîne des Rôtisseurs tävling för unga kockar. Sveriges finalist är Linus Ståhl från Lux Stockholm. Vi håller självfallet tummarna för Linus och önskar honom all lycka mot det säkerligen värdiga motstånd som bjuds från andra unga kockar representerande sina länder och deras bästa medlemsrestauranger. Mer om Linus deltagande i finalen i New York kommer också att rapporteras på vår hemsida och i kommande nummer av RS och Spettet.

Avslutningsvis uppmanar er alla att i mesta möjliga mån deltaga på våra evenemang. Tänk på att deltagandet inte bara behöver begränsas till ert lokala Bailliage. Vidga vyer. Träffa trevliga medlemmar och upplev underbar matkultur även i övriga Sverige eller varför inte utomlands? Möjligheterna som medlem i Chaîne des Rôtisseurs är näst intill oändliga...

*Carl Wachtmeister
Bailli Délégué
Bailliage de Suède*

Innehåll

- 3 Bailli Délégué har ordet
- 4 Redaktören har ordet
- 5 Baillien i Sverige
- 9 På nya poster
- 11 På nya poster
- 12 Grand Chapitre, Stockholm
- 15 Baillien, forts.
- 17 Kalendarium
- 19 Recension
- 22 Chaïnerestaurangerna

Välkomna till Spettet Magasin

Årets Grand Chapitre har just avslutats när jag skriver detta. Det blev ett storslaget evenemang i Tore Wretmans anda, med många möjligheter till goda middagar och trevliga arrangemang samt en fantastisk Grand Dîner på Operakällaren. Grattis Bailliage de Stockholm som genomförde detta. På mittuppslaget kan ni läsa om hela "kalaset".

Vi har fått en ny Bailli Délégué i Carl Wachtmeister, som introniserades i Paris i juni. Han presenteras på annan plats i detta nummer. Flera av er har också träffat honom i samband med det välbesökta Grand Chapitre.

Vår nya hemsida är i full gång. Paul Vestin är vår webmaster och sköter sidan som har fått den nya layout och de färger som föreskrivs från Paris. Gå in på sidan och titta och kom med förslag till förbättringar och idéer om vad som bör publiceras där.

Medlemmar har hört av sig om att de inte har fått Spettet. I vissa fall har det varit så att de inte uppmärksammat att vårt Magasin biläggs RS. I mars och oktober ska Spettet komma ut, så titta i det aktuella numret av RS, så finns ert exemplar av Spettet med. Om inte, kontakta omgående er Bailli. Adresslistan på medlemmar i Chaine, för RS utskick, uppdateras varje månad så där ska ert namn finnas med.

Vi ser framemot en härlig och spännande mathöst och att vi också får läsa i Spettet om era upplevelser i början på nästa år.



SJs vd gratulerar Dala-Husbys Viktor Angmo till priset "Årets värt en resa".



Viktor pekar ut på konferencier Sofia Wistams klänning var hans krog ligger.



Rolfs Köks Johan Jureskog tar emot sitt diplom av Carl Jan Granqvist för "Årets rising star".



"Årets serviceupplevelse" - Sofia Wistam intervjuar Operakällarens vinnargång på White Guide galan.



SHRs Mats Hulth grattar Fredrik Eriksson, Långbro Vårdshus, för priset "Årets svenska gastronomiska hyllning".

White Guide-galan på Grand Hotell

Foto: Carita Wallman Larsson

- några av våra Chainerestauranger som fick utmärkelser



Birgitta Renhorn
Chargée de Presse

Vi har förkortat titlarna på de lokala styrelsemedlemmarna enligt nedan:

(B) = Bailli
(VA) = Vice-Argentier
(VC) = Vice-Chancelier
(VCA) = Vice-Chancelier-Argentier
(VCG) = Vice-Conseiller-Gastronomique

(VCC) = Vice-Conseiller-Culinaire
(VCM) = Vice-Chargé-de Missions
(VCP) = Vice-Chargé-de Presse
(VE) = Vice-Echanson

Styrelse

Margareta Jeding Ivert (B) 08-25 48 08
margareta@dyad.se 0708-47 13 09

Sibylle Wenne (VA) 08-25 96 68
sibylle.wenne@tele2.se

Ann Lapidus

Conny Callin (VCG) 08-446 12 34
conny.callin@merck.com 08-626 15 14
070-536 38 14

Roland Persson (VCC) 0707-72 61 54
roland.persson@roland-kulinarium.se

Jurek Waldvogel (VCM) 0704-82 73 64

Marie Törnblom (VCP) 0706-90 41 25
marie@matochbild.se

Program

RESTAURANG GO

Fredagen den 13 november 2009, kl 19.00

Tema: Mårten Gås

Klädsel: Kavaj

Insignier: Ja

Max antal deltagare: 20 personer

Pris för medlem/gäst: 1 100 kr/1 200 kr

Anmälan senast: 2 november

Betalning senast: 9 november

Anmälan till: Sibylle Wenne

E-post: sibylle.wenne@tele2.se

Bankgiro: 5435-5078

Plusgiro: 10 58 18-9

Övrigt: Varmt välkommen till en smakrik och spännande gåsmiddag signerad MR Jürgen Grossman

RESTAURANG CARL MICHAEL

Lördagen den 5 december 2009, kl 15.00

Tema: Svenskt julbord

Under ledning av: Roland Persson

Klädsel: Kavaj

Insignier: Nej

Max antal deltagare: 25 personer

Pris för medlem/gäst: 725 kr/825 kr exkl dryck

Anmälan senast: 26 november

Betalning senast: 30 november

Anmälan till: Sibylle Wenne

E-post: sibylle.wenne@tele2.se

Bankgiro: 5435-5078

Plusgiro: 10 58 18-9

SHR 100 år

Fredag den 24 april i Grand Hotells Vinterträdgård i Stockholm uppvaktade hela restaurang- och hotellsverige 100 åringen SHR.

Bailli Délégué Carita Wallman Larsson säger grattis till SHRs till vice vd/kanslichef Eva Larsson.

I kassen döljer sig förklåde, släng, kokmössa och ett framtida restaurangbesök på Stockholms Hotell-och Restaurangskolas Flitiga Lisa.

SHR är huvudsamarbetspartner till Chaîne des Rôtisseries/Årets Unga Kock.

Foto: Tibor Bárány



Mathias Dahlgren, Matbaren Restaurang

Mathias Dahlgren i samspråk med Ingar Nilsson projektledare för Smaka på Skåne. Vid Smaklust-mässan i Stockholm i augusti hade Smaka på Skåne valt Mathias restaurang till sin ambassadör restaurang. Bakgrunden till valet är Mathias dokumenterat stora in-

tesse för just regionalt mathantverk något som vi i Chaîne des Rôtisseries också vill framhålla i alla mat och måltidssammanhang.

Foto: Carita Wallman Larsson

Arne Eriksson (B) 031-16 63 14
arne.ingvar.eriksson@hotmail.com

Monica Lidhjem Fors (VA) 0304-66 32 45

Karin Eriksson (VC) 0522-178 59
0702-82 57 12
karin.eriksson@lfpost.se

Marie Gustavsson (VCG) 031-758 50 00

Mikael Skager (VCC) 031- 10 10 05

Hans Sihlbom (VCM) 031-28 85 00
hans.sihlbom@bredband.net

Helena Glavmo Henriksson 0708-77 88 83

Program

RESTAURANG HEAVEN HOTEL

Fredagen den 23 oktober 2009, kl 18.30

Tema: Dîner Amical

Klädsel: Kavaj

Insignier: Ja

Max antal deltagare: 40 personer

Pris för medlem/gäst: Ca 850 kr/950 kr

Anmälan senast: 12 oktober

Anmälan till: Arne Eriksson

Tel: 031-16 63 14/0768 3 35 97

E-post: aren.ingvar.eriksson@hotmail.com

Betalning senast: 12 oktober

Bankkonto: 6683-758 651 732

Övrig info: Anmälan är bindande

BERZELLI CHOKLAD KANOLDHUSET

Fredagen den 11 december 2009, kl 18.30

Tema: Choklad- och vinprovning

Klädsel: Valfri

Insignier: Nej

Max antal deltagare: 40 personer

Pris för medlem/gäst: Ca 350 kr/400 kr

Anmälan senast: 30 november

Anmälan till: Arne Eriksson

Tel: 031-16 63 14/0768 3 35 97

E-post: aren.ingvar.eriksson@hotmail.com

Betalning senast: 30 november

Bankkonto: 6683-758 651 732

Övrig info: Anmälan är bindande

SJÖMAGASINET

Fredagen den 23 april 2010, kl 18.30

Tema: 50-årsjubileum Bailliage de Göteborg

Klädsel: Kavaj

Insignier: Ja

Max antal deltagare: - personer

Pris för medlem/gäst: Meddelas senare

Anmälan senast: Meddelas senare

Anmälan till: Arne Eriksson

Tel: 031-16 63 14/0768 3 35 97

E-post: aren.ingvar.eriksson@hotmail.com

Betalning senast: Meddelas senare

Bankkonto: 6683-758 651 732

Övrig info: Mer information kommer senare



The more the merrier...

I samband med årets General Assembly i Paris i juni betonade vår president Yam Atallah vikten av att Chaîne växer. Med fler medlemmar följer bättre ekonomi, ökat inflytande och inte minst förmåga att påverka. Lokalt och regionalt ökar också medlemsunderlaget och därmed också möjligheten att ha fler och varierande programpunkter med hög kvalitet och dito deltagande.

Presidenten hade också ett tämligen enkelt recept på hur att växa med god kontroll. Om varje medlem i Chaîne var för sig rekryterar en ny medlem skulle vi fördubblas. Nya medlemmar skulle t ex vara någon i den närmsta bekantskapskretsen som vi visste delade våra värderingar och intressen men som vi av någon anledning ej tillfrågats om de var intresserade. Uppmaningen var alltså att se sig om och identifiera nya medlemmar. Detta något som vi till fullo instämmer i.

Vårt att notera dock, är att Chaîne alljämt skall vara en liten exklusiv orden, eller vänförening om man så vill, som ska verka för



Carita Wallman Larsson har lämnat över till Carl Wachtmeister.

en bättre mat- och dryckeskultur. Att öka något i medlemsantal lär knappast påverka kvaliteten. Positivt är också att med en större medlemskader ökar också möjligheten till nya kontakter och ett bättre nätverk. Detta en fördel också för våra medlemsrestauranger.

