



Spettet

Mars 2023

Bästa medlemmar,

Vi har nöjet att här få presentera mars månadsbrev för Chaîne Sverige. Det händer en hel del i landet just nu och vi vill där särskilt tipsa om den svenska uttagningen av Årets Unga Kock som går av stapeln i Stockholm den 13 april med prisutdelning och galamiddag på Ulriksdals Vårdshus.

Strax därefter kommer Renkapitlet i Jokkmokk som anordnas av Bailliage Norrbotten och efter sommaren vårt årliga Grand Chapitre i regi av Bailliage Närke Bergslagen.

För den som vill ut och resa finns också året stora internationella årsmöte i Frankrike som i år äger rum i Nice.

Till detta också alla evenemang anordnade av våra övriga Bailliage runt om i landet så man kan förstå att kalendern så smått fylls på.

Allt gott och Vive la Chaîne 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. Våra nya proffs hoppas vi kunna presentera lite mer ingående allt eftersom. Så återigen, ett varmt välkomna till Chaîne önskas alla nya medlemmar.

Proffsmedlemmar

Carlos Javier Cabo	Chef Rôtisseurs	Skåne
--------------------	-----------------	-------

Icke proffs

Nils Gustaf Lindgren	Chevalier	Skåne
Mats Paulsson	Chevalier	Skåne
Lars Astgård	Chevalier	Dalarna
Anders Lans	Chevalier	Dalarna
Johan Burström	Chevalier	Norrbottn
Johan Levin	Chevalier	Östergötland
Christina Lindgren	Dame de la Chaîne	Skåne
Mariann Astgård	Dame de la Chaîne	Dalarna
Christina Lans	Dame de la Chaîne	Dalarna
Wilma Johansson	Dame de la Chaîne	Skåne



Kommande evenemang

Skåne

Nu hälsas du välkommen till en spännande kväll på Swedish Wine Center. Vi kommer inledningsvis att prova ett antal svenska viner, för att sedan äta några olika rätter tillsammans. Det blir några av våra egna medlemmar som kommer att presentera vinerna och det är jag extra glad för. (I dagsläget är inte menyn satt).

Lördagen den 25 mars 2023 kl 18.45

Vinprovning med efterföljande middag

Swedish Wine Center

Anna Lindhs plats 10, Malmö

Klädsel: Business casual

Pris: 1.100 sek för medlemmar/ gäster betalar 1.250 sek.

Anmälan: Senast den 18 mars 2023 till

marielouise.stromberg@gmail.com

Betalning: plusgiro 43 33 23 – 3.



Missa inte!

Renkapitlet 21-23 april

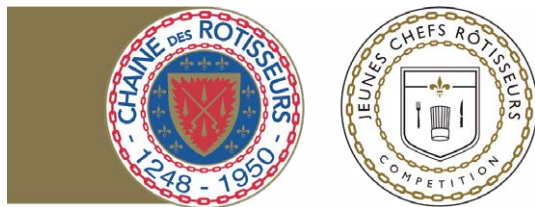
Vi påminner allra ödmjukast om Bailliage Norrbottens Renkapitel den 21-23 april enligt utsänd inbjudan.

Justering av priset på bussen

Bussen som vi har för evenemanget och som tar oss från Luleå via Treehotel till Jokkmokk och retur har fått ett nytt pris. Tidigare pris på 800 kr/ person har justerats något och är nu 600 kr / person. De som har anmält sig till bussen och redan hunnit betala för givetvis skillnaden åter.

Alternativt hotell

Hotell Åkerlunds som vi har med i programmet börjar få slut på rum och har i dagsläget mestadels enkelrum kvar. En del av dessa har dock en bredare säng och i några kan man också ställa in en extra säng. Som alternativ till Hotel Åkerlunds kan vi också rekommendera [Hotell Jokkmokk](#)



INBJUDAN

Årets Unga Kock 2023 årg 48
Prisutdelning och middag

Torsdag 13 april 2023 kl.18.00 Ulriksdals Vårdshus

Vinnaren av ÅUK 2022 Melker Jangmalm, tillagar kvällens meny
med inspiration från tävlingen 2022

Prisutdelning med mingel: 100 kr

Klädsel: Uppklätt

Prisutdelning med mingel och middag med dryck: 1 450 kr

Klädsel middag: Smoking eller mörk kostym med medlemsinsignier

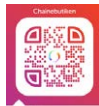
Anmälan: chainestockholm@gmail.com

Anmälan och betalning senast 31 mars. Vänligen respektera att anmälan är bindande.
Plats garanteras efter betalning och inbetalningsdatum styr eventuell väntelista.

