



Spettet

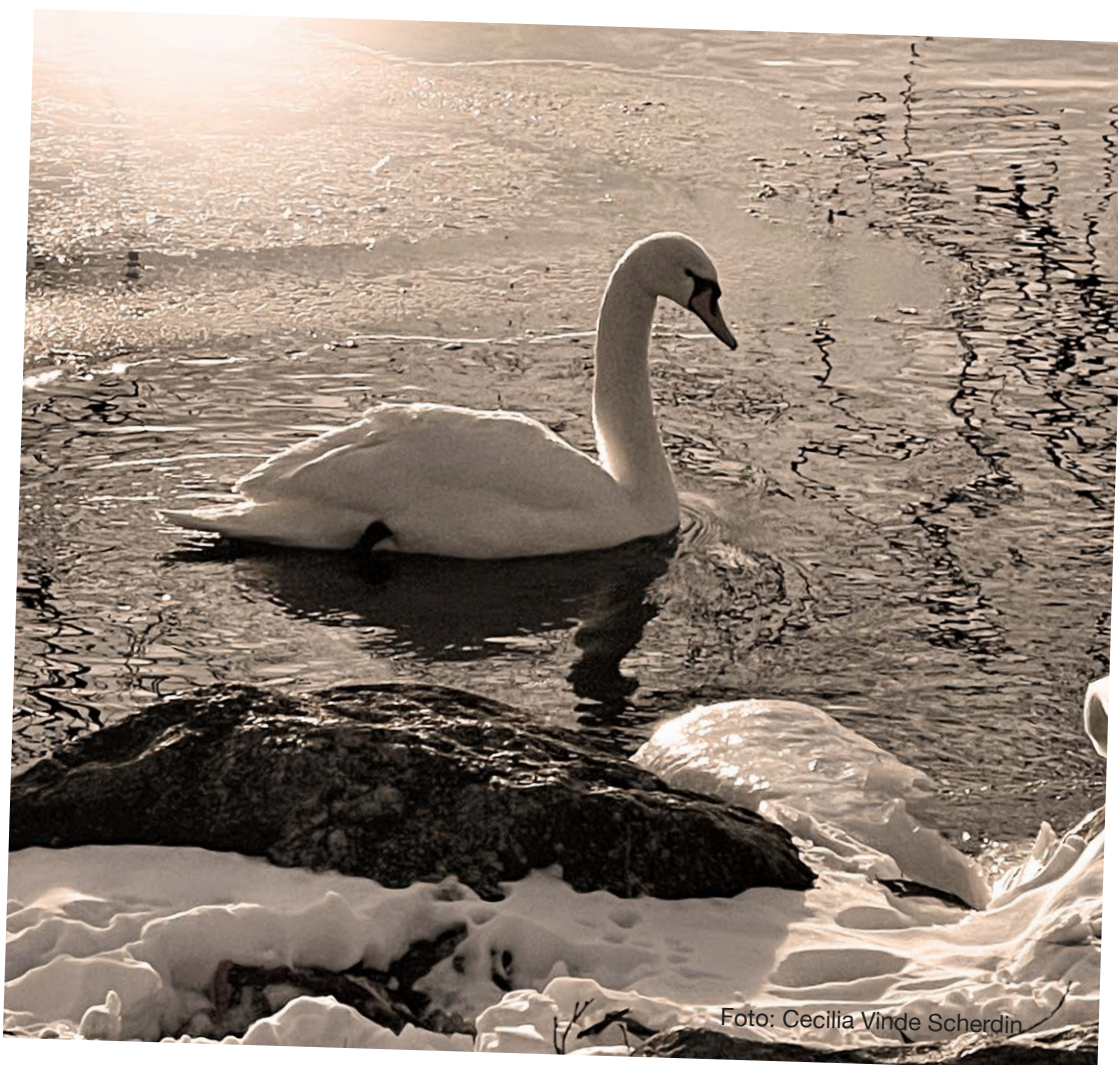


Foto: Cecilia Vinde Scherdin

Januari *2025*



Nationella styrelsen



Januari. För en del är det mest en transportsträcka till ljusare och varmare tider, för andra en bra start på året. För egen del har man fortfarande alla trevligheter runt jul och nyår i färskt minne samtidigt har man åter börjat göra nytta på olika håll och kanter.

Arbetet pågår också att fortsätta med planerna för årets alla begivenheter. För Chaîne innebär det våra två tävlingar under våren, vårt internationella årsmöte i Paris i juni, det kommande Grand Chapitret i Falun i Dalarna med omnejd i september och mycket mer. In i planen skall också trevligheter med vår dryckesdel OMGD och kanske till och med en resa i vinets tecken. Ej heller att förglömma alla fantastiska evenemang runt om i vårt underbara land Sverige tillsammans med resten av Chaînevärlden.

Ungefär nu fyller också Sverige 30 år som medlem i EU, jag var på väg att skriva Chaîne men där är det 66 år som gäller så där ligger vi före. Minns att jag bland annat röstade för ett EU-medlemskap för att vi skulle få en lite mindre restriktiv alkoholpolitik, att få nöjet att ha massa små specialbutiker för allehanda vin lite här och där. Nåväl, där gick jag bet kan man lugnt säga, efter 30 år är det fortfarande Systembolaget som är allenarådande även om det nu slutligen är avdömt att man får beställa vin hem till dörren



från utlandet. En liten seger men ändå. Ytterligare en seger är att det nu som det verkar faktiskt blir tummen upp till det som kallas gårdsförsäljning av alkohol. Exakt hur den ska se ut ska nu utkristalliseras, alla blir säkert inte nöjda men det är ett första steg på vägen.