För att fortsatt förenkla vår framtida rekrytering kommer vi med start under hösten att arbeta med att presentera Chaîne på ett tilltalande sätt och också identifiera hur vi kan göra medlemskapet än mer attraktivt för

olika målgrupper. Exempel på detta finns redan då man redan tidigare t ex tagit fram olika broschyrer för att förenkla rekryteringen. Mer information hur arbetet fortgår följer. För er som redan nu har någon ny medlem i åtanke finns medlemsansökan att ladda ner från vår hemsida. Frågor besvaras med fördel av er lokale Bailli eller av någon i den Nationella Styrelsen. Självfallet tar vi också tacksamt emot alla bra förslag som kan underlätta arbetet hur att få Chaîne att växa med värdighet. *Nationella Styrelsen*

Styrelse

Birgitta Renlund (B)	040-47 19 65
birgitta.renlund@telia.com	
Tomas Nordin (VCA)	040-91 12 30
tomas_nordin@telia.com	
Gerty Carlberg (VCG)	042-13 66 26
gerty.carlberg@bredband.net	
Wilhelm Pieplow (VCC)	040-23 09 10
fax 040-30 30 96	

Program

BRÖSARPS GÄSTGIVERI

Lördagen den 24 oktober 2009, kl 19.00

Tema: Dîner Amical

Klädsel: Kavaj

Insigrier: Ja

Pris för medlem/gäst: Meddelas senare

Anmälan senast: 17 oktober

Anmälan till: Birgitta Renlund

Tel: 040-47 19 65

E-post: birgitta.renlund@telia.com

Plusgiro: 43 33 23-3

Betalning senast: 17 oktober

RESTAURANG BROGATAN, MALMÖ

Lördagen den 28 november 2009, kl 12.00

Tema: Lunch

Klädsel: Informell

Insigrier: Nej

Pris för medlem/gäst: Meddelas senare

Anmälan senast: 21 november

Anmälan till: Birgitta Renlund

Tel: 040-47 19 65

E-post: birgitta.renlund@telia.com

Plusgiro: 43 33 23-3

Betalning senast: 21 november

ÅRSTIDERN I KOCKSKA HUSET, MALMÖ

Fredagen den 29 januari 2010, kl 19.00

Tema: Dîner Amical

Klädsel: Kavaj

Insigrier: Ja

Max antal deltagare: - personer

Pris för medlem/gäst: Meddelas senare

Anmälan senast: 22 januari

Anmälan till: Birgitta Renlund

Tel: 040-47 19 65

Fax: 040-45 79 15

E-post: birgitta.renlund@telia.com

Plusgiro: 43 33 23-3

Betalning senast: 22 januari

LAGMARKS, HELSINGBORG

Fredagen den 12 mars 2010, kl 19.00

Tema: Dîner Amical

Klädsel: Kavaj

Insigrier: Nej

Max antal deltagare: - personer

Pris för medlem/gäst: Meddelas senare

Anmälan senast: 5 mars

Anmälan till: Birgitta Renlund

Tel: 040-47 19 65

Fax: 040-45 79 15

E-post: birgitta.renlund@telia.com

Plusgiro: 43 33 23-3

Betalning senast: 5 mars

Dîner Amical på Malmö Opera Grill

I slutet av mars månad samlades Skånebailliagets medlemmar till kvällens Dîner Amical på Malmö Opera Grill. Utanför entrén var den röda mattan utrullad och de brinnande marschallerna lyste upp i den begynnande kvällsskymningen. Inomhus möttes vi av ljuvliga toner från flygeln. Ett bättre välkomnande till Malmö Opera Grill, detta vårt första besök, kan man inte tänka sig.

Malmö Opera Grill, f d Teaterrestaurangen, har för något år sedan genomgått en total renovering. Inredningen präglas idag av modern design och restaurangen utgör en mötesplats för Operans egna artister och övriga gäster.

Björn Lindell är arrangemangschef och ansvarar för restaurangens drift. Tyvärr fick vi inte möjlighet att träffa Björn den här kvällen. Fredrik Streijffert, som idag är restaurangchef på Malmö Opera Grill, har i många år arbetat på Grand Hotel i Stockholm.

Denna kväll, i musikens högborg, inleddes

med ett glas Jeanmarie Cuvée Brut Champagne. När de sista tonerna från flygeln ebbat ut var det så dags att gå till bords.

Fredrik inledde med att presentera såväl kvällens meny som vinmeny och nämnde samtidigt lite om de idéer och tankar som Björn och han hade haft inför kvällens middag.

Som första rätt på kvällens meny stod en fiskrätt, Makrillrilette, äggula, potatisskum och mandel. Äggulan var som en len äggkräm. Ett glas Amontillado de Jerez Lustau, Jerez, Spanien – sherry till detta var både överraskande och upplevdes lite djärvt. Sherry är idag en bortglömd dryck och här ville Björn visa oss att denna kombination är alldeles utmärkt. Så gott som samtliga gäster tyckte instämma..

Varmrätten, Lammfog, majrova, judasöra, fågelgräs och balsamicosås, var en symfoni av härliga färger och fina smaker. Det röda vinet, Il Monello Barbera d'Asti 2006 från



Makrillrilette, äggula, potatisskum och mandel.

Piemonte, Italien, passade utmärkt till lammfog.

Brillat Savarin har sagt "En måltid utan ost är ingen måltid". Så blev det också, en smakrik gruyere och ännu ett glas sherry kom på bordet. Den här gången var det Olroso 1989 Lustau, Jerez, Spanien.

Desserten, som på menyn fått namnet, Citronsnö och fårskost, var både frisk och lätt. Tillsammans med vinet, gjord på druven Chenin Blanc, Coteaux du Layon 2004, Loire, Frankrike, avslutades denna intressanta och genomgående smakmässigt fina Dîner Amical.

Ett stort och varmt tack till Björn, Fredrik, de båda kökscheferna August Lill och Andrew Eves samt kockarna Daniel Wollert och Johan Andersson. Ni lyckades verkligen ge oss en fin och minnesvärd kväll på Malmö Opera Grill.

Slutligen en extra eloge till serveringspersonalen. *Text och foto: Birgitta Renlund*



Janos Balogh med brigad.



Restaurangchef Janos Balogh och Ångavallens vd Rolf Axel Nordström informerar oss om dagens meny.

En ekologisk Vårlunch på Ångavallen i Vellinge

Våren hade kommit tidigt och sommaren var i antågande då medlemmar ur Skånebailliaget samlades den 16 maj 2009 för att tillsammans avnjuta en lunch med enbart ekologiska råvaror.

Ångavallen, med allt vad där finns av jordnära och fina råvaror, blev en kulinarisk upplevelse.

Rolf Axel Nordström med familj har med engagemang och energi lyckats genomföra en gastronomisk gärning av sällsamt skådat slag.

Denna spännande vårmeny bestod av följande:

Vi framför ett varmt tack till Rolf Axel och Niclas Nordström samt Janos Balogh med brigad för en väl genomförd och mycket god vårlunch.

Vårt att notera: Även denna gång gästades vi av medlemmar från andra bailliage.

Mycket trevligt!

Text och foto: Gerty Carlberg



I glatt samspråk Jan Thorell, Yvonne Sandell, Stig Sandell och Mea Thorell.

Meny

Lax, tillagad på 3 olika sätt (där den bokspånsrökta speciellt utmärkte sig) serverades med vit och grön sparris från Ångavallens köksträdgård samt löjromscreme.

Variation på Ångavallens grillade Hälsogräs och Hälsolamm.

Nygotatis, ramslökscreme, äpplemos spetsad med pepparrot, barbequesås och vårprimörer.

Symfoni på köksträdgårdens rabarber.

Viner

2008 Prosecco Spumante Brut Aromatico Millesimato Giol

2007 Vermentino Maremma, Toscana – Italien LaSelva

2006 Red Truck Peit Shirah Kalifornien – USA

2005 Reyneke Reserve Stellenbosch – Sydafrika

2005 Artner Cuvée Auslese Carnuntum - Österrike

Kaffe

Bailliage de Gotland

Styrelse

Lars-Magnus Lahne (B) 0498-21 84 67
lml@hgo.se 0498-29 99 40
fax 0498-29 99 62
Göran Hellström (VCG) 0498-20 25 23
goran.hellstrom@gotlandpress.se
0739-25 26 28
Lars-Gunnar Lindquist (VCC)
0498-21 87 00

Program

RESTAURANG LINDGÅRDEN

Fredagen den 11 oktober 2009

Tema: Matlagning

Klädsel: Ledig

Insignier: Nej

Max antal deltagare: - personer

Pris för medlem/gäst: Meddelas senare

Anmälan senast: 2 oktober

Anmälan till: Göran Hellström

Tel: 0498-29 60 79

E-post: goran.hellstrom@gotlandspress

RESTAURANG FRIHETEN

Fredagen den 6 november 2009, kl 19.00

Tema: Diner Amical

Klädsel: Kavaj

Insignier: Ja

Max antal deltagare: Meddelas senare

Pris för medlem/gäst: Meddelas senare

Anmälan senast: 29 oktober

Betalning: På plats

Anmälan till: Göran Hellström

Tel: 0498-29 60 79

E-post: goran.hellstrom@gotlandspress

Bailliage de Halland

Styrelse

Lars Carstens (B) 035-703 47
lars@elc.se
Elisabeth Wahlsten (VCM) 035-533 58
elisabeth@devicon.se
Stefan Holmström (VCC) 035-780 51
mahult.herrgard@telia.com
Ulf Meuller (VCG) 035-306 57
ulf.meuller@connectum.se
Elisabeth Malesjö (VCP) hem 035- 349 40
arb 035- 19 21 92
elisabeth.malesjo@tele2.se

Program

LILLA BÖSLID

Lördagen den 24 oktober kl. 16.00

Tema: skördefest med matlagning

Klädsel: Kavaj

Insignier: Ja

Max antal deltagare: 45

Pris för medlem/gäst: 375,-/425,-

Anmälan senast: 16 oktober

Anmälan till: VCM Elisabeth Wahlsten

Tel: 035-533 58

E-post: elisabeth@devicon.se

Bankgiro: 5954-6424

Betalning senast: 16 oktober

Övrigt: Buss ordnas från Halmstad

MAHULTS HERRGÅRD/ STEFAN HOLMSTRÖM

Söndagen den 6 december

Tema: Stefans berömda julbord

Klädesl: Kavaj

Insignier: Ja

Max antal deltagare: 45

Pris för medlem/gäst: 500,-/550,-

Anmälan senast: 28 november

Anmälan till: VCM Elisabeth Wahlsten

Tel: 035 - 533 58

E-post: elisabeth@devicon.se

Bankgiro: 5954-6424

Betalning sensat: 28 november

Övrigt: Transport ordnas från Halmstad

På nya poster

Ny Svensk Bailli Délégué

Lördagen den 13 juni introniserades Carl Wachtmeister som ny Bailli Délégué för Chaîne des Rôtisseurs, Bailliage de Suède. Intronisationen, som ägde rum på Automobile Club de France, utfördes av Chaînes president Yam Atallah i samband med det Grand Chapitre som avhölls i Paris samtidigt som ordens årliga internationella möte - Assemblée Generale.

