



Spettet

Maj 2023

Att vårt kära hemland är fantastiskt behöver man kanske knappast berätta men då och då påminns man ändå än mer om detta faktum. Ett bra xempel är att man på en och samma dag kan uppleva allt från försommar till vinter. När det gäller Chaîne tänker jag där på det Renkapitel som nyligen arrangerades av Baillige Norrbotten. Lämnade för egen del ett Skåne med gröna fält och blommande körsbärsträd och landade i ett vitt Luleå för att efter diverse trevligheter nå resans slutmål Jokkmokk samma kväll. Den senare platsen med både norrsken och snöfall, helt fantastiskt. Kapitlet var som vanligt allt man kunde önska av Norrbottnisk gästfrihet och fantastisk mat. Liten artikel med bildgalleri kan hittas på vår internationella [hemsida](#).

I dagarna har vi också haft nöjet att skicka ut inbjudan till vårt svenska [Grand Chapitre för 2023](#) där Baillige Närke Bergslagen står för värdskapet. Anmälningarna har redan börjat trilla in så smått och vi hoppas på en god uppslutning. Som vanligt bjuder det arrangerande Bailliaget på ett varierande och välsmakande program. När det gäller våra utskick i övrigt ber jag de medlemmar som fått detta månadsbrev via sin Bailli och inte Chaîne Sverige att läsa den lilla instruktion som finns i nyhetsbrevet just om våra utskick.

Avslutar med att önska er alla ett gott slut på den fantastiska månaden maj och på återhörande.

Vive la Chaîne!



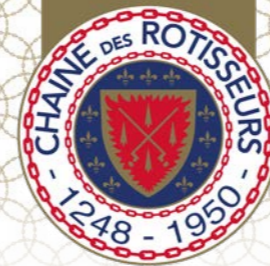
Närke Bergslagen




Färna herrgård och Spa – Winemaker Dinner

Helgen 5-6 maj besökte 28 pers, från Baillage Närke-Bergslagen samt Baillage Stockholm, Färna herrgård och Spa för en Winemaker Dinner. Här fick vi avnjuta en vinprovning med Florent Rouve från Maison Rijckaert i Bourgogne och Jura. På fredagskvällen bjöd kökschef Inga-Lena Eriksson med personal på en fantastisk måltid baserad på lokala råvaror och säsongens primörer, naturligtvis tillsammans med fantastiska viner från Maison Rijckaert. Extra kul att ägarna till Färna Herrgård, Wenche och Gerhard Engström, deltog under middagen.







Amuse-bouche
Sparris & blåmussla
Blåmussla, rådisa, vit sparris, grön sparris, ramslök, smörad musselbuljong

Saltad stenbitsrom
Nässelfärskost, dillsoppa, friterat potatisbröd

Vårslamm från Norrbygård i Kungsör
Tartar på grillat lamm, tomat från karintorp, häggblommssvinägrett, majonnäs på fermenterad svartpeppar, surdegssyra frön

KRAV-kalv från Upplandsbonden
Mjukbakad purjolök, svampmajonnäs, rostad vit sparris, hyvlad champinjon, rapsskott, potatiskrutong med almnästegel och citron, rostad kycklingsky

Lilla Herrydet & rabarber
Kryddig marmelad på rabarber och färska lagerblad, brynt smör mandelmadeleine

Färskostglass på blad från svarta vinbär, ängssyra och citrontimjan
Inkokad rabarber, citronverbenamaräng

Rijckaert
Vigneron - Vindikter

Côtes du Jura Chardonnay 2021
Chardonnay

Vin de France Cuvée Anniversaire magnum 2018
Savagnin, Chardonnay

Savigny-Les-Beaune 1er Cru Les Marconnets Rouge 2017
Pinot Noir

Pouilly-Fuissé La Roche 2016
Chardonnay

Côtes du Jura Vin Jaune Florent Rouve.2016
Savagnin

Brännland, Claime Iscider
100% svenska äpplen





Mittsverige



och introduktion till den engelskinspirerade huvudbyggnaden övergick programmet i vinprovning av franska viner. Något senare i den nedåtgående solens sken serverade köksmästaren Thomas en franskinspirerad femrätters utsökt meny. Utan att gå in på alla detaljer vill jag särskilt framhålla gratinerade ostron och ostron i schalottenvinägrett samt tartar d'Elan med bl.a. rökt smörskum och Dijon.

