

spettet

MEDLEMSTIDNING FÖR CHAÎNE DES RÔTISSEURS NR 1/2010



Välkommen till Spettet Mat & Vänner!

I samband med årsskiftet och början av 2010 inleder Chaîne des Rôtisseurs Sverige ett spännande samarbete med tidningen Mat & Vänner. Vår medlemstidning Spettet upphör i sin tidigare form och kommer framgent att ingå som en egen edition, en sk semikund-tidning, i den prisbelönta tidskriften Mat & Vänner.

En stor fördel med samarbetet, förutom att medlemmarna får tillgång till en förstklassig mattidning, är att Spettet nu kommer ut med sex nummer per år istället för två som tidigare. Detta innebär att vi kan hålla oss betydligt mer uppdaterade och innehållet i varje nummer blir mer aktuellt.

För våra medlemsrestauranger ser vi samarbetet enbart som något positivt. Förutom att många redan förekommit i tidningens reportage finns det också möjlighet för Chaîne att tipsa om nya artiklar. I och med att Mat & Vänner har en läsekrets på dryga 60 000 personer borgar detta för en god exponering.

Den 1 mars går vår tävling Årets Unga Kock av stapeln. Både innan och efter är 2010 fyllt av spännande evenemang av olika slag såväl inom som utom landet. Vi kommer också göra vårt bästa att fortsätta utveckla och förbättra Chaîne. Mer om detta dock vid ett senare tillfälle. Just idag är det tidningen ni håller i era händer som gläder oss mest. Det är med stor spänning och tillförsikt vi nu önskar er hjärtligt välkomna till detta vårt första nummer av *Spettet Mat & Vänner*.



CARL WACHTMEISTER
BAILLI DÉLÉGUÉ



Conseil National 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 80-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

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.

Medlemskap

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.

Föreningens adress etc.

Chaîne des Rôtisseurs
c/o Cecilia Lövdahl
Rådjustigen 3, 170 76 Solna
Orgnr: 802001-8241
Postgiro: 158007-5
Bankgiro: 5997-6688

Hemsida

www.chaine.se

Chargée de Presse

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

Ansvarig utgivare

Thorbjörn Östman
070-554 68 05

Spettet utkommer 6 ggr/år som en del av Mat & Vänner. Vi förbehåller oss rätten att redigera insänt material.

Conseil National

Bailli Délégué

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

Chancelier

Barbro Henning
Mobil: 073-980 79 03
barbro.henning
@telia.com

Argentier

Cecilia Lövdahl
Mobil: 073-669 58 62
cecilia_lovdahl
@hotmail.com

Chargée de Presse

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

Conseiller

Professionnel
Per Bengtsson
Mobil: 070-814 46 65
per@matodryck.se

Conseiller Culinaire

Catarina Offe
Mobil: 070-360 47 71
catarina.offe@telia.com

Chargée de Missions

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

Chargé de Missions (hemsidan)

Paul Vestin
Mobil: 070-287 17 66
paul.vestin@telia.com

Temaluncher

I Stockholm startade Chaîne året den 18 januari med lunch på Scandic Anglais. En gång i månaden träffas vi där för en timmes lunchsamvaro med skiftande tema. Dagens tema denna snötyngda måndag var ”julbordets viktigaste rätt”. Vi enades till sist om att sillarna är de viktigaste, allt ifrån traditionella till nya inläggningar med kanel, vanilj & äpple. Åke Andersons buffé bjöd bl.a. på härlig oxbringa med rofruktsströssel toppad med riven pepparrot samt ljummen potatis & haricots vertsallad. Till kaffet överraskade Åke oss med en läcker



chokladbottnad vaniljkaka toppad med hallon. Vi ser alla fram emot nästa månads temalunch. (Se vårprogrammet på www.caine.se)

BILD OCH TEXT: MARIE TÖRNBLOM

Bocuse d'Or

Tommy Myllymäki vann den svenska uttagningen till den ärorika tävlingen Bocuse d'Or och har kvalificerat sig till finalen som äger rum i Frankrike senare i vår. Tommy har tidigare vunnit Chaînes tävling Årets Unga Kock och är nu verksam på Julita Wårdshus i Sörmland och är medlem i Chaîne des Rôtisseurs. Nyligen öppnade Tommy Myllymäki också restaurangen Den Småländska kolonin i Jönköping. Vi gratulerar och håller tummarna för Tommy i den kommande tävlingen.