- Självfallet är det en stor utmaning att efterträda Carita Wallman Larsson och jag ser med tillförsikt fram emot att representera Chaîne och aktivt jobba för att än mer stärka orden på alla relevanta områden, säger Carl. För att ni ska få en uppfattning om vem er nya Bailli Délégué är kommer här en kort presentation.

Carl Wachtmeister

Carl Wachtmeister (CW) föddes i juni 1967 i Karlskrona, Blekinge. Efter värnplikstjänst- göring i Flottan fortsatte han som officer i dryga 15 år. CW:s främsta arbetsområden under sin tid i Försvarsmakten har varit ekonomi och logistik. CW är i dagsläget reservofficer och lystrar till graden örlogskapten.

CW:s civila karriär har också varit fokuserad på ekonomi och logistik. Han har arbetat som FN-observatör i Irak och Kuwait, tjänstgjort i Afghanistan och varit intendent ombord på Ostindiefararen Götheborg. Sedan hösten 2008 arbetar CW i Stockholm som logistik-ansvarig på företaget Bjoorn.com som säljer så kallade klick-



golv via internet.

Rent gastronomiskt har CW en varierande bakgrund. Efter att som ung tampats med barska gammaldags kokerskor i hemmet, bestämda mattanter i grundskolan och sedermera vilda experiment i kemikal och hemkunskap påbörjade CW sin värnplikt som kock i Flottan. Fortsättningen har varit allt från instruktör på Marinens kockskola via köksmästare på större fartyg till ytterst ansvarig för all högre representation inom Kust-flottan. Gastronomiskt har CW under hela sin tid inom Försvarsmakten varit direkt eller indirekt ansvarig för livsmedel, mat och dryck vid sina respektive tjänstgöringar ombord på Flottans fartyg, vid staber och vid utlandsjobb.

På den civila fronten har CW via eget bolag skött catering för utländska jägare, varit kock ombord på charterseglatser, arrangerat diverse större middagar och evenemang samt bistått vänner i deras restaurangverksamheter. Den övervägande inriktningen under alla år har varit att sprida kunskap och intresse för svensk mat och dito råvaror. CW har också sedan 1991 jobbat som extra servitör vid Hovstaden och då främst på större luncher, middagar, jubileum och statsbesök.

I Chaîne des Rôtisseurs introniserades CW på Grand Chapitre i Göteborg sommaren 1994. Under åren 2000-2007 var han VCG i Bailliage de Stockholm. Han deltog också aktivt i Bailliage de Kuwaits många evenemang under den tid han var verksam i landet 2002-2003. Såsom aktiv resenär besöker CW också flitigt medlemsrestauranger i mesta möjliga mån var helst han befinner sig på klotet. Dessa besök har så här långt slutat med positiva minnen.

Styrelse

Birgitta Renhorn (B)	070-339 02 24 birgitta.renhorn@telia.com
Tomas Renhorn (VCA)	070-656 70 07
Torkel Lagert (VCC)	063-51 20 07 063-12 90 99
Lars Felländer (VCM)	060-12 54 24
Birgitta Kålen (VCP)	063-10 68 74
Göran Qvarnström (VE)	063-12 38 40

Program

INNEFICKAN, ÖSTERSUND

Torsdagen den 22 oktober 2009, kl 18.30

Tema: Dîner Amical

Klädsel: Kavaj

Insignier: Ja

Max antal deltagare: 20 personer

Pris för medlem/gäst: 800 kr/900 kr

Betalning: På plats

Anmälan senast: 15 oktober

Anmälan till: Birgitta Renhorn

Tel: 070-339 02 24

E-post: birgitta.renhorn@telia.com

RESTAURANG LÖRUDDEN

Lördagen den 21 november 2009, kl 19.00

Tema: Löjromsafton

Klädsel: Kavaj

Insignier: Ja

Max antal deltagare: 20 personer

Pris för medlem/gäst: 850 kr/950 kr

Betalning: På plats

Anmälan senast: 15 november

Anmälan till: Birgitta Renhorn

Tel: 070-339 02 24

E-post: birgitta.renhorn@telia.com

Övrigt: Vi testar vår nya medlemsrestaurang

FÄVIKEN, ÅRE

Lördagen den 23 januari 2010, kl 18.30

Tema: Dîner Amical

Klädsel: Kavaj

Insignier: Ja

Max antal deltagare: 20 personer

Pris för medlem/gäst: 800 kr/900 kr exkl dryck

Betalning: På plats

Anmälan senast: 15 januari

Anmälan till: Birgitta Renhorn

Tel: 070-339 02 24

E-post: birgitta.renhorn@telia.com

Övrigt: Favorit i repris. De som inte kunde delta vid förra tillfället har förtur till platserna

Chaîne-middag på Brandstationen i Sundsvall den 25 april



Göran Qvarnström tackar brigaden för en utsökt middag.

Brandstationen Bar & Matsalar, en krog som etablerades i Sundsvall 1999, är inrymd i Sundsvalls gamla brandstation, som uppfördes 1888 efter den stora Sundsvallsbranden. Den gamla vagnshallen har blivit matsal, prydd med en stor brandspruta och fotografier från en svunnen tid. Maten som tillagas i det tidigare stallet smakar mycket bra. Vi åt en femrätters middag med mycket väl anpassade viner. Dessutom imponerade servisens handhavande av vinet, som dekanterades vid bordet och avsmakades innan det serverades på ett professionellt sätt.

En mycket krämig hummersoppa med gravad röding och en Chablis med härlig fräschör inledde kvällens måltid och följdes av grillad tonfisk med raggmunk, rödlöksmarmelad och sås på sikrom. Fisken var utmärkt grillad och smakade utsökt till den Chardonnay som serverades. Innan nästa rätt fick smaklökarna neutraliseras med hjälp av en lingonsorbet. Riktigt norrländskt kändes reninnanlåret genom att det dessutom serverades med getostslagane och tranbärsgrémolata. En Manso de Velasco från 2003 förhöjde smakupplevelsen. Som avslutande rätter fick vi först en ostterrine innehållande

både Roquefort och getnese kombinerad med en Riesling från Torres och sedan en kokos- och limetartlett med hjortron och en härlig Pio Cesare Moscato d'Asti.

När vi, Rotisseurer i Jämtland-Härjedalen, lämnade restaurangen visste vi att Sundsvall har ytterligare en restaurang av god kvalitet.

Text: Christina Qvarnström

Foto: Lars Felländer



Karin Hansson och Paul Vestin.

Åsele Wårdshus

Intill Ångermanälvens flöde genom Åsele, i natursköna Lappland, ligger Åsele Wårdshus. Från mitten av 70-talet äger och driver Wolfgang Bay anläggningen. Det egentliga genombrottet för denna mycket attraktiva verksamhet i en av Sveriges vackraste vildmarksmiljöer skedde 1985. Då kom hedersdoktorerna Tore Wretman på besök till Wolfgang Bay i Åsele. Med ett välfyllt skafferi med de bästa av råvaror utanför dörren så har de tillsammans komponerat menyer som blivit vida kända både i Sverige och utomlands. Samverkan med Tore Wretman var startskottet till att lyfta fram lokal- och närproducerade råvaror, där västerbottensmat är en del av denna skapelse. Tores entusiasm för västerbottensmat lade också grunden till dagens gastronomiutbildning i Umeå.

Wolfgang Bay blev medlem i Chaîne des Rôtisseurs i Berlin 1986 och 1989 tilldelades han Gastronomiska Akademiens Guldmédalj.

– Denna utnämning är jag synnerligen stolt över, säger Wolfgang Bay. Jag sänder ofta en tacksamhetens tanke till Tore Wretman som i



Wolfgang Bay.

allra högsta grad påverkat mig i min matlagning.

Vid Grand Chapitret i Stockholm tilldelades Wolfgang Bay utmärkelsen Commandeur efter sina många år inom Chaîne des Rôtisseurs.

I takt med att restaurangverksamheten vuxit – nu finns tre restauranger inom anläggningen – och blivit vida berömd så har

den tillhörande hotellanläggningen byggts ut och kan ta emot många gourmetätande och konfererande gäster samtidigt. Under det här året har Wolfgang Bay och hans personal svarat för att Sametinget med flera hundra deltagare haft sin årsstämma av högsta klass på Åsele Wårdshus.

Text och bild: Tomas Renhorn

Bo Lindgren

Bo Lindgren är från och med den 1 juli i år Bailli i Norrbotten där han varit Vice Charge de Presse sedan 2003.

Bo härstammar från Åmsele i Västerbotten men han har från 9-års ålder vuxit upp och gått i skola i Kristianstad i Skåne. Han var bosatt i Malmö i 10 år och efter genomgången militärhögskola 1970 hamnade han i till sist i Norrbotten. Först i Luleå på Luftvärnsregementet (Lv 7) för att senare, då regementet flyttat till Boden också själv flytta dit 1996.

Bo har ända sedan 20-års-åldern haft ett stort intresse för mat och vin. När det är matlagning hemma är det för det mesta han som står bakom kastrullerna vid spisen. Att sedan kombinera maten med ett passande vin, eller att med kryddor och tillbehör anpassa rätten till ett befintligt vin är något som han verkligen gillar.

Högt på intresselistan är också att delta i mat- och vinresor runt om i världen tillsammans med sambon Gunilla Lantz, som är VCA i Bailliage de Norrbotten. Senast deltog de i en två veckors mat- och vinresa till Sydafrika. De passade då också på att



besöka Chaîne-restauranger i Kapstaden och i vindistriktet Stellenbosch, något som de absolut inte ångrar. Bo har också ett stort musikintresse, främst klassisk musik och jazz, som han också delar med Gunilla. Utöver musiklyssning hemma blir det också besök på konserter eller andra musikevenemang när tillfälle ges.

Under åren i Skåne fick Bo uppleva både den skånska och danska matkulturen. Han minns särskilt de många "Gås-middagarna" som traditionsenligt

avnjöts varje höst och alla "Åla-gillen" på vårdshusen i Yngsjö och Åhus som han hade nöjet och förmånen att få delta i. Men efter att ha bott i Norrbotten i snart 40 år och där fått uppleva matkulturen och det norrbottniska köket med sitt fina skafferi med högkvalitativa råvaror av fågel, fisk, vilt, svamp och bär, så är det nu här som Bos gastronomiska hjärta klappar allra mest. Att få vara Bailli i detta landskap känns för honom därför både mycket hedrande och inspirerande.

garna" som traditionsenligt avnjöts varje höst och alla "Åla-gillen" på vårdshusen i Yngsjö och Åhus som han hade nöjet och förmånen att få delta i. Men efter att ha bott i Norrbotten i snart 40 år och där fått uppleva matkulturen och det norrbottniska köket med sitt fina skafferi med högkvalitativa råvaror av fågel, fisk, vilt, svamp och bär, så är det nu här som Bos gastronomiska hjärta klappar allra mest. Att få vara Bailli i detta landskap känns för honom därför både mycket hedrande och inspirerande.

