



Spettet

februari 2023

I skrivande stund har stormen Otto precis dragit förbi de södra delarna av landet. Uppmaningarna från SMHI var att stanna hemma och inne tills ovädret dragit förbi. Bortsett ett och annat oväder är uppmaningen från oss i Chaîne den rakt motsatta - ut och rör på er. Måhända det sista inte i avsikten att bege sig till gymmet utan snarare att besöka alla våra olika evenemang i Chaîne.

Förutom årets stora kapitel i Örebro och Närke Bergslagen sista helgen i augusti har vi på den lite mer nationella arenan den svenska uttagningen till vår tävling Årets Unga Kock den 13 april i Stockholm. Tävlingen med de sex finalisterna för på Stockholms Hotell & Restaurangskola och den efterföljande middagen kommer att i år vara på Ulriksdals Vårdshus.

Bara några dagars senare finns också en resa till Luleå och Jokkmokk för att få oss en ordentlig portion, i alla avseenden, lokal gastronomi med både Bottenviken och fjällen i fokus. Mer information om de båda senare evenemangen kommer inom kort. Som alltid finns även Chaîne i utlandet med en outsinlig flod av saker att göra och platser att besöka.

Trevlig läsning önskar 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

Jonas Lagerström	Maître Rôtissuer	Restaurang Etoile - Stockholm
Desirée Jaks	Maître Rôtissuer	Restaurang Spesso - Stockholm
Anton Lundqvist	Maître Rôtissuer	Stufvenäs Gästgiveri - Söderåkra
Mari Wigren	Maître Rôtisseur	Restaurang Arkipelag - Luleå
Veronica Pettersson	Maître Restaurateur	Hotel Bodensia - Boden
Jeanette Claeson	Maître Restaurateur	Brasserie Makalös - Stockholm
Max Björklund	Maître Sommelier	Brasserie Makalös - Stockholm

Icke proffs

Anna Björnstad	Chargée de Missions	Stockholm
Pontus Vulkan	Chevalier	Skåne
Louise Vulkan	Dame de la Chaîne	Skåne



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





Kommande evenemang

Kalmar Kronoberg

Stufvenäs Gästgifveri Dîner Amical

11 – 12 mars Stufvenäs Gästgifveri, Dîner Amical och övernattnig
Även detta år börjar vi med ett besök på Stufvenäs Gästgifveri, men
i år inkluderar vi även spa med övernattnig och frukost i paketet
där vi tar oss dit på egen hand. Kvällen kommer att innehålla en
Diner Amical där nye kökschefen Anton Lundqvist kommer att
presentera en avsmakningsmeny för alla oss matentusiaster.

Ankomst från kl 15.00

Insignier: Ja

Pris: 2 290 kr/person för mat- och vinpaket

Tillkommande kostnad för boende, frukost och spa

1 095 kr /person i dubbelrum.

Enkelrumstillägg 350 kr.