PROGRAM

- **MARTIN OLSSON**
- Grosshandlarvägen 7, Årsta
- Lördagarna den 20 februari och 17 april 2010, kl 15.00
- Tema: Matlagning
- Klädsel: Matlagningsvänlig
- Insignier: Nej
- Max antal deltagare: 12 personer
- Pris för medlem/gäst: 700 kr/800 kr
- Anmälan senast: 12 februari resp 8 april
- Betalning senast: 12 februari resp 8 april
- Anmälan till: Sibylle Wenne
- E-post: sibylle.wenne@telez.se
- Bankgiro: 5435-5078
- Övrigt: Efter att vi fått lära oss lite om hur
- Martin Olsson hanterar sina råvaror lagar

vi kvällens meny under ledning av en av våra kökschefer som tillhör Chaînes professionella medlemmar

SCANDIC ANGLAIS, STOCKHOLM

Måndagen den 8 mars 2010, kl 11.30-12.50
 Tema: Lunch med Chaîne
 Klädsel: Fritid
 Insignier: Nej
 Max antal deltagare: 15 personer
 Pris för medlem/gäst: 145 kr
 Anmälan senast: 4 mars
 Betalning senast: På plats
 Anmälan till: Margareta Jeding Ivert
 E-post: margareta@dyad.se
 Övrigt: Tema: Hur vårdar man sina knivar?

Kalendarium för Grand Chapitre – hela världen

FEBRUARI 2010

- 9 London, England
- 18 Dubai, Förenade Arabemiraten
- 19 Osaka, Japan
- 26 Bangkok, Thailand
- 26 Sendai, Japan
- 27 Kairo, Egypten
- 27 Tokyo, Japan

MARS 2010

- 26–28 Kuopi, Finland

APRIL 2010

- 9–11 Algarve, Portugal
- 23–25 Nuremburg, Tyskland
- 24 Outeniqa, Sydafrika

MAJ 2010

- 13–15 Prag, Tjeckien
- 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

BAILLAGE DE SKÅNE

Bailli Birgitta Renlund



Anders Cederberg hälsade oss välkomna inne i Skänken.

PROGRAM

LAGMARKS, HELSINGBORG

Fredagen den 12 mars 2010, kl 19.00

Tema: Dîner Amical

Klädsel: Kavaj

Insignier: 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 hos 325-årsjubilar

BRÖSARPS GÄSTGIFVERI – en mötesplats för adel, präster, borgare och bönder sedan 1684, var den 24 oktober den utvalda platsen för höstens Dîner Amical i Skånebaillaget. Den förste gästgivaren var en hovtrumpetare, vid namn Mengel, inflyttad från Tyskland. Dagens gästgivare är den välkände Österlenprofilen Anders Cederberg, som drivit gästgifveriet sedan början av 1990-talet. Anders blev i år även utsedd till Årets företagare på Österlen.

Vädret var på sitt suraste humör, men vad gör väl det när 38 »rotisseurer« samlades i den fina skänken för att framför brasan intaga lite bubbel i form av Hipp Hipp Hurra - Sparkling vine. Ett passande namn för ett jubileumsfirande eller hur. Till detta serverades en bit grillat lamm som var grillat på ett gammalt rotisseri som inhandlats av gästgivarens föräldrar i Paris 1946. Rotationen sköts av en motor, typ urverk, som ibland måste skruvas upp.