På nya poster

Margareta Henry

Margareta Henry är egen företagare och bor strax söder om Stockholm. Hon blev medlem i Chaîne des Rôtisseurs 2007 och har sedan dess varit Vice-Chancelier i Bailliage de Stockholm.

Hon arbetar med konferenser men också som representant i Sverige för mässor i Basel och Leipzig. Margareta gillar att resa och har deltagit i flera Grand Chapitres utomlands, bl a i St Petersburg, Paris, Leipzig och Baden-Baden.

Hon tycker om att "röra i grytorna" och ser Chaîne som ett härligt stort globalt nätverk.

Hennes intressen är många, men kultur i alla dess former är viktigt allt från teater, opera och konstutställningar, till att läsa, resa och som kvinna att shoppa. Gillar människor – alla människor har en historia att berätta.

Margareta blev introniserad i Stockholm 6 september som Chargée de Missions inom Bailliage de Suède, där hon framförallt ska arbeta utåtriktat med kontakter mot företag i branschen. Hon hoppas genom detta kunna bidra till vidareutvecklingen av Chaîne i Sverige.





Grand Chapitre i Stockholm – 50 årsjubileum 3-6 september



Under fyra dagar med fullspäckt program firades Sveriges 50 år som medlem av Chaîne des Rôtisseurs med ett Grand Chapitre i huvudstaden. Tore Wretman var en av grundarna av Chaîne i Sverige så naturligtvis gick hela evenemanget i hans anda. Med ca 300 deltagare, varav många från andra länder i de olika arrangemangen, blev firandet en succé.

Viking Line

Kryssningsresa till Mariehamn med Viking Lines Cinderella inledde festligheterna på torsdagskvällen. 60 personer deltog med bl a många utländska representanter från både Tyskland, Österrike, Holland och Schweiz. Efter ombordstigning blev det gemensam välkomstdrink i baren, varefter vi bjöds till

middagsbordet. Kvällens meny var en skal- djursplateau som innehöll det mesta - hummer, vanliga kräftor liksom havskräftor, två sorters musslor och räkor, allt serverat med goda såser och till detta avnjöt vi det alltid så välsmakande Veuve Clicquot. Förrätten bestod av löjrom med klassiska tillbehör och en Albert Bichot Chablis 1er Cru les Vaucopins 2007.

Nästa dag innehöll Champagneprovning för dem som så önskade medan andra föredrog spabesök med olika behandlingar. Den tre-rätters lunch som serverades var inspirerad av Tore Wretman: Tre sorters sill med snaps och öl, ankröst å l'orange med Corte Giara Ripasso Valpolicella 2007 samt fransk äppelkaka. Den välkände textförfattaren och trubaduren Sid Jansson ledde sången till snapsarna som bara han kan.

Det blev en mycket lyckad start på chapitret där vi fick tid och möjlighet att umgås med människor från skilda delar av vårt land samt från andra länder – vi knöt på ett utmärkt sätt vänskapsband – en stor del av Chaînes idé.

På fredagskvällen hade deltagarna ett antal restauranger att tillgå för den Dîner Amical som serverades.



Leijontornet bjöd på följande meny:

Meny

CHAINE DES ROTISSEURS JUBILEUMSMIDDAG

Fredagen den 4 September 2009

Diebolt-Vallois, Cramant, France

2003 Brut Tradition

Toast Skagen med räkor och hummer

Domaine Matrot, Bourgogne, France

2007 Bourgogne Blanc

Klassisk Pepparstek

Perse, Bordeaux, France

2005 Château Sainte-Colombe

Peach Melba

Grande Maison, Monbazillac, France

2005 Cuvée des Anges

Kaffe

På Paul & Norbert serverades detta:

Meny

CHAINE DES ROTISSEURS JUBILEUMSMIDDAG

Fredagen den 4 September 2009

Amuse Bouche

Kall Creme Ninon serverad med Avrugacaviar

Alsina & Sardá – NV Cava Seco, Penedés, Spanien

Boulliabaisse

Omaka Springs – 2006 Sauvignon Blanc, Marlborough, Nya Zeeland

Pepparstek på Tores vis

Välle Reale -2005 Montepulciano d'Abruzzo Magnum, Abruzzo, Italien

Peach Melba

Echeverria – 2005 Special Edition Late Harvest Sauvignon Blanc, Molina, Chile

Kaffe & Petit Four



På Lux fick gästerna avsmaka dessa rätter:

Meny

CHAINE DES ROTISSEURS JUBILEUMSMIDDAG

Fredagen den 4 September 2009

Crème Ninon" med dillsjudna Smögenhavskräftor och frasig kavring

2006 Violine du Roi, Touraine, Loire, Frankrike

Smörstekt rödtunga "Albert" med Risungstryffel och persilja

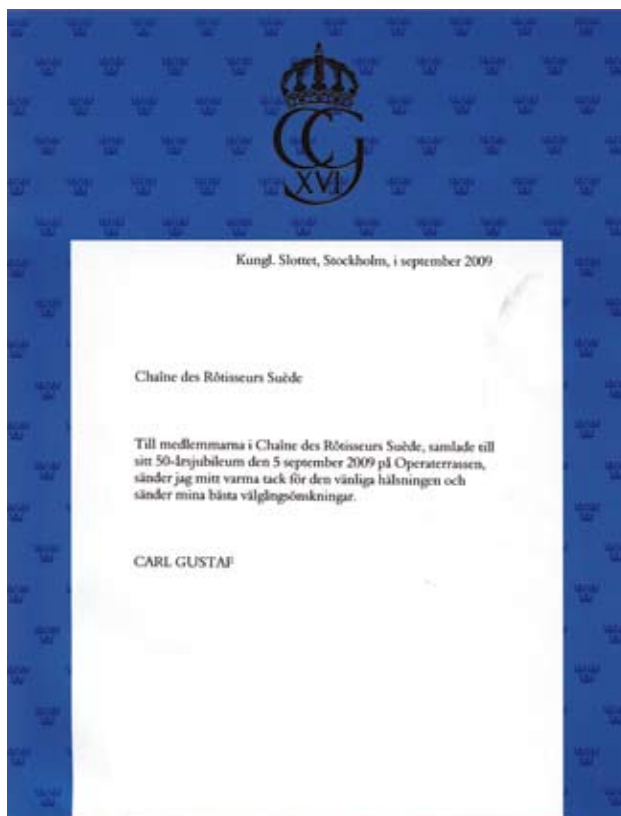
2008 Casa Silva Sauvignon Gris, Chile

Gateau Riche Gala" med färsk hallon från Stenhusegård och gräddfilsglass

Dessertvin åla Massion

Kaffe

Under Chapitret gjordes även besök i Stads-
huset och vandring i Gamla Stan, uppskat-
tade evenemang av både svenska och utländ-
ska gäster.



Kungl. Slottet, Stockholm, i september 2009

Chaine des Rotisseurs Suède

Till medlemmarna i Chaine des Rotisseurs Suède, samlade till
sitt 50-årsjubileum den 5 september 2009 på Operatearrasen,
sänder jag mitt varma tack för den vänliga hälsningen och
sänder mina bästa välglömskningar.

CARL GUSTAF



Intronisation och Grand Dîner

Intronisationen genomfördes på Operakällaren. Ett hundratal medlemmar fick sina insignier som Dame och Chevalier eller utbytta mot relevanta efter nya uppgifter inom Chaîne. Några tilldelades titlar som Commandeur, efter 20 års medlemskap inom vår orden, Officier Commandeur efter 30 år

och titeln Grand Officier tilldelades förre Conseillier Gastronomique Commandeur Christer Rydén för hans mångåriga arbete inom den nationella styrelsen.

Christer Rydén är den förste svensk som tilldelats denna titel. Peter Musa från Schweiz och tillika vice president inom Chaîne ut-

förde intronisationen.

Grand Dînen ägde rum i Rotundan på Operakällaren. Menyn var även vid denna måltid inspirerad av Tore Wretman. Middagen inleddes med mingel: Blanc de Blancs, Brut, Delamotte och med Toast Skagen som tilltugg. Bailli de Stockholm Margareta Jeding hälsade välkommen till bords, tal hölls under middagen av Sveriges nye Bailli Délégué Carl Wachtmeister och på lotter som sålts för Chaînes välgörenhetsverksamhet hölls dragning. Avslutningsvis tackade Peter Musa brigaden för middagen som bestod av sill, strömming och viltaladåb med fortsatt dryck av champagnen, gäddfärsqueneller med kräftsås och spenat med dryck: Sancerre Vieilles Vignes 2008, Loire. Därefter serverades ett ungankbröst med svartvinbärssås, potatiskaka och Chianti Classico Riserva 2005, Toscana. Desserten var en hjortron-sufflé med vaniljglass, serverad med en Château Menota 2005, Graves.

*Text: Birgitta Renhorn
Chargée de Presse*



Avslutningslunch på Stallmästaregården

Söndagen den 6 september, på Chapitrets sista dag, slöt 75 personer upp på Stallmästaregården för att lära sig om ett rotti-soires finesser och därefter avnjuta lunch från den-samma.

Innan vi gick till bords kom dagens över-raskning! Ytterligare en medlem blev introni-serad och det i den gamla hallen på Stallmäs-taregården. Paul Vestin från Bailliage Jämt-land-Härjedalen hann inte i tid till sin intronisation på Operakällaren kvällen innan. Han fick istället träda fram nu och svära eden och bli introniserad av Peter Musa till Chargé de Missions i Bailliage de Suède.

Landets första rotissoire togs hem från

Frankrike av Tore Wretman redan på 50-talet och installerades på just Stallis, som stockholm-mare kallar det vackert belägna världshuset med gamla anor. Det har sedan dess gjort trägen tjänst och dukat upp många läckra matbitar till restaurangens gäster. Hemlighe-ten är att råvaran steks under lång tid, den roterar och öses också under hela tillagning-en. Vätskan som bildas samlas upp på en plåt och blir basen till en smakrik sås.

Denna dag tillagades färsk lammstek som skänkts av våra medlemmar Rickard och Annika Björklund som äger Chaînekrogen Skebo Herrgård. Den har dessutom ekologisk uppfödning av lamm och kalv som slaktas på

eget gårdsslakteriet med tillhörande butik.

