



Spettet



Foto: Cecilia Vinde Scherdin

Februari 2025



Nationella styrelsen



Sportlov. För en del av oss en veckas idrottande av lämplig modell, för några ett tillfälle att resa bort på annat, för andra bara en vanlig vecka med fortsatt arbete eller annan mer eller mindre frivillig aktivitet. Oavsett vilken kategori man tillhör ger lovet förhoppningsvis våra proffsmedlemmar ett extra tillskott i verksamheten och väl så.

Bra kanske att tillägga att om ni ska ut och röra på er, ta det lugnt. Många stressar för mycket i onödan för att, allt som oftast, i slutändan inte vinna så mycket tid. Viktigast som alltid att komma fram hel och oskadd. För egen del har det förresten varit det tredje alternativet i inledningen, en vanlig vecka på kontoret men kanske med något färre kollegor på plats.

Runt om i landet rullar verksamheten i Chaîne på med bra och varierande program. Glöm inte att Chaîne är ett omfattande nätverk såväl i landet som utomlands, det tål att upprepas. Det är just där vår stora styrka ligger, oavsett om man gäster Boden eller Malmö i Sverige alternativt Tokyo i Japan eller Toronto i Kanada är man alltid lika välkommen. Nämnde våra proffs i det inledande stycket, besök dem gärna och ofta. Berätta om möjligt att ni är medlemmar och dela med er av era erfarenheter. Till kalendern kan vi nämna att vårt stora internationella årsmöte går av stapeln i juni i Paris, mer info finns på vår internationella hemsida under "events". För egen del har vi vårt svenska Grand Chapitre i Dalarna och Falun den 19-21 september, mer info kommer löpande.

När vi i höstas hade vårt så kallade Rikskollegium, ett tillfälle då Nationella Styrelsen och Baillier med representanter från landets alla Bailliage samlas och utbyter erfarenheter diskuterade vi bland annat vår dryckesdel OMGD. Behov finns att få upp antalet intressanta och spännande evenemang med fokus på drycker, att fylla OMGD med mer verksamhet helt enkelt.

En sak som nämndes var önskemålet att göra spännande resor såväl i som utom landet. Det tog vår Echanson Göran Amnegård till sig och har nu i november planerat en resa till Italien med tryffels hemstad Alba och vinregionen Piemonte som mål.

Resan blir lite av testballong inför kommande upplevelser och fler detaljer om densamma hittar du längre fram här i Spettet.

Avslutningsvis fyller Chaîne des Rôtisseurs internationellt 75 år i år 2025. Förutom ett storstilat firande i samband med vårt internationella årsmöte i Paris i juni tittar vi också på hur vi ska kunna uppmärksamma händelsen i övrigt. Fortsättning följer.

Vive la Chaîne!

Bailli Délégué & Nationella Styrelsen

Carl Wachtmeister & Nationella Styrelsen



Medlemsavgiften 2025

Med risk för att vara en smula tjatiga passar vi på att även i detta nummer av Spettet påminna om medlemsavgiften. Årsskiftet har passerat och med det också ett nytt år med Chaîne des Rôtisseurs. Påminner om årets avgift och bifogar här ett underlag att ha som handledning för att betala in rätt belopp. Vi ser fram emot ett nytt fantastiskt år tillsammans.

Det finns två kategorier som inte behöver betala sin medlemsavgift för 2025...



1. Dels är alla ni medlemmar som tillkommit efter den 1 september 2024, för er ingår avgiften också för 2025. Ni kan alltså med gott samvete notera men bortse från ovan information.
2. Den som får utskicket som inte längre är medlem; vi har kvar e-mail till våra tidigare medlemmar för att informera om vår verksamhet. Självklart också för att måhända kunna locka er tillbaka till vårt internationella nätverk, om så hör av er. Vi vill å andra sidan inte fylla era mailkorgar i onödan och där finns alltid möjligheten att ta bort sig från listan (se långt ner under "unsubscribe from this list").



Chaîne des Rôtisseurs Sverige

MEDLEMSAVGIFT 2025
FAKTURA

Chaîne medlemsavgift 2025 - Amatör

Medlem ordinarie	1 250 kronor
Medlem, parter till ordinarie rabatt,	1 150 kronor
Medlem 35 år eller yngre	850 kronor

OMGD medlemsavgift 2025

Medlem	380 kronor
--------	------------

Summa att betala:

TOTALT

Exempel

1 250 kr

1 150 kr

760 kr

3 160 kr

Som exempel (kolumnen i rött) har vi ett par där en medlem betalar ordinarie avgift och partnern en rabatterad avgift. Båda är medlemmar i OMGD. (Är ni osäkra på om ni är med i OMGD eller inte, maila oss och fråga innan ni betalar.)