All inklusive i dubbelrum 3 385 kr / person

Max 30 personer

Anmälan till hans.hrp@gmail.com

Skåne

Swedish Wine Center, Malmö

Middag med vinprovning 25 mars

För mer information, kontakta Skånebailliaget

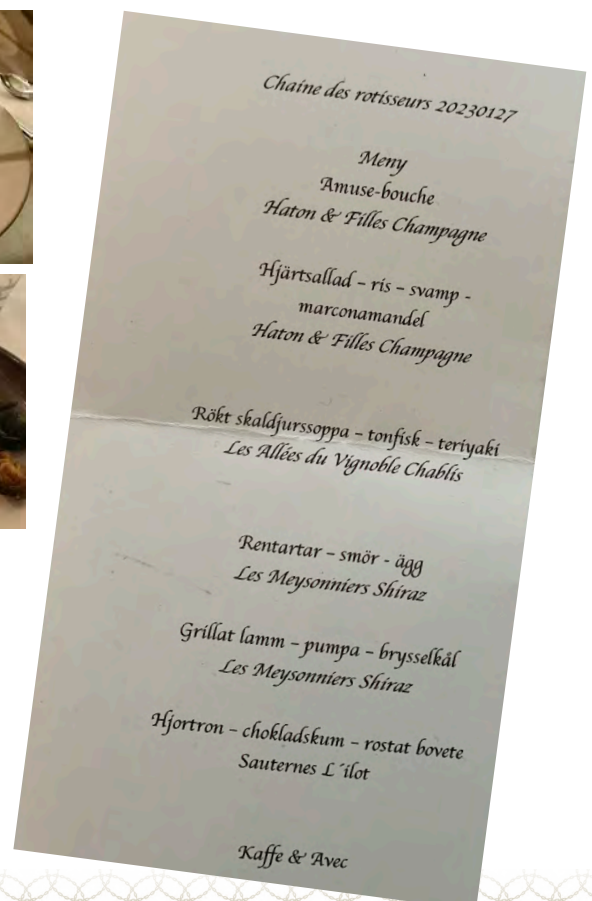


Mittsverige

Restaurang Grankotten

Under alla förhållande samlades ett tjugotal förväntansfulla Mittmedlemmar en vacker och stjärnklar vinterkväll (27/1) på Sundsvalls norra stadsberg för att avnjuta restaurang Grankottens kulinariska läckerheter.

Efter att ha beundrat den hänförande utsikten i sällskap med ett glas champagne tog vi plats vid de vackert dukade borden och avnjöt kökschefen Mickes utsökta 6-rättersmeny. Utan att gå in på samtliga rätter vill jag dock nämna rökt skaldjurs-soppa, ren-tartar och hjärtsallad med marconamandel. Allt åtföljt av en välkomponerad vinlista.





Norrbotten



Dîner Amical á Bodensia

Boden lördag den 18:e februari 2023

I ett vinterlandskap med virvlande snöflingor utanför panorama-fönsterna satte vi oss till bords vid ett vackert dukat och ombonat bord på vår medlemsrestaurang Bodensia. I ljuset av de många stearinljusen tog kökschef Linda Lustig och restaurangchef Veronica Pettersson med oss på en spännande matresa.

Vi lämnade vintermörkret och för några timmar befann vi oss i värmen i Sydamerikas kulinariska värld där vi guidades längs bergskedjan Anderna och längs Sydamerikas Stillahavskust. Vi fick uppleva en välkomponerad och mycket välsmakande måltid där Chevichen från Ecuador var kvällens höjdpunkt tätt följt av den Argentinska flapsteaken.

17 medlemmar och 11 gäster med Balli Conny Johansson i spetsen av spettet avtackade brigaden och efter ytterligare samvaro





lämnade vi Bodensia mätta, glada och belåtna.

Meny

Grillad Peruansk bläckfisk, chilisalsa, rökt sidfläsk och potatis

- Ribeiro Santa

Cheviche från Ecuador med guldsparid tigmjolk på mango

- Montipagano Trebbiano d' Abruzzo

Colombiansk kokosbisque med kokbanan och skaldjur

-Ruida Domo Cava Brut

Argentinsk flapsteak med aioli på grillad lök, färsk patagonisk chimichurri och grillad sallad

- Gnarly Head Old Wine Zinfandel

Choklad, mango, dulce de leche och passionsfrukt

- Valdespina El Candado Pedro Ximenez





Årets Unga Kock 2023

Snart är det åter dags för vår tävling för unga kockar. Precis som förra året så hålls tävlingen i april, närmare bestämt den 13 april. Inför årets tävling har vi jobbat fram en hel del nytt, som till exempel så arbetar vi från och med i år med långsiktiga avtal med våra samarbetspartner.

Dessutom har vi höjt nivån och i år har vi i skrivande stund tre stycken GuldPartner som vi är mycket stolta över. Martin & Servera, Sundqvist och Svenska Brassierier. Själva tävlingen hålls som tidigare på Stockholms hotell- och restaurangskola, där publik bjuds in att titta under en del av tävlingen (se tider längre ner). Nytt för i år är att prisutdelning och efterföljande galamiddag, som lagas av förra årets vinnare Melker Jangmalm ÅUK 2022, tar plats på Ulriksdals Vårdshus i Solna.