Inbetalning till bankgiro 5997-6688 eller SWISH 123 2510 444

Eventuell matallergi anges vid anmälan.

Sista dag för återbud 10 april till chainestockholm@gmail.com



För mer information och anmälan se www.chaine.se



Välkomna önskar Chaîne des Rôtisseurs!

Per Idlund
Conseiller Culinaire

Carl Wachtmeister
Balli Délégué
Membre du Conseil Magistral

Björn Gustafsson
Bailli Stockholm



Årets finalister

I stenhård konkurrens har nu finalisterna till Årets Unga Kock 2023 valts ut. Nedan följer presentationen med deras egna ord.

Vi önskar samtliga finalister lycka till i finalen!

Nils Björsten

Mitt namn är Nils, 21 år och jobbar på Spesso, Stockholm. Jag flyttade upp till Stockholm från Linköping för att kunna ta nästa steg i min kockkarriär. Innan jag började min karriär i Stockholm så kunde ni hitta mig på ställen som Stångs Magasin och Johannes kök i Linköping. Tidigare tävlingsmeriter i bagaget är finalist i Årets Kock Elev 2020 men även som elev hos Jimmi Eriksson under hans Bocuse D'Or resa. Utöver den tiden jag lägger på mat så försöker jag umgås med vänner, käka gott och kolla formel 1.



Annie Bergquist

Annie, 22 år, Grand hotel i Lund. Jag har jobbat extra på Kockeriet by Tareq Taylor i Malmö och direkt efter studenten blev jag fast anställd på Grand hotel i Lund. Jag är nu förstakock där och är en av de ansvariga för menyskrivandet. Jag brinner för både matlagning och pastry. Efter att jag gick till final i årets kockelev 2019 insåg jag att jag älskar att tävla och ser nu fram emot att möta de andra finalisterna.





Felix Janlöv

Jag heter Felix och är 23 år gammal! Matlagning har alltid varit en stor passion och del av mitt liv! Jag har jobbat som kock i 5 år nu. Just nu jobbar jag på restaurang Human i Göteborg. Anledningen till att jag vill tävla i årets unga kock är att det känns som ett nytt steg i min kockkarriär och bra utmaning. Jag har varit med när Melker och Anton tränat därför har ett sug



Astrid Wahlén

Mina största inspiratörer är Luqaz Ottoson och Jonas Lagerström. Eftersom mode och matlagning är två av mina största intressen så vill jag visa att det går att kombinera i färg och form. Min drivkraft är att tänka utanför boxen vilket vi jobbar med dagligen på Etoilé. Jag har valt att tävla eftersom det både ger mig spänning och glädje i att träffa nya människor och pulsen av tävlingssammanhanget gör att jag går framåt.





Leon Olsson

Mitt namn är Leon, 23 år gammal i från käraste Göteborg! Vad som fick mig att börja tävla är väl att jag alltid velat vara bäst, eller ja i alla fall så bra som det går att bli.

Passionen för matlagning dök väl upp när man var 10 något och kollade Sveriges Mästerkock. Sen tog livet en väg, men av en slump hamnade man i ett kök och nu står man här med trots min unga ålder 2 kökschefs jobb och nu som souschef på Somm i Göteborg med en extra finess på desserter och förrätter, för en dubbel förrätt är ju bättre än en huvudrätt!



Minnéa Pagård

Hej! Minnéa heter jag och jobbar på Grand hotel. Under mina år som kock har jag varit i Italien och praktiserat i 3 månader på Trattoria La Coccinella i Piemonte. Direkt efter skolan jobbade jag på Hypoteket och Fulltofta slott och nu fortsatt min karriär på Grand hotel i Lund där jag trivs som fisken i vattnet. Aldrig varit en tävlingsmänniska men nu är det dags! Kan behövas att testa de också!