”Det är lätt att laga god mat när man får en sådan utmärkt råvara”, sade Stefan Eriksson, restaurangansvarig och tillika Chaîne-medlem på Stallis. Till lammsteken serverades en mustig lammsky med tillbehör från det kunniga köket. Gästerna njöt av den välsmakande måltiden och en bättre avslutning på ett lyckat Chapitre går inte att få. Vi tackar och bugar både Stallmästaregården och Skebokött för utmärkt traktering.

Text: Catarina Offe

www.stallmastaregarden.se
www.skeboherrgard.se
www.skebokott.se

Styrelse

Björn Bergman (B) 0470-634 35
0470-70 02 70
fax: 0470-70 02 79
bjorn.bergman@hamilton.se
Ann-Charlotte Burde (VCA) 0470-224 44
Lars Larsson (VCG) 0470-267 51
Josef Weichl (VCC) 0485-850 00
Per Bengtsson (VCM) 0470-70 04 44
Claes Ekedahl (VCP) 0472-761 96



Joseph Weichl och VCG Lars Larsson på Halltorps Gästgiveri.

Vårlig Dîner Amical på Halltorps Gästgiveri 18 april 2009

Vi möttes av bl a vitsippor och den Öländska vårsolen denna lördag i mitten av april. När vi steg ur bilarna kände vi dock att havet fortfarande kyler, så jackorna fick vara på.

Väl inomhus välkomnades vi, som vanligt, med kaffe och goda smörgåsar och sötsaker.

När alla anlät från när och fjärran, samlades vi för en, som traditionen bjuder, överraskningsaktivitet. Denna gång bjöd Halltorps sommelier Davide Talotti på provning av röda och vita grekiska viner. Spännande och lärorikt eftersom de flesta av oss inte var så insatta i vad Grekland kan bjuda på. Några var riktigt intressanta.

Efter en stunds vila samlades vi för ett glas champagne med spännande Amuse Bouche i receptionen. Vi var totalt 23 personer, som därefter förväntansfulla satte oss till bords.

Joseph med stab hade verkligen lyckats med denna vårdîner! Lagom stora portioner gjorde att vi förmådde njuta lika mycket av alla rätterna. Ovationerna haglade över både mat, vinval samt servering! Trevligt att också få prova två olika viner till lammet! Stämningen var hög och diskussionerna spreds

Program

PM & VÄNNER, VÄXJÖ

Söndagen den 11 oktober 2009, kl 13.00

Tema: Matlagning

Klädsel: Ledig + förkåde

Insignier: Nej

Max antal deltagare: 16 personer

Pris för medlem/gäst: Meddelas senare

Anmälan senast: Meddelas senare

Anmälan till: Ann-Charlotte Burde

Tel: 070-823 93 40

E-post: burde@ltb.se

PM & VÄNNER, VÄXJÖ

Lördagen den 21 november 2009

Tema: Meddelas senare

Klädsel: Kavaj

Insignier: Ja

Max antal deltagare: 20 personer

Pris för medlem/gäst: Meddelas senare

Anmälan senast: Meddelas senare

Anmälan till: Lars Larsson

Tel: 070-855 91 72

E-post: lars.christine.larsson@telia.com

Övrig info: Ljus i höstmörkret kommer att spridas



Vinprovning med Davide Talotti.

även mellan borden. VCG Lars Larsson tackade å allas vägnar Joseph med stab och vi hoppas få komma igen nästa vår! Vi rekommenderar verkligen alla Chainemedlemmar ett besök på Halltorp!

Text och foto: Ann-Charlotte Burde

Meny

Bakad röttungsterin fylld med räkor & dill, serverad med pepparrot- & laxromsås

(2007 Biblia Chora KTIMA Vin Blanc de Pays de Pangée, GREKLAND)

Charlotte på vit & grön sparris med stekt havskräftstjart och hummercouli

(2006 León Beyer Pinot Gris Enguisheim Alsace, FRANKRIKE)

Nässelsoppa med vaktelägg och chilimarinerad lax med örttäck

(2006 Chameleon Jordan Sauvignon-Chardonmay, Stellenbosch, SYDAFRIKA)

Citronbakad ölandsskyckling med ramslöksky samt ärtmousselin med portvinsbräserat sidfläsk

(2005 Domaine Saint-Gayan, Côtes du Rhône ARC, FRANKRIKE)

Crudité-ros på ogenmelon med frusen melonvodka

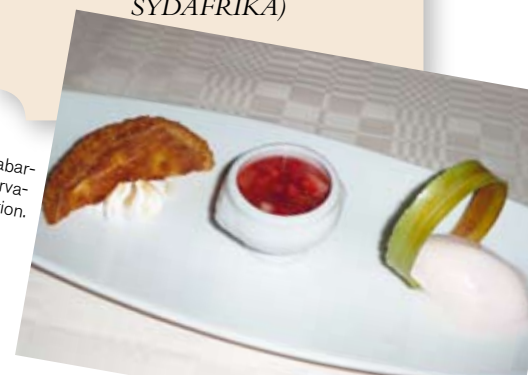
Vitlöksglaserat ölandslamm med marinerade bondbönor, smålök & gulbeta samt färskpotatiskompott

(2007 Le Volte "Ornellaia" Toscana, ITALIEN samt
2008 Domaine Bergon Cabernet Franc VdP d'Oc, FRANKRIKE)

Rabarbervariation: Marzipan & biscottigratäng, kompott med jordgubbar samt sorbet i torkad rabarbering

(2006 Alvi's Drift Muscat de Frontignan, Wine of Worcester, SYDAFRIKA)

Rabarber-
variation.



Styrelse

Bo Lindgren (B) 0921-100 56
bo.e.lindgren@telia.com 070-395 49 45

Gunilla Lantz (VCA) 0921-100 56
gu.lantz@telia.com 070-213 08 55

Margareta Almlöv (VCC) 0920-25 42 90
info@margaretasvardshus.se

Mattias Richtmann (VCM) 0921-164 42
mattias.richtmann@hotmail.com

Program

RESTAURANG NORRIGÅRDEN, BODEN

Lördagen den 28 november 2009, kl 18.00

Tema: Dîner Amical

Klädsel: Kavaj

Insignier: Ja

Max antal deltagare: Meddelas senare

Pris för medlem/gäst: Meddelas senare

Anmälan senast: 20 november

Anmälan till: Gunilla Lantz

Tel: 0921-100 56

E-post: gu.lantz@telia.com

Betalning: På plats

Övrig info: Mer information senare



Simon Laiti i arbetstagen.



Förrätten.



Desserten.

Gastronomisk upplevelse hos Simon Laiti i Luleå

Vårterminens första Dîner Amical för Norrbottensbailliaget ägde rum den 28 februari hos Simon Laiti på Hemma Gastronomi i Luleå. Vi har träffat Simon tidigare, då han tillsammans med sin fru Emma och kocken Christian Moborg drev den prisbelönta krogen Kattilakoski Gastronomi, som utsågs till Årets Krog 2006. De lämnade alla Kattilakoski hösten 2007 för att starta nya verksamheter. Simon och Emma flyttade till Luleå där de satsade på ett nytt koncept och öppnade en matstudio - Hemma Gastronomi. Den invigdes den 4 april 2008 och på kort tid blev det succé - det är för det mesta fullbokat för flera månader framåt. Matstudion ligger vackert belägen i Luleå centrum med utsikt över vattnet i Norra Hamn.

Det som först möter oss är en delikatessbutik på ca 35 kvadratmeter. Här finns oljor, skinkor och oliver tillsammans med exklusiva praliner och lokala specialiteter. I anslutning till butiken finns en lounge och så den 135 kvadratmeter stora matstudion. Den rymmer grupper på upp till 40 personer som kan laga mat tillsammans, boka provningar av exempelvis ost, vin, öl och whisky eller avnjuta en privat middag. Hemma Gastronomi hyr också ut hemmakockar, erbjuder catering och tar emot konferensgäster.

Vi startade i loungen där Simon hälsade oss välkomna med utvalda delikatesser från butiken vilka ackompanjerades av ett mycket passande mousserande vin från Loire gjord på druvan Chenin Blanc eller Pineau de la

Loire som den kallas där.

Sedan följde en variationsrik och spännande fyra rätters middag (se vidstående meny) där allt var utsökt gott och mycket snyggt presenterat. Vinerna, som ackompanjerade de olika rätterna med bravur, var av hög klass och hade levererats av den lokala norrbottenska vinimportören Caves du Vinneum i Vidsel.

Vi tackar Simon med brigaden för denna fina gastronomiska upplevelse och mycket trevliga afton. Vi önskar honom och hustru Emma fortsatt framgång med den nya verksamheten i Luleå och vi ser fram mot fler besök i den fina matstudion och då kanske med matlagning på programmet.

Text och foto: Bo Lindgren

Meny

Delikatesser

Montlouis sur Loire, Frankrike

Chivish på pilgrimsmusslor med Kalixlöjrom och fänkålsrudité, buffelmozzarella-crème och vinegrette på 7-årig lagrad balsamico samt ekologisk skaldjursolja

Riesling Kabinette Charta Jakob Jung, Tyskland

Krydstekt utskuren rådjursadel serveras med potatisterrin smaksatt med Västerbottenost

Puré på persiljerot, smörstekt portabella-svamp samt sherryvinägerky

Monte Zovo Ca'Linverno Rosso Veronese, Italien

Ost

Fiore sardo, fär, Sardinien

Rossini, ko blåmögel, Italien

Blodapelsinparfait med nougatine och kokosflarn samt chokladsås på Vålhrona caribbe

Pineau des Charentes Vieux Gousseland, Frankrike



Stämningen var hög redan efter förrätten. Fr v Gunvor Degerhäll, Staffan Wikström, Gunilla Lantz, Rose-Mari Tessén och Margareta Almlöv.



Den somriga desserten.

Fisk och vårprimörer avslutade vårsäsongen 2009

Lördagen den 5 juni var en varm och solig dag i Norrbotten. Då passade Norrbottensbailliaget på att fira vårtermensavslutning med en Diner Amical på Restaurang Norrigården i Boden. Värdepåret, MT Kenneth Silverplats med hustru Mari-Louise, hälsade oss välkomna med ett synnerligen gott mousserande vin som ackompanjerades av läckra tilltugg.

Därefter följde en fräsch och sommarinspirerad middag baserad på spröda vårprimörer, fisk, frukt och bär enligt vidstående meny. Det ljusa lagerölet Miller och den milda snapsen Hallands Fläder var en mycket bra kombination till förrätten med ansjovis och färskpotatis.

Chardonnay-vinet från Bourgogne mötte den lättroökta rödingfilén med vårprimörerna

suveränt bra och den gamla trotjänaren Château Menota från Bordeaux satt perfekt till avslutande somriga desserten.