Detta något som förhoppningsvis kan utvecklas över tid, även om det inledningsvis är under en testperiod på ett par år, för att se att vi svenskar klarar av vår nya frihet. Mest av allt gläds jag över alla våra småskaliga dryckesproducenter som nu får en välbehövlig inkomstkälla genom att kunna sälja sina produkter direkt på plats. Efter att ha träffat många av dem vet vi att det kommer att göra skillnad. Förutom enklare logistik får också producenten en betydligt större del av kakan plus att det uppfyller något som många besökare efterfrågat. Detta om inte annat gör att det nya året 2025 för oss som gärna dricker svenska alkoholhaltiga drycker av god kvalitet kommer bli något att uppmärksamma. De där små specialbutikerna för vin kommer jag nog dock få vänta på många år till men just i år spelar det ingen roll. Den 1 juni är det jag som kör runt närliggande skånska Bjäre- och Kullahalvöarna och går på vingårdsturer med efterföljande shopping...

Skål och Vive la Chaîne!

Bailli Délégué

Carl Wachtmeister & Nationella Styrelsen



Medlemsavgiften 2025

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. Självkänt 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:

Peter Springare

Chevalier

Närke Bergslagen

Per Nessén

Chevalier

Närke Bergslagen



Stockholm

Bailliage de Stockholms Nobelmiddag årsavslutning med glans





2024 års nobelmiddag serverades till 1300 gäster i Stadshusets Blå Hallen den 10 december, där nobelpristagare, kungligheter och diverse "högdjur" så att säga, provat årets meny.

Redan dagen efter, 11 december serverades vi i Chaîne des Rôtisseurs, medlemmar och gäster densamma i Stadshuskällarens trevliga Linnématsal vilket gjorts sedan 2016.

Vi var 70 gäster samlade, representerandes nio olika bailliage från Norrbotten till Skåne inklusive en medlem som besökte oss ända från Furstendömet Monaco.

Förväntningarna på årets omtalade meny var höga och nyfikna. Särskilt den både rosade och kritiserade "gröten" rönt särskild nyfikenhet.

Menyn som för året hade komponerats av Årets Kock 2022 Jessie Sommarström och Konditorernas Konditor 2022 Frida Bäcke och bestod av idel lokala råvaror från småskaliga producenter.



Meny

Getost från Östergötland fylld med libbsticka.

Serveras med svenska betor, honung och rosenkvitten samt rostade pumpakärnor.

Longitude Blanc de Blancs Premier Cru Extra Brut, Larmandier-Bernier, Champagne

Quenell på kyckling, svenska baljväxter och hösttryffel från Gotland.

Rotselleri glaserad med miso på svenska bondböror och kålbukett med smak av örter och äpple. Serveras med en modern kulturgröt på klippt korn, vild och odlad svamp, jordärtskocka samt en rostad kycklingsky med Pomme de Vie.

2019 Barolo, Giacomo Fenocchio, Piemonte

Variation på svenska äpplen

Terrine på karamelliserade Fridaäpplen. Brynt smörkaka på jordmandel smaksatt med granskott. Kräm på rosenkvitten samt tunt skivade äpplen med kamomill. Serveras med en glass på gatkamomill och punsch.

2022 Bute Mousserande Iscider, Umeå









Återigen var vi unisont överens om att detta var den bästa Nobelmenyn hittills, eller åtminstone en av de bästa som serverats. Maten var fantastiskt god och vacker och servicen var som alltid oklanderlig!

Kvällen avslutades ett stenkast från Stadshuset, hos en av våra nyaste medlemmar, i baren på Sheraton Hotel för lite välbehövlig eftersläckning à la Nobel Night Cap.

Vive La Chaîne!

Björn Gustafsson
Bailli de Stockholm



Vintips

En av våra samarbetspartner för Årets unga kock är Philipsson & Söderberg. De har ställt upp och hjälpt oss med dryckesdelen på våra prisutdelningar och galamiddagar. Här presenterar vi ett av de viner och vingård som de har i sin portfölj.

Vingården heter Robert Mondavi Winery och är belägen i Kaliforniska Napa County, närmare bestämt Oakville. Vingården etablerades 1966 av Robert Mondavi med en ambition om att producera viner som skulle hålla världsklass. Området är numera känt för att producera några av de bästa Cabernet Sauvignon i världen men även för sina Sauvignon Blanc druvor.

Vinet vi här lyfter fram och tipsa om är Robert Mondavi Winery

[Cabernet Sauvignon Napa Valley, 2021 och som finns på Systembolaget.](#)

"Nyanserad, fruktig, balanserad smak med tydlig fatkaraktär, inslag av plommon, mörk choklad, svarta vinbär, ceder, björnbär, kaffe, lagerblad och vanilj. Serveras vid cirka 18°C till rätter av mörkt kött, gärna grillat."

Ett varmt tack för vårt fina samarbete med Årets unga kock.





En ny
början och
ny spännande läsning
från Livets goda!
För att läsa tidningarna,
klicka på bilderna för
att läsa!



Chaîne-shopen är alltid öppen!

Klicka på länken så hittar
ni rätt!

[Butiken](#)