Smakjury

Henrik Norström, LUX Dag för Dag, Stockholm

Björn Persson, KOKA, Göteborg

Caisa Johansson, Caisas Kök, Uppsala

Anton Kardell, Restaurang Jord, Linköping, ÅUK 2019,
Finalist ÅK2022

Christina Möller, Gastronomiska Akademiens och
Måltidsakademiens vänner

Carl Wachtmeister, Chaîne des Rôtisseurs, Bailli Délégué

Köksjury

Lars-Ove Ingemansson, Svenska Kockars Förening

Magnus Åkerström, ÅUK 2017, Biblioteket, Lidingö

Andreas Edlund, ÅUK 2011, Grytsberg Säteri, Stjärnhov

Reserv: Lars Sunekvist, Stockholms Hotell- och Restaurangskola

Urvalsjury

Henrik Norström, Lux dag för dag, Stockholm

Andreas Edlund, Grytsberg Säteri, Stjärnhov

Råvarukorgen har komponerats av

Magnus Åkerström, Årets Unga Kock 2017

Per Idlund, Conseiller Culinaire, tävlingsledare

*med hjälp av M&S och Grönsakshallen Sorunda, Kötthallen & Fiskhallen,
Werners Gourmetservice & Norrmejerier,*

Fotografer

Milena Grandi M&S

Chaîne presse



Partner
2023

Årets Unga Kock



martin&servera

ulriksdals värdshus



SUNDQVIST



Sponsor 2023



Årets Unga Kock





Skåne



Årstiderna i Kockska huset

Vi inledde året i Chaîne med en Dîner Amical på Årstiderna i Kockska huset 18 februari och hälsades välkomna av Maître Rôtisseur Andreas Pieplow .

I år firar "Huset" 500 år och det kändes extra festligt att vi kvällen till ära hade möjlighet att husera i myntmästare och borgmästare Jörgen Kocks våning högst upp i det vackra historiska huset.





Kvällen inleddes med amuse bouche på rökt gås och till det serverades Pieplow Champagne, Mandois Brut Origine

Säsongsmeny

Havskräftsbisque

Skaldjursinlagda grönsaker, havskräfta

Grillglacerad hjort

Krämig murkelsås, hasselbacksfondant, morötter

Glacerad granatäpplemousse

Apelsinsorbet, flarn

Kaffe och te

Vinmeny

2016 Villamont, Chardonnay, Macon Village, Bourgogne, Frankrike

2019 Casale Chianti Classico, Sangiovese/Canaiolo, Toscana, Italien

2015 Clos de Nouys, Chenin Blanc, Vouvray Molleux, Loire, Frankrike



Måitre Rôtisseur Andreas
Pieplow och Adam Percheold



Restaurangchef Frida Jägerroth



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.

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.



Månadens vara

För er som inte redan har eller för er som känner att ni behöver en till...handväskhållare röd eller svart med logga endast 100 kr (plus porto)



Klicka på länken så hittar ni rätt!

[Butiken](#)

Får ni inte TASTE Magazine i mailen?

Om så beror det sannolikt på att ni har ny e-post. Maila oss er nya e-postadress så lägger vi in er på e-postlistan till kommande nummer av TASTE Magazine.



Medlemmar, tyck till!

Ibland får vi mail från engagerade medlemmar där de tycker till om Chaîne och vår verksamhet. Det är bra och det vill vi ha mer av.

I Sverige har vi idag 11 Bailliage från norr till söder och alla har olika evenemang. Detta bland annat vad gäller antal gäster, prisnivå, klädsel och innehåll plus så klart menyer mm. Det är precis så det ska vara, det gör oss lite unika samtidigt som det också breddar våra möjligheter. Som bekant är man som medlem oavsett geografisk tillhörighet, dvs Bailliage, välkommen att vara med på allt och överallt. Ta vara på det och besök gärna andra delar av landet och ta del av deras respektive program.

Men, återigen, oavsett om ni saknar något i verksamheten eller tycker något är toppen, hör av er till er styrelse och berätta det. Tyvärr får jag ibland mail från medlemmar som valt att lämna för de inte var nöjda med utbudet. Det tycker vi givetvis är tråkigt men samtidigt, om man inte berättar för styrelsen vilka önskemål som finns är det också svårt för att anpassa verksamheten efter detta.

Så har ni några idéer, funderingar eller frågor – hör av er till ert Bailliage eller den Nationella Styrans.

Mail Bailli Délégué: cwachtmeister@chainehq.org





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?