Vi tackar värdepåret och kocken Mattias Andersson för den goda och smakrika middagen och för en mycket trevlig kväll som fick avsluta vårsäsongen.

Text och foto: Bo Lindgren

KALENDARIUM GRAND CHAPITRE – HELA VÄRLDEN

OKTOBER 2009

13-14 Monte Carlo, Monaco
16 Kuala Lumpur, Malaysia
16-18 Lissabon, Portugal
17 Singapore
17 Malta
22-25 Victoria, Kanada
22-25 Madrid, Spanien
23-26 Gent, Belgien

NOVEMBER 2009

14 Muscat, Oman
20 Limassol, Cypern
21-23 Bali, Indonesien

25-26 Kairo, Egypten
28 Seoul, Korea

DECEMBER 2009

3-6 St Petersburg, Ryssland
5 Prag, Tjeckien
6 Beijing, Kina

APRIL 2010

23-25 Nuremburg, Tyskland

MAJ 2010

15-19 Jerusalem, Israel
20-23 Milano, Italien

27-30 Vevey-Montreux, Schweiz

JUNI 2010

4-6 Budapest, Ungern
10-13 Bordeaux, Frankrike
11-13 Köpenhamn, Danmark

JULI 2010

1-4 Brisbane, Australien

Läs mera på

www.chaine.se

www.chaine-des-rotisseurs.com

Styrelse

Arne Eriksson (B) 031-16 63 14
Mikael Skager (VCC) 031-10 10 05
fax 031-10 10 06
Hans Sihlbom (VCM) 031-28 85 00
hans.sihlbom@bredband.net
Anna-Kersti Wedel (VCP) 031-28 44 41
annakersti.wedel@gmail.com

Program

ASKERSUND

Lördagen den 17 oktober 2009, kl 13.00

Tema: Franska delikatesser och choklad mm

Klädset: Ledig

Insignier: Nej

Max antal deltagare: 15 personer på Venvs choklad

Pris för medlem/gäst: Meddelas senare

Anmälan senast: 4 oktober

Anmälan till: Ulf Spong

Telefon: 0702-91 26 30

E-post: ulf.spong@telia.com

Övrigt: Vi ordnar gemensam transport från Örebro

Vid hemkomst gemensam middag på Godagens Väster ca kl 19.00. Detaljer om middagen kommer senare

SMAKRIK CATERING, ÖREBRO

Lördagen den 14 november 2009

Tema: Matlagning, 3 rätter under ledning av Martin Svensson

Klädset: Ledig

Insignier: Nej

Max antal deltagare: 15 personer

Pris för medlem/gäst: 600 kr

Anmälan senast: 27 oktober

Anmälan till: Ulf Spong

Telefon: 0702-91 26 30

E-post: ulf.spong@telia.com



Ulf Ludvigsson presenterade ostarna.

Franska Ostar och Vin

Hur kan man regera ett land som tillverkar 429 olika ostar? Detta var en av frågorna som skulle besvaras när Bailliage de Närke-Bergslagen hade sin vårsammankomst den 19 mars. Redan i dörren välkomnades medlemmarna av doften från ostarna. Ostar luktar ju inte, de doftar.

Det var en spännande samling av 15 olika ostar. Alla sex ostfamiljerna var representerade.

Ulf Ludvigsson, som har en liten butik med inriktning på franska delikatesser i Askersund, berättade mycket inlevelsefullt och entusiastiskt om ostarna men även mycket matnyttigt om Frankrike. Vi kunde njuta av Chaource, Brie de Meaux, Camembert, Re-

blochon, Tomme de Chevre, Chevre i aska, Chabisfeuille, Crottin de Chavignole, Morbier, Comté, Ossau Iraty, Munster, Epoisses, Langres och Roquefort, alla i mycket bra kondition. Som tillbehör till ostarna serverades champinjoner, selleri, paprika och oliver samt bröd. Salta kex och vindruvor var förbjudna. Följande viner ackompanjerade ostarna med den äran: Ch de Ségure, Domaine Pré Baron, Tokay Pinot Gris Bestheim och Ch Menota, alla från Frankrike.

Detta var ett mycket uppskattat arrangemang. Deltagarna öste lovord över ostarna och vår föredragshållare Ulf Ludvigsson. Han ingår i vår lokala styrelse som VCP.

Text: Ulf Spong Foto: Sven Nordström



Våra medlemmar Margaretha Ekholm och Fred Nordström.



Rökt ankröst på tryffelsnö med hallonsirap.

Middag på Godagens, vår blivande nya medlemsrestaurang

Torsdagen den 16 april avnjöt vi en god Diner Amical. Restaurangen Godagens som är relativt nyöppnad och ligger i ett bostadsområde på väster i Örebro visade upp en mycket god klass både avseende service och matkvalitet. Alldeles särskilt uppskattade sällskapet Karljohansoppa. Förrätten Goda-

gens Martini fick oss först att höja ögonbrynen lite förvånat. Det visade sig vara en spännande förrätt, med Martinitouch på ett för sällskapet helt nytt och uppskattat sätt.

Vi fick fina presentationer av rätterna och passande viner därtill. Prisnivån var glädjande försiktig och förutom den meny som presen-

terades blev vi även undfånade med några extra överraskningar.

Restaurangen drivs av Jörgen Lindh, Glenn Brewitz samt sommelier Michel Stedsko.

Text och foto: Christer Ekholm

Melker lagar enkel mat med personliga kommentarer



Hemma hos Melker Andersson (Norstedts förlag) är en bok som jag skulle vilja att många köper. Melker är den Melker som är ägare till flera restauranger i Stockholm, bland annat Fredsgatan 12

som har en stjärna i Guide Michelin. Här i boken bevisar Melker att han också kan laga riktigt enkel och härligt god mat. Han vill bjuda hem oss till sitt eget kök, för att vi ska få ta del av den mat han lagat hemma.

Boken är indelad i tre huvudkapitel:

- **Snabblagat** med underrubriken Färdigt på ett klick
- **Tillagat** med underrubriken Lagom är

kanske bäst ändå

• **Vällagat** med underrubrikerna Den sköna lördagslunken och Alla gillar grillat

Syftet är med boken att maten ska vara enkel att laga och att man ska kunna hitta ingredienserna i närmaste affär, med några undantag.

En del recept har personliga kommentarer – Kryddig blodpudding med fläsk och äpple är tillägnad brodern Magnus under hans studietid i Umeå. Intill Melkers Nasigoreng står –Bli inte avskräckt av den långa ingredienslistan. När allt är köpt går det fort, och under Curryfisk står – Ett bra fiskrecept för känsliga barn som inte gillar fisk.

I kapitlet Tillagat finns mat som tar lite längre tid att laga, men som också går att värma till familjemedlem som har andra aktiviteter än att äta just vid middagstid.

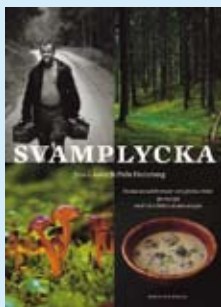
Många går också att packa i matlåda som till exempel Paella, Thaiyuckling och viltköttbullar.

I ingressen till kapitlet Vällagat står – att i lugn och ro fråga kötthandlaren om råd, att diskutera med tjejen på systemet vilket vin som passar bäst till ossobucons, saffransrisotto eller kanske kroppkakorna. När tiden tillåter är planering och inköp minst lika kul som matlagningen i sig. Här finns recept som nästan klarar sig själva på spis eller i ugn eller som är roliga att laga tillsammans.

I boken finns också många goda desserter och mot slutet ger Melker förslag på härliga tillbehör till grillat.

Birgit Hemberg

Svampbok med recept – tänkt att användas i köket



Boken Svamplycka (Bonnier Fakta) skriven av

Jens Linder och Pelle Holmberg är den rätta boken för alla dem som hittar olika svampar och vill tillaga dem på bästa sätt. Jens

som är kock och journalist står för recepten och Pelle för all svampkunskap.

Boken följer årstiderna och börjar med vår- och försommar då bland annat vårmusseroner och toppmurklor finns. Fortsätter med högsommar då strävsoppar dyker upp i markerna. Sensommaren bjuder på gul- och vinkremlor, karljohan, finska riskor och mandelriskor.

Sillkremlor och blodriskor hör mer till

hösten, liksom trumpetsvamp och trattkantareller.

Även på senhöst och vinter kan man hitta vinterskivling, frostvaxing, ostronmussling och fjällig bläcksvamp. Alla dessa olika svampar har fått egna recept. Lammfilé serveras med strävsoppa på spanskt vis, kantareller ligger i soppa med dill. Av riskor görs en sallad som serveras till rårika och garneras med forellrom. Crêpes fylls med senhöstsvamp och grönsmörgölost.

Detta är bara ett axplock på hur gott svampen är tillagad i boken. Dessutom ges i början av boken råd om hur man plockar och rensar och hur man tar tillvara svampen och konserverar den. Det står tydligt att Svamplycka är tänkt att användas i köket och att en utförlig svampbok, där man kan jämföra text och bild med den svamp man hittar, är att föredra.

Birgit Hemberg

Foto: Stefan Wettainen



Friterad nejlikborstskivling

Styrelse

Marie-Louise Kjellberg (B) 018-53 49 69
ml-kjellberg@tele2.se 070-6306 321
Ulla Lindvall (VCA) 018-30 27 37
ulla.lindvall@springboard.euomail.se 0708-30 27 47
Cajsa Johansson (VCG) 018-13 01 90
cajsa@cajsas-kok.se 0708-13 61 96
Peter Backemar (VCC) 018-51 06 88
peter@backemar.se 070-557 63 73

Program

GIMO HERRGÅRD

Lördag-söndag 10-11 oktober 2009, kl 15.00

Tema: Höstens förtecken

Klädsel: Kavaj

Insignier: Ja

Max antal deltagare: 40 personer

Pris för medlem/gäst: 1 300 kr/1 500 kr

Anmälan senast: 30 september

Anmälan till: Ulla Lindvall

Tel: 070-830 27 47

E-post: ulla.lindvall@springboard.euomail.se

Bankkonto: SEB 5368-3503165

Betalning senast: 30 september

ANNELIE K KAFÉ

Onsdagen den 18 november 2009, kl 19.00

Tema: Exklusiv chokladprovning med måltid

Klädsel: Valfri

Insignier: Nej

Max antal deltagare: 16 personer

Pris för medlem/gäst: 350 kr/400 kr

Anmälan senast: 11 november

Anmälan till: Ulla Lindvall

Tel: 070-830 27 47

E-post: ulla.lindvall@springboard.euomail.se

Bankkonto: SEB 5368-3503165

Betalning senast: 11 november

Övrigt: Måltiden består av en mustig värmande höstsoppa



Vårkyckling med gotländsk sparris, hasselnötter och toppmurklor.