Så var det dags att inta kvällens Gästgifvaremiddag som så långt möjligt byggde på lokala leverantörer. Först serverades en rökt ål från Vitemölle på



Tryffeldoftande jordärtskocksoppa med gästgifvareskinka från Karlfältsgård.

mörkt hembakat bröd och äggroyal. Till detta serverades jubileumsöl och en hemblandad bäsk. Ett »giftermål« som hette duga. En kulen höstdag kräver en soppa och som nästa rätt serverades tryffeldoftande jordärtskocksoppa med gästgifvareskinka från den närbelägna Karlfältsgård. Till detta passade en Gewurztraminer, 2007 Fernand Engel utmärkt. Vilt hör hösten till, även på Österlen och därför serverades en vilttallrik på hjort och älg från Agusa med lingonkockt svartrot, potatiskaka och rödvinssås. Här var vinvalet lite djärvare, en 2005 Casa Lapostolle, Merlot, Rapel

Valley, Chile men det visade sig passa förträffligt. Vinglasen fylldes också på, för att ackompanjera den mycket fina ädelosten från Wilhelmsdals gårdsmejeri (som vi besökte 2007). Till osten serverades knäckebröd från Helsingborg och en fikonmarmelad från Baskemölla och gästgifvarens eget träd! Till avslutning serverades calvadosdoftande Crème brûlée med marinerade hjortron. Kaffe och avec fick avsluta en minnesvärd måltid.

Efter detta kunde vi bara tacka brigaden, med stående ovationer, för ett utmärkt arbete såväl i köket som i serveringen. Det var härligt att kunna sova över på gästgifveriet för att sedan till frukost kunna starta om med nya läckerheter. Tyvärr var vädret inte nådigt denna dag heller, men man kunde alltid trösta sig med att inspektera gästgifveriets nyinredda vinkällare, innan färden hem startade.

TEXT: TOMAS NORDIN

FOTO: BIRGITTA RENLUND

BAILLAGE DE JÄMTLAND-HÄRJEDALEN

Bailli Birgitta Renhorn

PROGRAM

BUUSTAMON, ÅRE

Lördagen den 20 mars 2010, 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: 10 mars

Anmälan till: Birgitta Renhorn

Tel: 070-339 02 24

birgitta.renhorn@telia.com



Bailli Birgitta Renhorn tackar för den enastående middagen. Fr v MH Bibbi Högbom, Bailli Birgitta Renhorn, Mikael Edfeldt och Marlene Nilsson.



Den vackra drycken till saffranspannkakan serverades i ett kylt glas: Årets julglögg – Blossa 09.

Dîner Amical på Clarion Hotel Grand

I SLUTET AV OKTOBER besökte vi Clarion och dess restaurang. MH Bibbi Högbom tog emot oss i den vackra Carl Malmstensalen där våra bord stod uppdukade.

Efter välkomstdrink Jeanmaire Brut serverades fem rätter fram till förväntansfulla gäster. Allt var perfekt tillagat och serverat och vi var helt överens om att detta var en av de bästa middagar som bjudits oss i Baillaget. En oförglömlig kväll i glada vänners lag, precis som en Dîner Amical ska vara.

TEXT: BIRGITTA RENHORN

FOTO: TOMAS RENHORN

MENY

Landgång på ett danskt rågbröd med rökt röding, räkor, löjrom och citroncrème

Adobe Reserve Chardonnay

Röding från Storsjön med frästa grönsaker, äpplesmaksatt smörsås och rotsaker, toppat med skivade rödbetor

Feudo Arancio Chardonnay

Reninnanlår från Jämtland,

lätt rosastekt, med blåbärssky, frästa grönsaker och ädelostkryddad potatispuré
Korta Carmenere Barrel Selection

Tre sorters ost från Jämtland med hallon- och chokladmarmelad
Romariz Vintage Portvin

Gotländsk saffranspannkaka med hjortron och mandel samt vispgräde
Julstämning

BAILLAGE DE JÄMTLAND-HÄRJEDALEN

Bailli Birgitta Renhorn



Kenneth Sillman och Niclas Strid får sin sköld av Paul Vestin Lörudden.