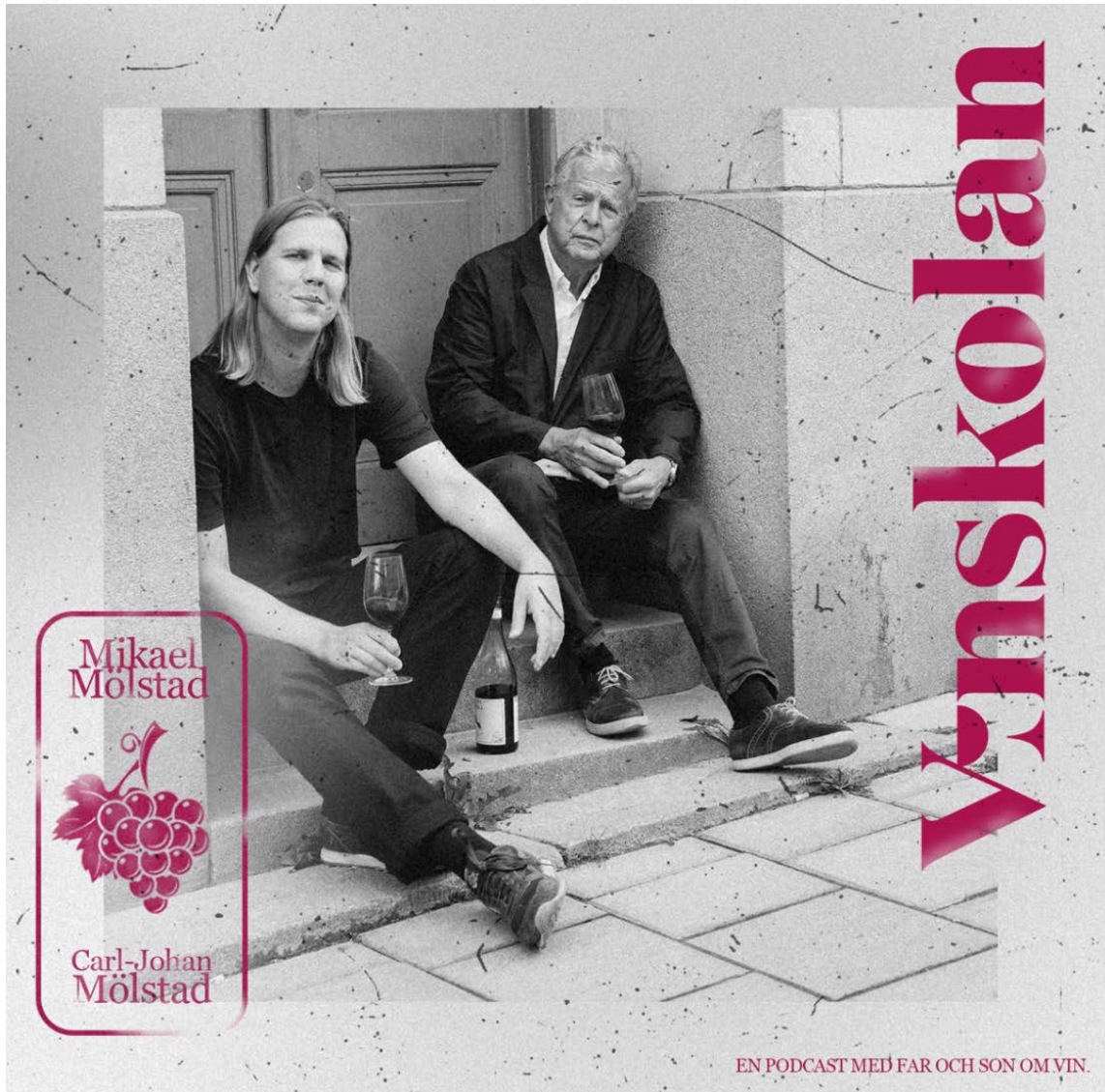
Maila då till Bailli Délégué på cwachtmeister@chainehq.org



Mer blandad läsning från Livets Goda



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



För den som vill lära sig mer om vin så kommer här ett tips om en podd signerat Mikael Mölstad och son. Du hittar den där poddar finns!

För ytterligare förkovring finns även ett nyhetsbrev som går prenumerera på.

<https://millhouse.se/>

