



Spettet



november 2023



Spettet

Tiden går alldeles för fort och det händer på tok för mycket. Det är svårt att både hinna med och att vara överallt. Men tur är kanske det, att vi inte kan kлона oss ännu, då får man koncentrera sig på en sak i sänder.

Det känns tryggt att veta att våra Bailliage inte heller ligger på latsidan, det är mycket på gång. Många är de spännande bilder som passerar i flödet. Och året är inte slut än heller. Den årliga Nobelmiddagen i Stockholm, fulltecknad sedan länge, äger rum i samband med Nobelfestligheterna.

I Göteborg kommer våra två vinnare i Årets Unga Kock åren 2022 och 2023 att i slutet av november visa upp sina färdigheter en kväll på Human. Storhelgerna till ära kommer också ett antal evenemang över landet arrangeras med olika mått av jul inblandat, det är ju liksom svårt att undvika. Dessutom finns det mängder med smakupplevelser som hör helgerna till, de lika viktiga som övriga delar av året.

Från Chaîne Sverige önskar vi alla medlemmar en i alla avseenden god fortsättning på hösten. Som sig bör avslutar vi med att utropa ett "Vive la Chaîne!"

Bailli Délégué & Nationella Styrelsen



Spettet



Melker (ÅUK 2022) och Felix (ÅUK 2023) träffar du på Restaurang Human



Matkemi med vinprovning

I början av månaden ägde en för trakten historisk afton rum i småländska Markaryd – Chaîne presenterade sig i form av en tapas- och vinprovning. Vård för evenemanget var vår nyblivna medlem Carlos Javier Cabo, nyligen inflyttad från Barcelona, och hans nya restaurang Paris, Barcelona & Friends.

I Carlos långa CV finns också jobb i Paris med utbildning i vad som kallas molekylär matlagning, en kokkonst som bygger på kunskap om de kemiska och fysiska processer som sker när man lagar mat. En del av den molekylära matlagningen går ut på att förändra råvarans konsistens och dess ursprungliga form. Det kan exempelvis vara att något flytande antar fast form eller att man omvandlar en råvara till ett pulver, gel eller skum. Man kan också skapa nya konsistenser och sätta smaker i annorlunda sammanhang, att utmana det invanda.

Allt detta kan man med fog säga att vi fick uppleva den här kvällen. Med en mängd olika manicker och processer presenterade Carlos ett antal fantastiska tapas med spansk-fransk-småländsk prägel. Vill man ta en tur till Carlos restaurang i Markaryd, för övrigt bara fem minuter från E4:an, besöker man enklast hans hemsida för mer information om öppettiderna.

För vinprovningen stod också en av våra proffsmedlemmar, Susanne Svensson från Falkenberg i Halland och hennes SussVin. Med en säker hand lotsade hon oss igenom ett antal utvalda viner som väl passade Carlos tapas.

Kunskap, humor och praktiskt handlag var det genomgående temat på Susannes provning inför en vetgirig församling. Gästerna bestod både av medlemmar och såväl lokala som långväga gäster. Lite imponerande var att en tredjedel av gästerna var inresta från Köpenhamn bara för den här kvällen. För säkerhets skull fick de också en liten presentation om Chaîne i Sverige och internationellt. Vill man anlita Susanne för en valfri provning går det lysande och hon har också flera strängar på sin lyra. Hon assisterar bland annat restauranger med att komponera vinlistor och mycket annat som har med drycker att göra.

Kvällen med Carlos och Susanne i Markaryd var även en kväll som bjöd på en annan sak som gjorde oss mer än glada, ett samarbete mellan våra proffs. Här mellan Chef Rôtisseur Carlos Javier Cabo och Sommelier Susanne Svensson. Vi ser fram emot fler spännande samarbeten över landet och inte minst i Markaryd. Mer sånt helt enkelt!

Carl Wachtmeister





Kontakt till våra proffs
Carlos och Susanne
[Paris, Barcelona & Friends](#)
[SussVin](#)



Mittsverige



Foto: Gunnar Heljestrand

Den 30 september bordade vi en buss och besökte vår Chaînebroder Kenneth Sillman på Lörudden och förplägades där med ett utsökt urval av havets läckerheter i form av en formidabel skaldjursbuffé ackompanjerad av lämpliga viner utvalda av våra kunniga vinkännare Paul, Agneta, Karin och Ingela. Sent i höstmörkret åtrvände vi mätta, glada och belåtna till Sundsvall.

Mittsverige anordnar en festkväll inklusive gourmetmiddag på historiska Mamma Augustas restaurang i Sundsvall den 24 november med början kl 19.00.