Halstrad pilgrims-mussla med tillbehör.



Löjromsafton hos ny medlem

RESTAURANG LÖRUDDEN ligger i Njurunda nära Sundsvall. I november tog krögarna Kenneth Sillman och Niclas Strid emot skölden som visar deras tillhörighet i Chaîne des Rôtisseurs.

Under många år har de byggt ett varumärke som är vida känt långt utanför Medelpads gränser och nu är de alltså medlemmar i vår kedja. Vi hälsar dem välkomna.

Vi som deltog i den Dîner Amical som ägde rum den 21 november fick vara med om något alldeles extra. På menyn stod: Löjromsafton med sju rätter som alla innehöll löjrom i någon form. Menyn blev synnerligen uppskattad och många goda viner serverades till rätterna.

VCA Tomas Renhorn tackade för maten och skölden överlämnades av Chargé de Missions Paul Vestin från Nationella Styrelsen.

TEXT: BIRGITTA RENHORN

FOTO: TOMAS RENHORN

M E N Y

Skogssvampsoppa, rökt kanadagås, löjrom
2007 *Pioneer block Pinot Noir*,
Doctors Creek, Nya Zeeland

Mandelpotatiscrème, gräslök, kavring, olivolja, balsamico, löjrom
2008 *Saint Clair Riesling Marlborough*,
Nya Zeeland

Lättgravad varmrökt röding, lök/senapsmarinerad potatis, gräslökscrème, pepparrot, ägg, löjrom
2007 *Pinot Gris Vignoble Klur Alsace*,
Frankrike

Inkockt löja, hollandaise
2007 *Chablis Tour de Roy Domaine des Malandes*, Frankrike

Halstrad pilgrims-mussla, blomkål, fänkål, kapris, löjrom, krutonger
2007 *Chablis Tour du Roy Domaine des Malandes*, Frankrike

Lammytterfilé, potatiskaka, rödvinsreduktion, rökt löjrom
2004 *Château de Pibarnon Bandol*,
Frankrike

Vålåloffen, älgörtgelé
2005 *Vendanges Tardives Gewurtztraminer*, Alsace Frankrike

Cheesecake, vit choklad, lingon, skogsbärssorbet, dulce leche
Willi Opitz Pinot Noir, Beerenauslese,
Österrike

Inspirerande möten

LÖRDAGEN DEN 17 oktober träffades vi i Askersund, 15 stycken Chainemedlemmar, för att besöka Madame Natur, en butik som innehas av två av våra medlemmar. Butikens inriktning är franska delikatess-ostar, en mängd olivoljor, vinäger, senaper, tapenadas, praliner etc. En sak som Ulf Ludvigsson är mycket stolt över är den franska vitlöken som helt överträffar den som vi normalt har i Sverige.

Efter en intressant presentation av produkterna och avsmakning av desamma, vandrade vi vidare till Venus Choklad, där vi mottogs av ägaren Alanna Malmberg, som gav oss en inspirerande föreläsning och demonstration av hur tillverkning av praliner går till.

VI FICK PROVA ett flertal praliner, bland annat jubileumspralinen inför det kommande tvåhundraårsjubileet i Örebro av släkten Bernadottes era i Sverige (Jean Baptiste Bernadotte valdes till kung genom en riksdag i Örebro år 1810 efter att ha gett vårt Riksgäldskontor 8 miljoner



Jubileumspralinen.

franc vilket var en imponerade summa vid den tiden). Vi återvände sedan till Örebro för att stråla samman på vår nya medlemsrestaurang Godagens Väster, där vi överlämnade Chaine-skylden och framförde en hälsning från vår Bailli Délégué Carl Wachtmeister.