En riktigt lyckad kulinarisk middag tycker Cajsa Johansson och Lars Högberg.

Dîner Amical 8 med vårprimörer på Clarion Hotell Gillet

Vårens Dinér Amical inleddes med en champagneprovning hemma hos Marie-Louise. Provningsledare var Thorbjörn Wågstrand som med imponerande kunskaper ledde oss in i champagnens värld. Efter att ha provat Billecart Salmon Brut Reserve och De Saint Gall Brut Rosé tillsammans med goda tilltugg tillagade av Ulla och Peter vandrade ett glatt gäng till Clarion Hotell Gillet.

Vi hälsades välkomna av Köksmästare Andreas Hjort med ett glas mousserande vin. Andreas lämnade grytorna för att komma

in och presentera varje rätt.

Den ljuvligt lena nässelsoppan med pocherat vaktelägg och lättbakad röding fick våra smaklökar att vakna. Därefter avnjöt vi den urbanade vårkycklingen med bl.a. gotländsk sparris och en sagolikt god sås. Efter ostarna avslutades måltiden med rabarber –jordgubbar "pain perdu". Peter Backemar tackade Andreas med brigad för en utsökt och välkomponerad måltid och en mycket väl genomförd servering.

Text och foto: M-L Kjellberg

Meny

Nässelsoppa med pocherat vaktelägg & lättbakad röding

Vårkyckling med gotländsk sparris, hasselnötter & toppmurklor

Gullspira Guld, Lingot & Comte extra

Rabarber & jordgubbar "pain perdu

Viner

Granges de Mirabel Viognier 2006

La Vignée Chardonnay 2007

Sandeman Invalid Port

Nivole (lätt mousserande muscatvin)

www.chaine.se

Bailliage de Sörmland

Styrelse

Mona Hultström (B)	0150-700 00
mona@forssateri.se	
Monica C Larsson (VCA)	0155-24 10 15
monika.tybble@telia.com	
Claes Jürss (VCM)	0150-700 83
claes@jurssmejeri.se	
Göran Amnegård (VE)	0157-704 60
goran.amnegard@spray.se	

Program

JÜRSS MEJERI, FLEN

Lördagen den 7 november 2009, kl 15.00

Tema: Sörmländska delikatesser, lufttorkad skinka, från Fors säteri, ostar från Jürss mejeri

Klädsel: Informell

Insignier: Nej

Max antal deltagare: 30 personer

Pris för medlem/gäst: 400 kr/450 kr

Anmälan senast: 3 november

Anmälan till: Claes Jürss

Tel: 0157-141 10, 070-264 84 74

E-post: claes@jurssmejeri.se

Betalning senast: På plats

Övrigt: Vin betalas separat



Den förste

Christer Rydéns imponerande gastronomiska profil kan inte ha undgått många: Christer har ju suttit i styrelsen under vår förenings halva existens i Sverige. När vi firade 50, firade han 25!

Suttit är förstås fel ord. Christer är en doer. "Sagt och gjort" är helt visst hans motto. Med energi, frenesi och idéer har Christer kastat sig över det mesta, arrangerat Årets unga kock, ansvarat i styrelsen för Chapitres, sett till att Spettet blev en periodisk utgåva, osv. Samtidigt som vi andra undrade hur han

Bailliage de Dalarna

Styrelse

Evylina Hanser (B)	070-307 15 30
evylinahanser.se	
Carl Ström (VCA)	023-580 30
carl.strom@bredband.net	
Viktor Angmo (VCC)	0225-412 70
info@dalabusbyhotell.com	
Camilla Ekenhammar (VCM)	070-217 10 91
camilla.ekenhammar@maxi.ica.se	
Björn Kronvall (VCP)	023-261 01
info@kronvall.se	

Program

RESTAURANG GÖRGEN PÅ HÖJDEN

Lördagen den 7 november 2009,

Tema: Matlagning

Under ledning av: Görgen och Magnus

Klädsel: Ledig + förkläde

Insignier: Nej

Max antal deltagare: Meddelas senare

Pris för medlem/gäst: Meddelas senare

Anmälan senast: Meddelas senare

Anmälan till: Via bankgiro

Bankgiro: 5796-9735

RESTAURANG KRUBBAN, HEDEMORA

Lördagen den 12 december 2009,

Tema: Julmiddag för medlemmar

Klädsel: Kavaj

Insignier: Ja

Max antal deltagare: 15 personer

Pris för medlem/gäst: Meddelas senare

Anmälan senast: Meddelas senare

Anmälan till: Via bankgiro

Bankgiro: 5796-9735

Övrigt: En garanterat annorlunda julemiddag hos Elisabeth och Bosse i Vikbyn

Bailliage de Jönköping

Styrelse

Birgitta Pankalla (B)	036-13 08 18
birgittapankalla01@bredband.net	070-990 95 63
Leif Ahlström (VCA)	036-12 37 37
leif@gaddies.se	
Josef Darius (VCC)	
josef@ullinge.se	
Monica Adolfsson (VCM)	036-766 40
monica@amelec.se	

Bailliage de Östergötland

Styrelse

Kjell Cederlund (B)	070-482 51 76
kjell@silvarus.se	
Fredrik Beckman (VCG)	011-620 50
info@getahotell.se	
Lise-Lotte Andersson (VCP)	011-15 50 30
liselotte.andersson@norrkoping.se	
Mats Appel (VCM)	073-314 15 59
Mats.appel@comhem.se	
Anders Engman (VE)	011-10 07 40
anders@bacchus.se	



Christer Rydén och Peter Musa.

särskild motivering och kräver personligt godkännande av vår President i Paris).

Christer Rydén är vår förste Grand Officier i Sverige. Även om andra nu tar över hans uppgifter i den nationella styrelsen, får vi säkert se hans temperamentsfulla personlighet i sitt nya, unika band engagera sig för vår förening även i framtiden. Han kan bara inte låta bli.

Text: Bengt Hanser

Chânerestaurangerna – "De b

BAILLIAGE DE STOCKHOLM

Bro Hof Lux

MR Peter Johansson
Bro Hof Slott, Bro
tel: 08-54 52 79 80
info@brohoflux.com
www.brohoflux.com

Den Gyldene Freden

MR Niclas Wahlström
Österlånggatan 51, Stockholm
tel: 08-24 97 60
info@gyldenefreden.se
www.gyldenefreden.se

GQ

MR Jürgen Grossman
Kommendörsgatan 23, Stockholm
tel: 08-54 56 74 30
upplev@gqrestaurang.se
www.gqrestaurang.se

Kragga Herrgård

MT Leif Bonér, Bålsta
tel: 0171-532 80
info@kragga.se
www.kragga.se

Leijontornet

MT Rickard Bengtsson,
Lilla Nygatan 5, Stockholm
tel: 08-506 400 80
info@leijontornet.se
www.leijontornet.se

Lejondals Slott

MT Michael Lerner, Bro
tel: 08-584 808 00
info@lejondals-slott.se
www.lejondals-slott.se

Lux Stockholm

MR Henrik Norström
Primusgatan 116, Stockholm
tel: 08-619 01 90
www.luxstockholm.com
info@luxstockholm.com

Långbro Vårdshus

MR Fredrik Eriksson
Stora Mans Väg 4, Älvsjö
tel: 08-646 00 50
info@langbrovardshus.se

Mathias Dahlgren

MR Mattias Dahlgren
Grand Hotel, Södra
Blasieholmshamnen 6, Stockholm
tel: 08-679 35 84
reservations@mdghs.com
www.mdghs.com

Operakällaren

MR Stefano Catenacci
Stockholm
tel: 08-676 58 01
info@operakallaren.se
www.operakallaren.se

Rolfs Kök

MR Johan Jureskog
Tegnérsgatan 41, Stockholm
tel: 08 - 10 16 96
johan@rolfskok.se
www.rolfskok.se

Paul & Norbert

MR Norbert Lang
Strandvägen 9, Stockholm
tel: 08-663 81 83
restaurant.paul.norbert@telia.com
www.paulochnorbert.se

Pontus!

MR Pontus Frithiof
Brunnsgatan 1, Stockholm
tel: 08-545 273 00
info@pontusfrithiof.com
www.pontusfrithiof.com

Pontus by the Sea

MT Malin Valkonen
Tullhus 2, Skeppsbrogajen
tel: 08-20 20 95
info@pontusfrithiof.com
www.pontusfrithiof.com

Scandic Anglais

MR Jimmie Rundqvist
Humlegårdsgatan 23, Stockholm
tel: 08-517 340 07
anglais@scandic-hotels.com
www.scandic-hotels.se/anglais

Stallmästaregården

MT Stefan Eriksson
Norrull Stockholm
tel: 08-610 13 00
info@stallmastaregarden.se
www.stallmastaregarden.se

Såstaholm Konferens

MT Ulrik Clemens von Döbeln
Såstaholms allé 12, Täby
tel: 08-510 194 00
info@sastaholm.se
www.sastaholm.se

Thoresta Herrgård

MT Tomas Sved, Bro
tel: 08-582 426 00
info@thoresta.com
www.thoresta.com

Vassa Eggen

MT Kristofer Sandström
Birger Jarlsgatan 29, Stockholm
tel: 08-566 220 07
info@vassaeggen.com
www.vassaeggen.com

Villa Pauli

MT Magnus Bern
Strandv. 19, Djursholm
tel: 08-446 57 80
boka@villapauli.com
www.villapauli.com

BAILLIAGE DE GÖTEBORG

Basement

MT Magnus Larsson
Götbergsgatan 28, Göteborg
tel: 031-28 27 29
bokning@restbasement.com
www.restbasement.com

Bjertorp Slott

MR Anders Tidfält
Kvånum
tel: 0512-203 90
:info@bjertorp@rezidorparkinn.com
www.bjertorpslott.se

Fiskekrogen

MT Lars Ahlström
Lilla Torget 1, Göteborg
tel: 031-10 10 05
info@fiskekrogen.com
www.fiskekrogen.com

FOND

MR Stefan Karlsson
Götaplatsen 1, Göteborg
tel: 031-81 25 80
info@fondrestaurang.com
www.fondrestaurang.com

Kock & Vin

MR Björn Persson
Viktoriagatan 12 C, Göteborg
Tel: 031-701 79 79
info@kockvin.se
www.kockvin.se

Restaurang Heaven

MT Petter Ullberg
Hotel Gothia Towers, Göteborg
tel: 031-750 88 05
petter.ullberg@gothiatowers.com
www.heaven23.se

Radisson SAS Scandinavia Hotel Göteborg

MT Maria Gustavsson
Norrull Stockholm
tel: 031-758 50 00
maria.gustavsson@radissonsas.com
www.radissonsas.com