Betalning:

Namn: Chaîne des Rôtisseurs Sverige

Bankgiro: 5997-6688 - Ange "namn + 25" i rutan för meddelande.

BETALNING:
Chaîne Sverige
Swish: 1232510444



OBS!
Betalas senast 28 februari 2025.

För frågor om medlemsavgifter och medlemskap kontakta:

Inbetalningar mm

Argentier Cecilia Lövdahl

cecilia_lovdahl@hotmail.com

Medlemskap mm

Chancelier Barbro Henning

barbro.henningor@outlook.com

Bailli Délégué Carl Wachtmeister

cwachtmeister@chainehq.org



Efterlysning



**Kronoberg
Kalmar**

Ibland blir det inte som tänkt. I samband med att vår Bailli och Vice-Chancelier i Bailliage Kronoberg Kalmar "pensionerade" sig från sina ämbeten efter ett väl förrättat värv hoppades vi att snabbt hitta en ny styrelse som kunde fortsätta med verksamheten.

Dessvärre kan vi konstatera att nu så inte är fallet, vi i Nationella Styrelsen som söker, saknar helt enkelt bra kontakter och nätverk i regionen. Vi efterlyser nu tips och förslag på lämpliga personer som skulle kunna tänkas driva Chaîne vidare i Kronoberg Kalmar. Eller varför inte i hela Småland som ett nytt Bailliage när vi ändå har möjligheten? Att då slå ihop Kronoberg Kalmar med det vilande Jönköping, nu har vi också möjligheterna att förnya oss.

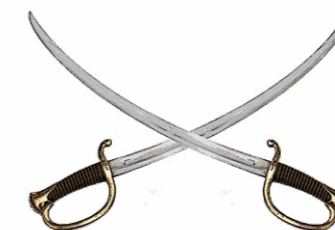
En styrelse kan bland annat bestå av en ordförande (en Bailli), en ställföreträdare (en Vice-Chancelier), en kassör (en Vice-Argentier) och ett antal andra poster, allt efter antalet medlemmar den ska administrera. Man tar också hand om och håller kontakt med regionens proffsmedlemmar. Låter det intressant eller har ni tips och förslag? Hör av er till undertecknad så berättar jag gärna mer.

Carl Wachtmeister – Bailli Délégué

cwachtmeister@chaine.org



Nya medlemmar



Varmt välkomna till Chaîne önskar vi följande nya medlemmar

Ingegerd
Hörsne

Dame de la Chaîne

Gotland

Jens Dillon

Maître Rôtisseur

Teatergrillen & Riche, Stockholm

Ola Ohlin

Maître Restaurateur

Restaurang Gro, Örebro





Norrbotten

En smakfull afton



Text Conny Johansson, Foto Conny Johansson, Susanne Andersson

Vår professionella medlem, Mari Vigren på Ångbryggeriet i Piteå, skapade en fantastisk middag med råvaror från Norrbotten i fokus.



Kvällens fyra rätter bjöd på en smakresa genom regionens bästa ingredienser som älg, ren och åkerbär.

Middagens viner kompletterade smakerna på ett utsökt sätt och lyfte helhetsupplevelsen.

Det blev en minnesvärd och mycket trevlig kväll i Piteå, fylld av gastronomiskt njutning och gemenskap.







Skåne



Bailliage Skåne vill rikta ett stort tack för en fantastisk middag på Atmosfär, där vi fick uppleva smaker utöver det vanliga.

Kvällen inleddes med en elegant löjromscanapé, följt av en smakrik kräftsoppa. Huvudrätten, vildand med brysselkål och friterad grönkål var en riktig höjdpunkt. Middagen avrundades med lokal ost och mandelkaka med en ljuvlig rosmarinkola.

Som om det inte vore nog fick vi även äran att gratulera Eva och Pär Holm för 30 år i Chaîne – en imponerande milstolpe! Viva la Chaîne!

Och vad gäller frågan om vem som vann Allsvenskan 1995? Tja, det låter vi förbli ett mysterium...