Utöver oss 15 chaine-medlemmar hade restaurangen även bjudit in ett femtiotal egna gäster. Ulf Spong informerade gästerna om vår förening vilket resulterat i ett ökat intresse för oss.

TEXT: ULF SPONG

FOTO: CHRISTER EKHOLM

M E N Y

Fördrink

Nicolas Fuilatte, Champagne NV

Lättrökt röding på pumpernickel serverat med pepparotskräm och rödbetskott

Diemersdal Chardonnay Reserve 2008

Hjortfile med ragu på potatis, Granny Smith äpplen och confiterat sidfläsk. Serverat med lingonsky
Scrimaglio, Barbaresco 2003

Godagens armagnacinlagda plommon serverade med gräddglass.
Chateau de Peyre 2001, Sauternes



Matlagningskväll

LÖRDAGEN DEN 14 november hade vi en matlagningskväll på Smakrik Catering Ab, under ledning av Martin Svensson. Vi lagade en trerättersmeny på hösttema med inslag av vilt och svamp. Som aptitretare tillagade vi en pannacottapanerad pilgrimsmussla och till förrätt en blåmusselsoppa med saltorkade tomater. Huvudrätten blev en rådjursytterfilé med röstipotatisrulle och Karl-Johansvamp och till dessert chokladsufflé. Vi drack en god Chablis till förrätten och ett superbt Ripassavin till huvudrätten. Vi som deltog uppskattade detta arrangemang mycket.

TEXT OCH FOTO: ANKI OSCARSSON

Årets Unga Kock 2010

Om en dryg vecka är det så åter dags för vår tävling *Concours Du Meilleur Commis Rôtisseurs Suedois*, eller som vi kort och gott säger, Årets Unga Kock.

2010 års upplaga är nummer 34 i ordningen och tävlingen är öppen för unga kockar verksamma på restauranger anslutna till Chaîne. De tävlande får ej ha fyllt 27 år före den 1 september 2010. Årets svenska Concours äger rum måndagen den 1 mars på Stockholms Hotell & Restaurangskola.

Uttagningen innebär att de tävlande först ska insända ett arbetsprov bestående av recept på en trerättersmeny för fyra personer. Förteckning över ingredienser och arbetsgång plus ett färgfoto på rätterna skall också ingå. För att uttagningen skall vara rättvis lämnas den tävlandes uppgifter på ett separat formulär och receptet skall skrivas som ett omärkt dokument. Fotot får ej heller innehålla detaljer som kan härleda till kock eller restaurang. Bland de ansökande tas sex finalister ut anonymt av en jury bestående av ledande kockar och krögare från våra medlemsrestauranger. Uttagningsresultat meddelas respektive tävlande dryga tre veckor före tävlingen.

På själva tävlingsdagen ska varje deltagare från en korg med identiska råvaror tillaga en måltid för fyra personer - förrätt, varmrätt och dessert. En jury bestående av hälften professionella och hälften gastronomiskt kunniga amatörer bedömer anonymt finalisternas prestationer. Tävlningen följer reglerna för den

internationella tävlingsfinalen dit den segrande i Sverige också automatiskt kvalificerar sig. I anslutning till den nationella finalen anordnas också en Dinér Amical där den vinnande menyn från föregående år serveras. I år tillagas den av Årets Unga Kock 2009 – Linus Ståhl från Lux Stockholm.

2010 års världsfinal äger rum i Finland under hösten i september/oktober. Ett tjugotal tävlande från hela världen brukar delta och utöver tävlingen bjuder värdlandet på ett gediget program för de tävlande. Tävlingen är, utöver chansen att bli bland de bäst rankade



Förra årets vinnare, Linus Ståhl.

unga kockarna i världen, också ett utmärkt tillfälle att skapa internationella kontakter. Frågor om tävlingen ställs med fördel till tävlingsledaren Catarina Offe (catarina.offe@telia.com) som också är vår nya Conseiller Culinaire. Avslutningsvis önskar vi också alla sökande lycka till med uttagningen.