Sjömagasinet

OMG Leif Mannerström,
Klippan 6, Göteborg
tel: 031-775 59 20
info@sjomagasinet.se
www.sjomagasinet.se

BAILLIAGE DE SKÅNE

Atmosfär Mat & Vin

MR Henrik Regnéér
Fersens väg 4, Malmö
tel: 040-12 50 77
info@atmosfar.com
www.atmosfar.com

Branteviks Bykrog

MR Sören Henriksson
Mästergränd 2, Brantevik
tel: 0414-220 69
info@branteviksbykrog.com
www.branteviksbykrog.com

Brogatan Restaurang

MR David Kallós
Brogatan 12, Malmö
tel: 040-30 77 17
www.brogatan.com

Brösarps Gästgiveri

MR Anders Cederberg
Albovägen 21, Brösarp
tel: 0414-736 80
info@brosarps-gastgiveri.se
www.brosarpsgastgiveri.se

Gastro

MT Per Dahlberg
Södra Storgatan 11-13, Helsingborg
tel: 042-24 34 70
info@mail.gastro.nu
www.gastro.nu

Grand Hotel

MT Maria Paulsson
Bantorget 1, Lund
tel: 046-280 61 00
info@grand.lundia.se
www.grand.lundia.se

Radisson SAS/Thotts

MR Michael Lundbäck
Östergatan 10, 211 25 Malmö
tel: 040-698 40 05
michael.lundback@radissonsas.com
www.Thotts.se

Skeppsbron 2 Bar och restaurang

MR Andreas Pieplow
Skeppsbr. 2, Malmö
tel: 040-30 62 02
info@skeppsbron2.com
www.skeppsbron2.com

Sofiero Slottsrestaurang

MR Marcus Nemrin
Sofierov. 57, Helsingborg
tel: 042-14 04 40
info@sofieroslottsrestaurang.se
www.sofieroslottsrestaurang.se

Vendel Ales Stenar

MR Anders Vendel
Kåseberga Hamn
tel: 0411-52 72 21
info@vendelalesstenar.se

Årstiderna i Kockska Huset

MT Marie Pieplow
Frans Suellsg. 3, Malmö
tel: 040-23 09 10
info@arstiderna.se
www.arstiderna.se

BAILLIAGE DE DALARNA

Banken Två rum & kök

MR Ingemar Eberstäl
Stadshusgränd
tel: 023-71 19 11
ingemar.eberstal@bankenfalun.se
www.bankenfalun.se

Dala-Husby Hotell och restaurang

MR Viktor Angmo
Smedvägen 56, Dala-Husby
tel: 0225-412 70
info@dalahusbyhotell.com
www.dalahusbyhotell.com

Görgen på höjden

MR Görgen Tidén
Hotell Lerdalshöjden
Mickelsgatan, Rättvik
tel: 0248-511 50
info@lerdalshojden.se
www.lerdalshojden.se

BAILLIAGE DE KRONBERG-KALMAR

Halltorps Gästgiveri

MT Lars Forsberg
Borgholm
tel: 0485-850 00
info@halltorpsgastgiveri.se
www.halltorpsgastgiveri.se

PM & Vänner

MT Per Bengtsson
Storgatan 22-24, Växjö
tel: 0470-70 04 44
pm@matodryck.se
www.matodryck.se

Bästa i sin region”

Toftaholm Herrgård

MT Torbjörn Colfach
Lagan
tel: 0370-440 55
frontoffice@toftaholm-herrgard.com
www.toftaholmherrgard.com

BAILLIAGE DE JÖNKÖPING

Gyllene Uttern

MT Lisa Sunesson
Gränna
tel: 0390-108 00
infi@gylleneuttern.se
www.gylleneuttern.se

Hotel Ullinge

MR Josef Darius, Eksjö
tel: 0381-810 60
info@ullinge.se
www.ullinge.se

BAILLIAGE DE HALLAND

Restaurang Stefan Holmström

MR Stefan Holmström
Mahults Herrgård, Simlångsdalen
tel: 035-781 61, 035-780 51
mahult.herrgard@telia.com
www.stefanholmstrom.com

Restaurang Akvarell

MR Torsten Kjörling
Hotell Tylösand, Halmstad
tel: 035-305 00
info@tylosand.se
www.tylosand.se

Vin & Skaffereri Hus no 13

MR Mattias Svensson
Varbergs Fästning, Varberg
tel: 0340-835 94, 070-341 48 05
mattias@hus13.se
www.hus13.se

BAILLIAGE DE GOTLAND

Friheten

MR Stefan Wall
Strandgatan 6, Visby
tel: 0498-24 99 07
info@friheten.cc, www.friheten.se

Toftagården

CG Anders Broman
Kroks Tofta, Visby
tel: 0498-29 70 00
info@toftagarden.se
www.toftagarden.se

Vårdshuset Lindgården

Officer MR Lars Gunnar Lindquist
Strandg. 26 Visby
tel: 0498-21 87 00
info@lindgarden.com
www.lindgarden.com

50 KVADRAT Visby

MR Fredrik Malmstedt
St Hansplan, Visby
tel: 0498-27 83 80
info@50kvadrat.com
www.50kvadrat.com

BAILLIAGE DE NÄRKE-BERGSLAGEN

A Mano

MT Dan Karlsson
Kungsgatan 1, 70211 ÖREBRO
tel: 019-32 33 70
www.a-mano.se

Grythyttans Gästgivaregård,

Prästgatan 2 Grythyttan
tel: 0591-147 00
info@grythyttan.com
www.grythyttan.com

Slottskällaren

Elite Stora Hotellet Örebro
MT Martin Zidaric
Drottninggatan, Örebro
Tel 019-15 69 04
mzidaric@hotmail.com
www.elite.se

Godagens Väster

MT Michel Stetsko
Västra Vintergatan 9, Örebro
Tel 019-765 27 29
kontakt@godagensvaster.se
www.godagens.se

BAILLIAGE DE JÄMTLAND-HÄRJEDALEN

Casiopeja

MT Anna Frisk
Casinoparken, Sundsvall
tel: 060-14 11 15
anna.frisk@casinocosmopol.se
www.casinocosmopol.se

Innefickan

MR Torkel Lagert
Postgränd 11, Östersund
tel: 063-12 90 99
info@innefickan.nu
www.innefickan.nu

Clarion Hotel Grand

MT Bibbi Högbom
Prästgatan 16, Östersund
tel: 063-55 60 00
bibbi.hogbom@choice.com
www.clarionostersund.se

Restaurang Lörudden

MR Kenneth Sillman
Njurunda
tel: 060-370 98
kenneth@sillmans.se
www.sillmans.se

Storhogna Högfjällshotell & Spa

MT Mats Wallin
Vemdalen
tel: 0682-41 30 30
info@storphogna.com
www.storphogna.com

Välkojan Café & Bar

MR Michael Kühne
Välkojan 615, Vemhån
tel: 0684-320 41
krogen@valkojan.se
www.valkojan.se

Åsele Wårdshus

MR Wolfgang Bay
Norstrand, Åsele
tel: 0941-662 55
wolfgang.bay@lapplandexotic.se
www.aselewardshus.se

BAILLIAGE DE NORRBOTTEN

Hotel Gästis

MR Kenneth Åkerlund
Herrevägen 1, Jokkmokk
tel: 0971-10012
www.hotell-gastis.com

Margaretas Wårdshus

MT Margareta Almlöv
Lulev. 2, Gammelstad
tel: 0920-25 42 90
info@margaretasvardshus.se
www.margaretasvardshus.se

Restaurang Norrigården

MT Kenneth Silverplats
Kyrkkläppen, Boden
tel: 0921-103 51
norri@norrigheden.nu
www.norrigheden.nu

BAILLIAGE DE SÖRMLAND

Blaxsta Vingård

MT Göran Amnegård
Blacksta Gärd, Flen
tel: 0157-704 60
goran.amnegard@spray.se
www.blaxstawine.com

Bomans Hotel & Rest.

MT Björn Gripwall
Östra Hamnplan, Trosa
tel: 0156-525 00
info@bomans.se, www.bomans.se

Dufweholms Herrgård

MT Fredrik Åström
Herrgårdsvägen 16, Katrineholm
tel: 0150-754 00
info@dufweholm.se
www.dufweholm.se

Gripsholms Wårdshus

MR Roger Karlsson
Kyrkogatan 1, Mariefred
tel: 0159-347 73
roger.karlsson@gripsholms-wardshus.se
www.gripsholms-wardshus.se

Julita Wårdshus

MR Tommy Myllymäki
Julita Gärd, Julita
tel: 0150-910 50
info@julitawardshus.se
www.julitawardshus.se

Hedenlunda konferenscenter

MH Susanna Borg
Hedenlunda Konferenscenter, Flen
tel: 0157-745 00
info@hedenlunda.se
www.hedenlunda.se

Oaxen Skärgårdskrog

MR Magnus Ek
Hölo
tel: 08-551 531 05
info@oaxenkrog.se, www.oaxenkrog.se

BAILLIAGE DE UPPLAND

Clarion Hotel Gillet

MT Andreas Hjort
Dragarbrunnsgatan 23, Uppsala
tel: 018-68 18 00
cl.uppsala@choice.se
www.clarionhotelgillet.se

Friiberghs Herrgård

MT Michael Hallbäck
Kulla, Örsundsbro
tel: 0171-41 66 60
office@friibergh.se, www.friibergh.se

Gimo Herrgård

MT Günter Schneider
Bruksgatan, Gimo
tel: 0173-889 00
info@gimoherrgard.se
www.gimoherrgard.se

Skebo Herrgård

MH Rickard Björklund
Brobyvägen 18, Skebobruk
tel: 0175-737 00
info@skeboherrgard.se
www.skeboherrgard.se

BAILLIAGE DE ÖSTERGÖTLAND

Getå Hotell & Konferens

MT Fredrik Beckman
Getå, Åby
tel: 011-620 50
info@getahotell.se, www.getahotell.se

Gryts Varv Hotell & Konferens

MR Niklas Hellsing
Hummelvik, Gryt
Tel: 0123-128 06
niklas.hellsing@grytsvarv.se
www.grytsvarv.se

Louis De Geer konsert & kongress

MR Hans-Ove Nilsson
Dalsgatan 15, Norrköping
tel: 011-15 50 30
ldg@norrkoping.se
www.louisdegeer.com

Palace Restaurang

CR Stig Holm
Bräddgatan 13, Norrköping
tel: 011-23 10 20
info@palacerestaurang.se
www.palacerestaurang.se

Källaren Bacchus

MT Anders Engman
tel: 011-10 07 40
e-post: restaurang@bacchus.se
www.bacchus.se



Välj närmare mat

Svenska råvaror, friska djur, kortare transporter, skyddat vatten. Aldrig GMO och alltid kontrollerat.