Tävling öppnas för allmänheten efter 12:45 då man kan följa kockarna i köken. Vissa regler gäller för att inte störa de tävlande. Att vara publik är kostnadsfritt.

Plats för tävlingen

Stockholms Hotell- och Restaurangskola
Arenavägen 50
Johanneshov

Prisutdelning efter tävlingen och efterföljande galamiddag sker på Ulriksdals Vårdshus.

Till dessa krävs att man löser biljetter. Mera information om plats, tid och pris gällande dessa kommer inom kort.



Finalisterna

I stenhård konkurrens har nu finalisterna till Årets Unga Kock 2023 valts ut. Det kan konstateras att till uttagningen av årets upplaga har bidrag skickats in från hela Sverige och fördelningen mellan kvinnor och män har varit jämn.

Kom och heja fram kockarna när de tävlar på Stockholms hotell- och restaurangskola den 13 april 2023. För klockslag och övrig information klicka här!

Vi önskar samtliga finalister lycka till i finalen!

Namn	Ålder	Restaurang
Nils Björsten	21 år	Spesso, Stockholm
Annie Bergqvist	22 år	Grand Hotel, Lund
Felix Janlöv	23 år	Human Restaurang, Göteborg
Astrid Wahlén	21 år	Etoile, Stockholm
Leon Olsson	23 år	Somm, Göteborg
Minnea Pagård	23 år	Grand Hotel, Lund



Ny guldpartner till Årets Unga Kock



SUNDQVIST

Sundqvist är en generalagent som förser svenska marknaden med köksredskap inom premiumsegmentet för att skapa matlagningsglädje för såväl proffskocken som hemmakocken. Sundqvists historia började 1963 – idag har vi marknadens vassaste varumärken i vår portfölj och är Sveriges ledande experter på japanska knivar.

Ända sedan starten har högsta kvalitet och största engagemang varit de centrala begreppen i verksamheten. Och så kommer det att förbli.



Ny guldpartner till Årets Unga Kock



ulriksdals värdshus

Ulriksdals Vårdshus, i sin nuvarande byggnad, har funnits sedan 1868 då huset uppfördes på initiativ av Karl XV. Under årens lopp har värdshuset genomgått flera ombyggnationer. Det senaste tillskottet, "Drottning Silvias Paviljong", invigdes den 15 maj 1987 av Hennes Majestät Drottningen.

Sedan 1868 har 11 olika krögare tagit hand om Ulriksdals Vårdshus och marken omkring. År 2016 tog Svenska Brassierier över driften, verksamheten är primärt inriktad på julbord, konferens, fest och event. Ulriksdals Vårdshus är en del av Svenska Brassierier.

Svenska Brassierier är ett samlingsnamn för Aira, Sturehof, Sturehof Matmarknad, Riche, Teatergrillen, Taverna Brillo, Luzette, Fenix, The Hills och Ulriksdals Vårdshus.



Ny sponsor till Årets Unga Kock



Werners är en importör och restaurangleverantör som i nära relation med sina kunder jobbar med kvalitativa och unika livsmedel såsom tryffel, caviar, Valrhona choklad, desserter, kryddor, olja, vinäger och mycket mer. Verksamheten bygger på att med passion och innovation förmedla kunskap och inspiration inom gastronomi.



Månadens vara

För er som inte redan har eller för er som känner att ni behöver en till...Vinkylare neopren (flaskmodell), röd med logga endast 50 kr (plus porto)



Klicka på länken så hittar ni rätt!

[Butiken](#)



Mer blandad läsning från Livets Goda



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



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.

1 Please sign in

Member ID

Password

2 Login

3 FORGOT PASSWORD?

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.

Forgot Password ?

Enter your email to reset your password.

Email

Submit Cancel