TEXT: CARL WACHTMEISTER

Pristagare

Chaînekrögaren Johan Jureskog, Rolfs Kök, Stockholm fick den 16 januari ta emot guldmedalj vid Gastronomiska Akademiens medaljutdelning. Silvermedaljen gick till Leila Lindholm, Mariefred känd bl a från Leilas Mat i TV4. Båda belönades för sina utomordentliga insatser för svensk matkultur. Bland dem som fick ta emot belönande dipom var även Fredrik Åström, Dufweholms Herrgård, Katrineholm.



FOTO: CARITA WALLMAN LARSSON

Årets kock 2010 korad!

Gustav Trädgårdh från vår medlemsrestaurang Basement i Göteborg blev Årets Kock 2010 – svensk mästare i professionell matlagning. Mer om detta i nästa nummer av Spettet!



Medlemskapet i Chaîne

I samband med årsskiftet är det som regel dags att förnya alla sina medlemskap, prenumerationer, abonnemang och allt annat som löper årsvis. En del saker funderar man inte särdeles mycket över medan annat kan mana till en viss eftertanke och man ställer sig frågan ”vad får jag egentligen?” Ibland leder det till att man omvärderar sitt medlemskap men allt som oftast blir det snarare ett litet ”oj, får jag så mycket...”. Därför tar vi oss friheten i all korthet gå igenom vad som faktiskt ingår ett medlemskap i Chaîne. Bara lugna dock - vi kommer inte att slänga med ett sexpack laserslipade köttknivar på slutet för att övertyga er. Förhoppningsvis är ni redan det...

VI BÖRJAR MED det materiella, dvs våra trycksaker. Tidningen RS, nya Spettet Mat & Vänner och det internationella Chaîne des Rôtisseurs Magazine med sina 15 nummer totalt har bara de har ett värde väl överstigande avgiften. Rena kapet redan här alltså. Med på köpet kommer förstås också både den svenska och den internationella hemsidan plus diverse utskick lokalt och nationellt. När kökshanddukarna är på upphällningen, en ny farsdags-slips ska inhandlas eller ett nytt förkläde behövs finns vår medlemsbutik till förmånliga priser. Även våra utländska kollegors butiker kan med fördel användas. Överallt är det tummen upp som gäller.

Eftersom vi tror starkt på Chaîne har vi nu lagt pannorna i djupa veck för att se hur vi kan förbättra medlemskapet och dess sk mervärde ännu mer. Vi ser möjligheten att betydligt utöka samarbetet med alla våra krögare som kan få möjligheten att mer riktat

marknadsföra sig mot medlemmarna. Detta kan vara allt ifrån deltagande på gästspel, allehanda provningar och mingel plus många andra spännande erbjudanden ”bara för medlemmar”. Vi ser också över möjligheten att knyta till oss attraktiva samarbetspartners och sponsorer som också självfallet ska komma medlemmarna till del t ex i form av rabatter och specialerbjudanden. Förutom mat- och dryckesleverantörer kan detta också vara annat med bäring på gastronomi - kök, utrustning, kurser, litteratur, tidningar, resor och spännande evenemang är exempel på områden där vi ser många möjligheter. Eventuellt kan detta också knytas till medlemskortet som idag utgör en illa utnyttjad resurs. Fortsättning följer och alla förslag mottages med tacksamhet. Viktigt dock att vi följer en bra strategi, dvs de vi samarbetar med ska dela våra värderingar och syn på kvalitet mm.

