



Spettet

januari 2023

Det nya året har precis börjat och dagarna börjar så smått bli längre, om än med bara några minuter. Så sakteliga, efter att vårens program spikas, fylls också vår kalender med såväl internationella som svenska evenemang.

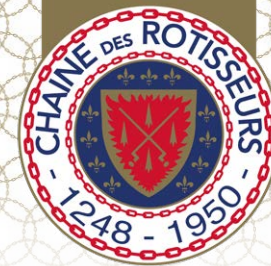
Internationellt får vi då och då inbjudningar till främst olika Grand Chapitre. De kommer att finnas med i våra månadsbrev och den här gången kan vi locka med Sevilla i Spanien i början av mars. För den som vill resa mer kan vi också tipsa om vårt stora internationella årsmöte dit alla medlemmar är välkomna. Som alltid hålls det i Frankrike och i år Nice den 8-10 juni.

Vill man följa världsfinalen och vår svenska finalist av tävlingen Årets Unga Kock är det en tur till Istanbul och Turkiet som gäller den 6-8 oktober. En hel del att stå i alltså för den som så önskar och mer fylls på efterhand.

Vi avslutar med att önska en trevlig läsning.

Vive la Chaîne!

Nationella Styrelsen



Nya medlemmar

Utan våra medlemmar vore Chaîne oändligt mycket tråkigare. Därför gläder vi oss över varje ny medlem oavsett kategori och inte minst mixen mellan proffs och oss övriga. Givetvis vill vi uppmärksamma våra nya medlemmar och passar därför på att göra en liten återblick där vi också inkluderar förra året 2022. Våra nya proffs hoppas vi kunna presentera lite mer ingående allt eftersom. Så återigen, ett varmt välkomna till Chaîne önskas alla nya medlemmar.

Proffsmedlemmar

Christopher Beskow	Maître Restaurateur	Stadshusrestauranger, Stockholm
Madeleine Björk	Maître Restaurateur	Stadshusrestauranger, Stockholm
Elliot Björkman	Sommelier	W by Winjas, Stockholm
Jannike Briesenland-Lister	Maître Rôtisseur	Sydkustens Pillehill, Skivarp
Emma Dennisdotter	Maître Restaurateur	Trydes Mat, Karlskrona
Melker Jangmalm	Rôtisseur	Human Restaurang, Göteborg
Fredrik Jonsson	Chef Rôtissuer	Hotell Skeppsholmen, Stockholm
David Kallos	Maître Rôtisseur	Sture 1912, Malmö
Martin Moses	Maître Rôtisseur	Human Restaurang, Göteborg
Maria Stridh	Maître Restaurateur	Stadshusrestauranger, Stockholm
Patrik Trydefeldt	Maître Rôtisseur	Trydes Mat, Karlskrona
Hans Wachtmeister	Professionnel du Vin	Johannishus Gårdsbryggeri, Johannishus
Astrid Wahlén	Rôtisseur	Restaurang Etoile, Stockholm

Icke proffs

Christer Alexandersson	Chevalier	Stockholm
Solveig Bjur Hedlund	Dame de la Chaîne	Dalarna
Anders Engström	Chevalier	Gotland
Inger Engström	Dame de la Chaîne	Gotland
Jan Eriksson	Chevalier	MittSverige
Mats Fincke	Chevalier	Stockholm
Birger Fogdestam	Chevalier	Blekinge
Martin Gertmar	Vice-Chargé de Missions	Blekinge
Johanna Hammarsten	Vice-Argentier	Stockholm
Anne Johansson	Dame de la Chaîne	MittSverige
Mats Karlsson	Chevalier	Kronoberg Kalmar
Kent Lindvall	Chevalier	Norrboten
Ingela Ohlsson	Dame de la Chaîne	Närke-Bergslagen
Magnus Ohlsson	Chevalier	Närke-Bergslagen
Robert Persson Östlund	Chevalier	Närke-Bergslagen
Anne-Catrine Rapp-Örås	Dame de la Chaîne	Östergötland
Britt-Marie Sköld	Chevalier	Stockholm
Lars Strömberg	Chevalier	Uppland
Jessica Sundqvist	Dame de la Chaîne	Kronoberg Kalmar
Jenny Vesterlund	Vice-Chargée de Presse	Stockholm
Maria Wachtmeister	Dame de la Chaîne	Blekinge
Michael Winberg	Chevalier	Gotland
Ayla Danielle Winberg	Dame de la Chaîne	Gotland
Hans Örås	Chevalier	Östergötland
Catrin Östlund	Dame de la Chaîne	Närke-Bergslagen