Meny

Amuse Bouches / Löjroms canapé

Villa Armelina Spumante extra dry

Krämig havskräftsoppa med halstrad pilgrimsmussla, purjolök och dill

Peter Mertes Shh Riesling 2023

Vildandsbröst med kål och mustiga kryddor

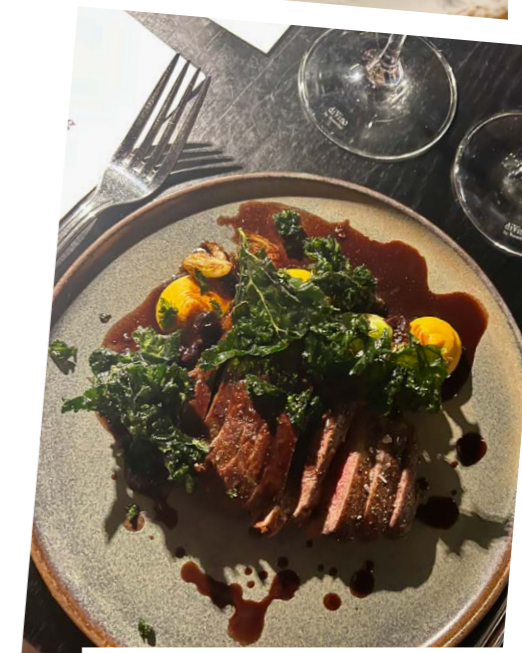
Domaine des Coccinelles
Côtes du Rhône 2021

Liten ostbit

Grimaldi Barbera d'Alba 2020

Mandelkaka, vanlijglass, rosmarin kola och rostad mandel

Weinreider Eiswein 2020







Res med OMGD

till Piemonte och tryffelfestivalen i Alba den 6-9 november 2025



Under ledning av vår Echanson Göran Amnegård planerar vi nu för en fantastisk resa till tryffelns italienska huvudstad Alba och det lysande vindistriktet Piemonte. Göran har där utnyttjat sina goda kontakter med såväl krögare och vinproducenter som tryffeljägare. Inledningsvis gör vi en intresseanmälan för att utröna hur många som kan tänkas vara intresserade. Principen först till kvarn gäller och medlemmar i OMGD har företräde.

Planering i stort...

- | | |
|------------|---|
| 6 november | Avresa från Stockholm / Köpenhamn till Milano
Buss från Milano till Alba, incheckning hotellet
Middag i Alba. |
| 7 november | Tryffeljakt (vit tryffel) med professionell tryffeljägare med hund. |
| Lunch | Besök hos två eller tre av de exklusivaste Baroloproducenterna (ev. Renato Ratti och Gaja) |
| Middag | Kommer vi att inta i Alba. |
| 8 november | Besök på världens största tryffelmässa i centrala Alba med hundratals utställare i form av lokal mat, vin, restauranger mm. Vi går in på mässan som grupp men väl där är väljer var och en vad de vill göra och titta på. Middag på Michelinrestaurang vid Piazza Duomo och Chef Damiano Nigra. |
| 9 november | Buss till Milano och flygplatsen, returresa till Stockholm/Köpenhamn. |

Är du intresserad av att följa med på resan?

Maila antal resande, namn och avreseort (Stockholm/Köpenhamn) **senast den 7 mars** till:

cwachtmeister@chainehq.org

Komplett program och instruktioner för anmälan skickas ut efter sammanställning.



Lite fakta

Tid för resan:	6-9 november 2025
Destination:	Alba och Piemonte, Italien
Antal platser:	Max 18-20 personer
Pris per person;	Cirka 16 800 kr (ordinarie pris ca 25 000,-)

Priset inkluderar följande

- flygresor Stockholm/Köpenhamn - Milano t o r (ekonomiklass)
- buss (samtliga bussresor)
- hotell
- tryffeljakt
- lunch fredag (ev hos Renato Ratti eller Gaja)
- besök hos två eller tre av de bästa Baroloproducenterna
- middag lördag kväll hos Damiano Nigra som kommer servera en specialkomponerad tryffelmeny inklusive dryck



WINTER 2025

CHAÎNE DES RÔTISSEURS
BAILLIAGE DE GRANDE BRETAGNE

table talk

For the Love of Fine Dining

INTERNATIONAL JEUNE CHAÎNE COMPETITIONS
Budapest and Lisbon

CHAÎNE LINKS – FAR & NEAR
Chaîne GB Members at overseas events and establishments

OMGD BOUCHARD PÈRE & FILS WINEMAKERS DINNER
What a rare treat!

ON THE GRILL
With Maître Hôtelier Russell Platt of The Cadogan



SWEDEN'S FINEST SINCE 2009

WHISKY

PRIS 69,00 SEK | 10,00 EUR

&BOURBON

Destillerier i fokus:
TULLAMORE D.E.W.
BALVENIE

TULLAMORE
Est. **D.E.W.** 1829
The Legendary
IRISH WHISKEY
«TRIPLE DISTILLED»

DRINKAR
RECEPT
& HISTORIEN

En ny
spännande läsning
från Livets goda om
Tullamore D.E.W!
För att läsa tidningen,
klicka på bilden.

Chaîne-shoppen är alltid öppen!

Klicka på länken så hittar
ni rätt!

[Butiken](#)