CHÂINES STÖRSTA TILLGÅNG är förstås vi, alla medlemmar, men också organisationen som sådan. I en tid när ordet ”nätverk” används flitigt ligger Chaîne helt rätt. Mångfalden i sällskapet är stor och möjligheten till fantastiska bekantskaper obegränsade. Lokalt, nationellt och inte minst internationellt. Har ni inte deltagit på ett internationellt Grand Chapitre är det bara att packa väskan. Det kan varmt rekommenderas. Det är få förunnat att vara med i ett sällskap som finns representerat i över 80 länder. Ska man ut och resa kontaktar man med fördel den lokala organisationen för tips om vad att göra och inte minst äta och dricka. Inte sällan leder kontakten till trevlig samvaro med medlemmar

från landet i fråga och nya trevliga bekantskaper. Som medlem i Chaîne har man möjlighet att delta i evenemang och Grand Chapitre i alla medlemsländer. För den som ska eller redan jobbar utomlands utgör Chaîne en utmärkt möjlighet att snabbt komma in i det lokala umgänget.

En av Chaînes stora styrkor är det internationella.

AVSLUTNINGSVIS BÖR MAN OCKSÅ nämna alla våra aktiviteter på hemmaplan. Studiebesök, luncher, middagar, provningar och andra evenemang som anordnas av lokala Bailliage och medlemmar. Någon medlem har lite syrligt muttrat ”...äta dyrt på krogen kan jag göra utan att vara medlem i Chaîne...”. Jo, det kan man göra.

Jag vågar dock lova att vanliga gäster sällan får uppleva de gastronomiska piruetter som våra krögare visar förmåga på vid våra evenemang. Skulle de mot all förmodan få detta, så kan jag ändå garantera att de lämnar lokalen med en betydligt magrare plånbok än Chaînemedlemmen. Även här alltså rena kapet.

Lösningen är självfallet att använda sitt medlemskap oftare - ju fler gånger man använder det desto mer fördelaktigt och bättre blir det. Passar här också på att uppmana alla att ta tillfället i akt och vara med på de saker som våra ambitiösa Bailliage anordnar. Ju fler gäster som deltar desto större möjligheter blir det också att ordna fler och ännu bättre evenemang. Dessutom blir våra krögare glada. Gå in på hemsidan och fliken ”evenemang” och botanisera.

TEXT: CARL WACHTMEISTER

PROGRAM

Övriga Bailliage

BAILLIAGE DE GÖTEBORG

RESTAURANG KOMETEN, GÖTEBORG

Fredagen den 19 mars 2010, kl 14.30

Tema: Lunch

Klädsel: Ledig

Insignier: Nej

Max antal deltagare: 30 personer

Pris för medlem/gäst: 475 kr/575 kr

Anmälan senast: 10 mars

Anmälan till: Arne Eriksson

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

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

Betalning senast: 10 mars

Bankkonto: 6683-758 651 732

Övrigt: Anmälan är bindande

BAILLIAGE DE GOTLAND

RESTAURANG LINDGÅRDEN, VISBY

Söndagen den 14 mars 2010, kl 12.00

Tema: Matlagning

Klädsel: Ledig samt vid middagen kavaj

Insignier: Ja, vid middag

Max antal deltagare: 12 personer

Pris för medlem/gäst: Meddelas senare

Anmälan senast: 5 mars

Betalning: 5 mars

Anmälan till: Göran Hellström

Tel: 0498-29 60 79

E-post: goran.hellstrom@gotlandspress

BAILLIAGE DE NORRBOTTEN

RESTAURANG BRYGGARGATAN, PITEÅ

Lördagen den 20 februari 2010, kl 19.00

Tema: Dîner Amical

Klädsel: Kavaj

Insignier: Ja

Max antal deltagare: Meddelas senare

Pris för medlem/gäst: Meddelas senare

Anmälan senast: 11 februari

Anmälan till: Gunilla Lantz

Tel: 0921-100 56, 070-213 08 55

E-post: gu.lantz@telia.com

Betalning: På plats



76% av konsumenterna
i åldern 16-29 år känner
till Svenskt Sigill-märket.

Just nu säljs många Svenskt Sigill-märkta
tulpaner. Vill du veta mer om Svenskt
Sigill-märkta produkter, gå in på
www.svensksigill.se/närproducerat