Glöm inte medlemsavgiften för 2023

Det är alltid mycket att stå i så här i början av ett nytt år. Därför passar vi på att här också påminna om årets medlemsavgift.

Medlemsavgifterna år 2023 – icke professionell medlem

Amatör	Årsavgift Chaîne	Årsavgift OMGD	Årsavgift Chaîne + OMGD
Medlem	975 kr	200 kr	1 175 kr
Make, maka, sambo, partner	875 kr	200 kr	1 075 kr
Par	1 850 kr	400 kr	2 250 kr
	Chaîne	OMGD	Chaîne + OMGD
Inträdesavgift alla	2 250 kr	250 kr	2 500 kr

För den som blivit medlem i Chaîne och / eller OMGD under 2022 års fyra sista månader, dvs september till december, täcker inträdesavgiften också nästkommande årsavgift det vil säga 2023.

**Vi önskar att avgiften betalas in senast den 28 februari 2023.
Avgiften betalas till Chaîne des Rôtisseurs bankgiro: 5997-6688
eller Swish nummer: 123 2510 444 "Chaîne Sverige"
Ange namn i meddelanderutan för inbetalningen.**

För alla medlemmar som betalar in sin avgift innan den 15 februari utgår en återbäring till det Bailliage där man är medlem.

Som vanligt tar vi mer än gärna emot idéer, tankar och förslag på vår verksamhet i synnerhet och Chaîne des Rôtisseurs i största allmänhet. Återkoppla på enklaste sätt till er Bailli eller Nationella Styrelsen.

BETALNING:
Chaîne Sverige
Swish: 1232510444



Till våra proffsmedlemmar

Vårt vapen/logotyp

Glöm inte att ni kan använda er av vår logotype på till exempel er hemsida, menyer och mycket annat. Man kan också brodera Chaînemärket på förkläden om så önskas. Där har vi också tygmärken i vår butik. För att få de allra senaste och uppdaterade loggorna hör av er till oss på info@chaine.se så assisterar vi.

Gästspel eller Wine Makers Dinner?

Tänk på att Chaîne och våra medlemmar är ett alldeles ypperligt nätverk att marknadsföra sin verksamhet i och våra medlemmar gynnar i stor utsträckning våra proffs restauranger. Har ni något evenemang ni vill ha hjälp att marknadsföra hör av er till oss.



Association
Mondiale de la
Gastronomie



Stockholm

Vi ser fram emot en aktiv vår och hoppas att se er medlemmar på våra evenemang. Nedan, eller på www.chaine.se, hittar ni de planerade arrangemangen med våra fastlagda datum. För middagar är tidpunkterna typiskt kl 18:00 och kl 13:00 för luncher.

25/1 Vinprovning av Blaxsta Vingård med Göran Amnegård inklusive 5-rättersmiddag på Studio Nian

9/2 Vardagsmiddag på Den Gyldene Freden

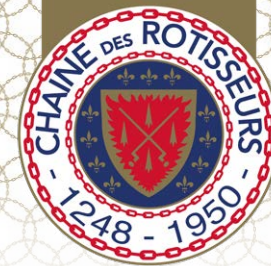
23/3 Dîner Amical på Mathias Dahlgren Matbaren

22/4 World Chaîne Day, Lunch Långholmen

11/5 Dîner Amical på La Tour

15/6 Champagnepicknick

Med reservation för vissa ändringar avseende plats.