Gäster är välkomna och några redan anmälda. Under aftonen presenterar styrelsen det preliminära programmet för 2024



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 hör av er till oss 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



Skåne

En kväll hos Alexander Sjögren

På själva Mårtensafton hade vi glädjen att få uppleva prisbelönt Alexander Sjögrens fantastiska fräscha och spännande mat på hans restaurang Mutantur i Malmö.

Mutantur betyder Föränderlig. Och visst är det så - Tiderna förändras och vi med dem.

Vi inledde med Champagne och fyra tilltugg/snacks. Vidare blev det sju serveringar, som avslutades med vinterns första blodapelsinsorbet och en liten munk. Dessförinnan hade vi fått en av Alexanders paradrätter, Frusen Kornblomst med rosmarinkola, krispig råg och aprikos. En liten bit skånsk gås med rödkål, ingefära och anklever fanns också med bland rätterna denna fina kväll.



Bocuse d'Or Europe de Bronze 2016
Bocuse d'Or 7:e 2017
Brons Årets Kock 2008 & 2009
Stipendiat årets "unga" kocklöfte 2010
utsedd av Sveriges bästa bord & Arla



Marie-Louise Strömberg, Bailli

Foto: Boel Cronholm



Kommande datum

2023

16/12 13.00 Jullunch. Johan P, Malmö

2024

3/2 Sydkustens Pillehill.
Möjlighet att övernatta.
Maître Jannike Briesenland-
Lister tar emot oss.

15/3 Dîner Amical, Plats
bestämmer senare.

4/5 Utflykt till Kullabygden
med buss.

15/6 Sommaravslutning.

Foto: ML Strömberg



Reflektioner från Istanbul

Följ med våra svenska representanter under tävlingen Årets Unga Kock under några intensiva dagar i oktober. Vår svenska domare berättar med sina ord om upplevelsen.

Det var efter viss eftertanke som jag ändå valde att åka till Istanbul. Det var verkligen inte självklart med tanke på hur våra länders relationer sett ut och hur det utvecklats med en inte helt positiv Sverigebild efter koranbränningar och liknande händelser. Men nog om det. Det var en liten men tapper skara som lämnade från Landvetter mot Istanbul den 4/10. Undertecknad samt vår tävlande representant Felix Janlöv med sin far Andreas samt Felix coach Andreas Edlund.

Vi blev mycket väl mottagna av våra Turkiska värdar samt såklart av tävlingsorganisationen från Chaîne. Det var från dag ett fulltecknat program med både trevliga middagar, luncher och spännande besök på Istanbuls fantastiska Basarer. För mig som inte varit i Istanbul tidigare så måste jag säga att det är en helt fantastisk stad. Tror aldrig att jag sett så många människor på en och samma gång. Överallt så är det människor som rör sig åt alla håll och av alla kulturer, samt en kommers precis överallt, häftigt men det kräver en viss tillvänjning. Att vi som grupp gärna förflyttade oss i grupp om 60-80 personer gjorde väl kanske inte heller uppfattningen om ett myller som mindre. Men på det stora hela en stad som man gärna återvänder till.

Tävlingen var mycket lyckad. Jag har ju varit med som domare vid två tillfällen tidigare i Calgary och Paris. Det märktes att tävlingskommittén hade tagit till våra domares synpunkter och gjort stora förändringar i kravet på obligatoriska råvaror som var minskat rejält. Det förs även en diskussion om att inför kommande tävlingar eventuellt ge de tävlande information om ytterligare obligatoriska ingredienser för att på så vis underlätta för de tävlande att göra så bra prestationer som möjligt. Visst är det roligt med en black box men tyvärr så visar det sig att ganska mycket av de rätter som presenterades för juryn inte alls höll den klass som man kan förvänta sig. I år så var det ena obligatoriska proteinet känt för det tävlande, rödmulte men inte det andra anka. Detta ledde till att det var betydligt bättre fiskrätter än anka och visst så kan man tycka att de tävlande skall kunna hantera en anka på bra sätt. Men vi måste komma ihåg att för de flesta av dessa unga kockar så är det rätt sällsynt att få in en hel fågel som skall tas hand om och där man skall försöka att använda så mycket som möjligt av ankan.

Vår tävlande Felix gjorde mycket bra ifrån och lagade i mitt tycke den bästa fisken och fick dessutom höga poäng på anka och dessert men fick en del poängavdrag på en kommunikationsmiss i köket som ledde till tidsavdrag. I annat fall så hade Felix garanterat stått på pallen.

Så efter några hektiska dagar så får vi se till att ladda inför nästa års tävling där finalen kommer gå av stapel i Budapest, Ungern.

Björn Persson

Maître Rôtisseurs
Restaurang Koka
Internationell domare
Competition Jeune Chef Rôtisseurs