Efter måltiden underhölls vi av Annika Östman (välkänd tolkare av Edith Piaf m.m.) som tog oss med på en fantastisk resa i ord och ton om Edith Piafs gripande livsöde. En verkligt trevlig kväll avslutades med att vi beundrade fullmånens sken över

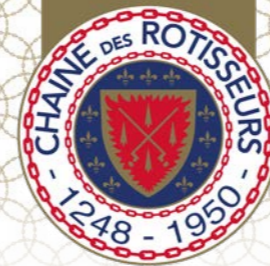
Björkuddens hotell & restaurang

Den 15/4 bordades en buss i Sundsvall av ett 15-tal medlemmar i Bailliage Mittsverige för färd mot Björkuddens Hotell och Restaurang.

Målet är vackert beläget vid Ångermanälvens strand och med utsikt inte bara över älven utan även den imponerande Höga Kusten-bron. Väl framme efter en behaglig resa i vackert vårväder inleddes vår "franska weekend" med välkomstdrink i champagne



Ångermanälven. Efter en stärkande frukost och promenader i det vackra vädret återvände vi till Sundsvall mycket nöjda efter den franska upplevelsen i Ångermanland.



Skåne

En härlig helg på Österlen!

Vi fick en härlig helg på Österlen när vi senast sågs i Skånebailliaget. Vi inledde i Simrishamn med kafébesök och museibesök och tog oss sedan till Kiviks Hotell för lunch.

Vi togs emot av hotellets ägare, Ove Linde, som berättade om hotellet och den utomordentligt vackra och spännande konsten på plats. Därefter åt vi lunch - röding, vitvinssås, sparris och löjrom och därefter moccamousse till dessert - komponerad av Lisbeth Linde, Maître Hôtelier.



Maître Hôtelier Bo Ekstrand, Osby, och Ove Linde, Kiviks hotell

Vidare besökte vi Brösarps Gästgiveri & Spa, där vi inledde kvällen med champagne tillsammans med Maître Rôtisseur Anders Cederberg nere i vinkällaren. Vidare blev det nässelsoppa, lammrostbiff och Crème Caramel. En utsökt middag, härlig övernattnig i herrskapsrummen och så en Gästgivarrefrukost, som "pricken över i".



Bo Ekstrand, Christer Witeus, Birgitta Renlund



Anders Cederberg

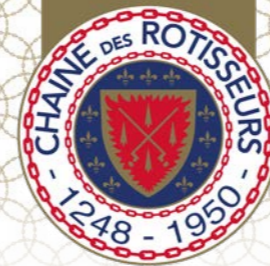


Anders Cederberg



Carin Alm Roijer





Percy Månsson, Domän Sånana



Leif Paulsson, Grand Hotel i Lund,
Percy Månsson, Domän Sånana



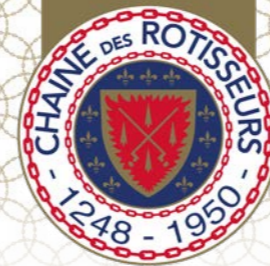
Ann-Christin Paulsson,
Grand Hotell i Lund



På söndagen återsåg vi Anita och Percy Månsson på *Domain Sånana* utanför Skillinge. För några år sedan gjorde vi ett trevligt besök på gården och det var spännande att komma tillbaka.



Så avslutade vi helgen med sillunch hemma hos våra medlemmar Carin och Tomas Rojjer i Brantevik. Ett mycket uppskattat initiativ. Stort tack!



Får ni inte våra utskick i form av inbjudningar och nyhetsbrev?



Mest sannolikt beror det på två saker...

1. Vi har en annan eller gammal e-mailadress i vårt register. Hör av er till oss med er nya e-mail så uppdaterar vi.
2. Våra utskick fastnar i ert skräppostfilter. Titta i skräpposten och leta efter utskick från Chaîne. Om de finns där öppna mailet och markera det som säkert / pålitligt (hur man markerar varierar från filter till filter). Efter det är gjort bör utskicken komma rätt i fortsättningen. Problemet uppstår när man skickar återkommande mail från en e-postlista.



Vi söker en ny Echanson!

Dessvärre har vi fått en vakans på posten som Echanson i Nationella Styrelsen, det vill säga ansvarig för vår dryckesdel OMGD och även sammanhållande för tävlingen Årets Unga Sommelier.

Vi söker nu en dryckesintresserad person som vill vara med och utveckla OMGD och sommeliertävlingen i Sverige framutöver.

Ansvarsområdet är bland annat följande

- planera den övergripande verksamheten i OMGD i landet
- besöka olika evenemang inom OMGD i landet
- ansvara för OMGD nationella budget
- hålla kontakt och samverka med alla Vice-Echanson i landet
- planera och genomföra Årets Unga Sommelier, observera här att den ansvarige inte själv behöver göra allt utan rekommenderar att det byggs upp ett litet team kring tävlingen precis som det finns för Årets Unga Kock.

Låter det intressant för dig?

Maila då till Bailli Délégué på cwachtmeister@chainehq.org