Skåne

Jullunch Bouchon, Malmö

Vi avslutade 2022 på franskt sätt på Bouchon i Malmö och önskade varandra en härlig jul- och nyårshelg. Vad kunde passa bättre än en underbar löksoppa, gratinerad med ost från Gruyère, och vidare pärlhöna samt Riz-au-Lait.

Meny

Välkomstdryck

Äppledryck med kanel och apelsinzest

Meny de Noël

Gratinerad Löksoppa

Pärlhönsbröst, sherrysky, bacon, rosenkål & potatismos

Riz-au-lait på Bouchons vis





Medlemsinloggning på Chaînes hemsida

Det har inkommit frågor om hur man loggar in på medlemssidorna på Chaîne. Så här följer en lathund som ska göra det lättare för er. Gå till hemsidan www.chainedesrotisseurs.com. Klicka på "Member login" i högra övre hörnet.



Nästa steg är att (1) fylla i ditt medlemsnummer de 6 sista siffrorna, (2) säkerhetsrutan samt att klicka på (3) "Forgot password?", då inget lösenord finns sen tidigare.

I nästa ruta fyller du i din mejl och klicka på **submit** så får du en länk skickad till din uppgivna mejladress. Klicka på länken och uppge ett lösenord.

Börja om från början och logga in, nu med lösenordet som uppgetts.

Chaîne
des
Rôtisseurs!

SEVILLA

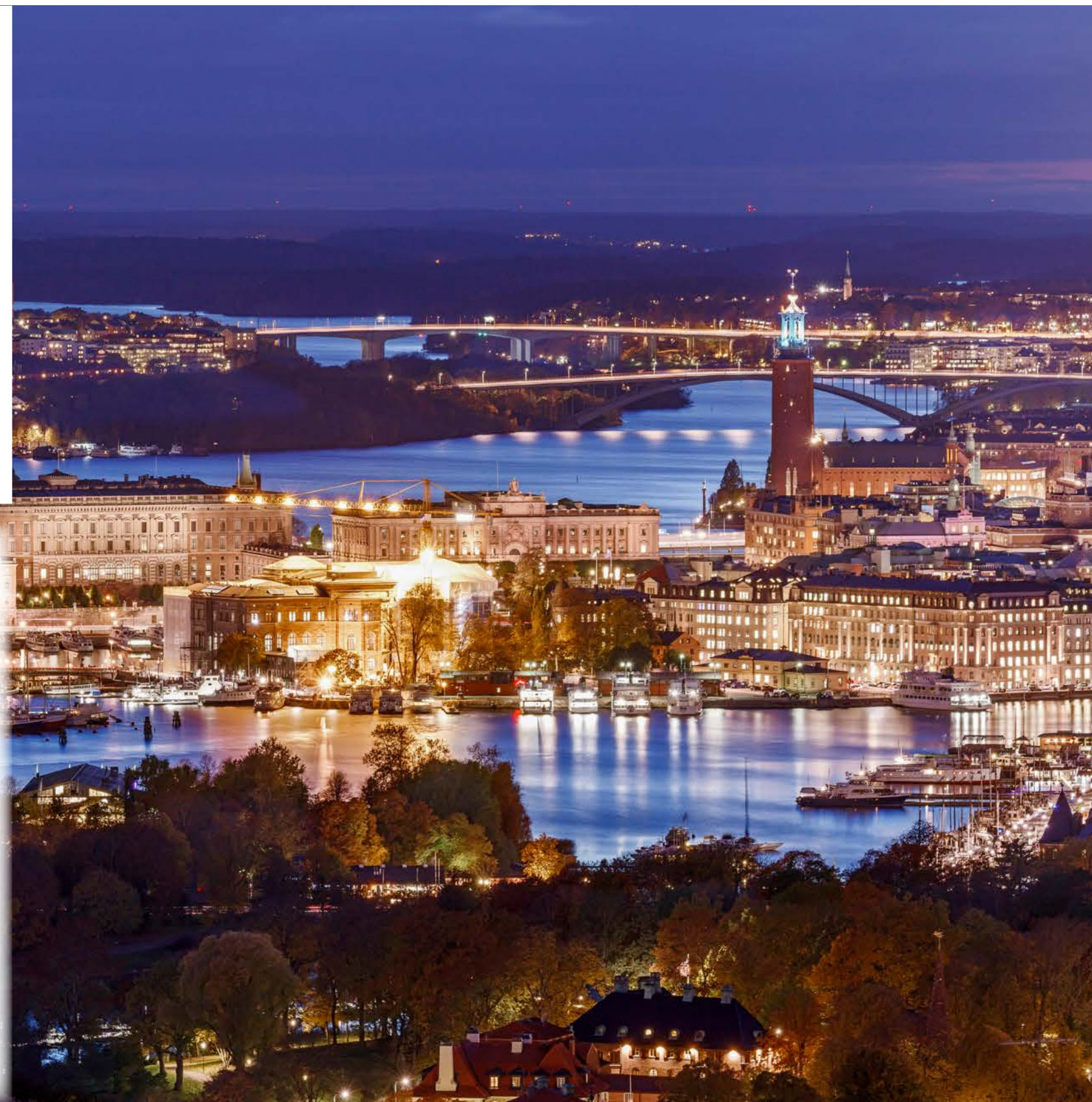
2 – 5 MARCH 2023

GRAND CHAPITRE OF SPAIN

Intressant? Kontakta oss så mailar vi inbjudan.
E-mail: cwachtmeister@chainehq.org



Stockholm
European Capital
of Gastronomy
2023



Chaîne och tävlingen Årets unga kock tar plats som aktör under Stockholm–European Capital of Gastronomy 2023. Tillsammans ska vi under året sätta Stockholm på kartan som en attraktiv gastronomisk destination och visa hur vi arbetar kreativt, medvetet och inkluderande kring måltiden. Projektet samlar stadens aktörer för att sätta Stockholm på kartan internationellt och ta positionen som en av Europas gastronomiska destinationer. Med njutning i fokus ska vi tillsammans bidra till positiv samhällsutveckling och framtidens hållbara måltider.

Vi vänder oss till en internationell publik, till hela Sverige och till stockholmarna själva.

Projektet har initierats av Gastronomiska Akademien i samverkan med Måltidsakademien, Kungliga Skogs- och Lantbruksakademien samt Stockholms Stad genom Visit Stockholm.

European Community of New Gastronomy utser huvudstad. Krakow var första stad att inneha titeln 2019 och efter ett uppehåll under pandemin korades Lissabon till gastronomisk huvudstad i Europa 2022.

Läs mer på www.capitalofgastronomy.se.



Årets Unga Kock

2022 inleddes ett arbete med att utveckla samarbetet med våra partner och sponsorer. Det har varit av yttersta vikt att skapa ett samarbete där båda parter känner att vi vinner på samarbetet och att säkra upp det under en längre tid för att på så sätt kunna utvecklas tillsammans. Vi har valt att ha två nivåer Guld och Silver för samarbetspartners.

Nu är vi oerhört stolta över att kunna presentera vår första GuldPartner – Martin Servera!



martin & servera

Vi ser fram emot att tillsammans ta vår tävling mot nya mål och fortsätta att ge unga kocktalanger en spännande och utvecklande erfarenhet genom vår tävling.

Extra läsning från Livets Goda



Vi är medvetna om att en del medlemmar tycker att magasinet Livets Goda är lite väl fokuserat på drycker. En god och trevlig nyhet är då att alla våra medlemmar till magasinet i år också får deras olika matbilagor och specialer, dessa digitala.

Klicka på bilderna här ovanför så kommer ni direkt till tidningarna. Njut av extra god läsning!

När det gäller pappersmagasinen har vi inte i dagsläget tillgång till motsvarande digitala nummer. Som tidigare får alla medlemmar också TASTE Magazine via länk i särskilt utskick.

Nu är äntligen Chaîne-
shoppen öppen!

Klicka på länken så
hittar ni rätt!

[Butiken](#)

