



# *Spettet*

*April 2023*

Bästa medlemmar,

April har varit en minst sagt händelserik månad i Chaîne Sverige. Vi har med bravur genomfört vår tävling Årets Unga Kock 2023. Tävlingen som sådan gick i sedvanlig ordning av stapeln på Stockholms Hotell & Restaurangskola. Däremot avhölls den efterföljande prisutdelningsceremonin och galamiddagen i år på anrika Ulriksdals Vårdshus. Det senare en höjning av kvaliteten vilket också gav det hela en betydligt mer exklusiv prägel. I samband med prisutdelningen dubbades också alla sex finalisterna in i Chaîne med graden Rôtisseur. Middagen hölls som alltid av förra årets vinnare vilket var Melker Jangmalm från Restaurang Human i Göteborg. Och för att inte glömma det viktigaste, vinnaren, det blev Felix Janlöv, också han från Göteborg och Restaurang Human. Mer finns att läsa i bifogat reportage.

Förra helgen avhölls också vårt efterlängttade Renkapitel i Jokkmokk i regi av Bailliage Norrbotten. Det blev ett i alla avseenden minnesvärt kapitel med mängder av lysande mat och dryck, trevligt umgänge, lokal kultur, natur och nya bekantskaper. Ett kapitel att uppleva för den som missat det så här långt, det lär komma tillbaka. Även här finns mer att läsa i separat artikel.

Allt gott och Vive la Chaîne önskar

Nationella Styrelsen



## Nya medlemmar

Vi har i det här månadsbrevet det stora nöjet att hälsa följande nya medlemmar välkomna till Chaîne Sverige

### Proffs

Jonathan Kasche	Maître Rôtisseur	Stockholm
Nils Björsten	Rôtisseur	Stockholm
Leon Olsson	Rôtisseur	Göteborg
Felix Janlöv	Rôtisseur	Göteborg
Minnéa Pagård	Rôtisseur	Skåne
Annie Bergqvist	Rôtisseur	Skåne

### Medlemmar med nya grader

Christer Witéus	Vice-Echanson	Skåne
Carin Alm-Roijer	Vice-Conseiller Gastronomique	Skåne
Jan-Olof Olsson	Vice-Conseiller Culinarie Honoraire	Skåne
Anitha Sweder Thorstensson	Maître Hôtelier	Skåne

### Icke proffs

Daniel Tigerhufvud	Chevalier	Närke-Bergslagen
Johanna Tigerhufvud	Dame de la Chaîne	Närke-Bergslagen



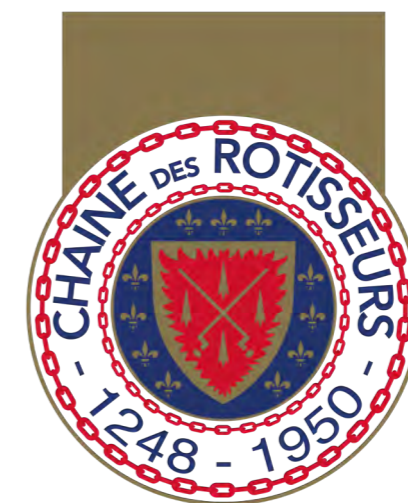
## Till våra proffsmedlemmar

### 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 Chaîne-märket 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**



# Medlemsinloggning på Chaînes hemsida

Det har inkommit frågor om hur man loggar in på medlemsidorna på Chaîne. Så här följer en lathund som ska göra det lättare för er. Gå till hemsidan [www.chainedesrotisseurs.com](http://www.chainedesrotisseurs.com). Klicka på "Member login" i högra övre hörnet.



Nästa steg är att fylla i ditt medlemsnummer (1), säkerhetsrutan (2) samt att klicka på "Forgot password?" (3). Då inget lösenord finns sen tidigare.

I nästa ruta fyller du i din mail och 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 lösenord.



## Invitation

Dear Members,  
After having returned to our usual physical activities, with our successfully held International OMGD Grand Chapitre last September in Budapest, we are delighted to cordially invite you to participate in the 4th Annual International OMGD Grand Chapitre. This will take place this year on September 20th - 24th, 2023 in the cosmopolitan and most western-oriented Turkish city of Izmir.



Vive La Chaîne et Vive l'Ordre Mondial

**Mohamed Hammam**  
Membre Du Conseil d' Administration  
Grand Echanton OMGD International



**Yam Atallah**  
President  
Chaîne des Rôtisseurs International



# Årets unga kock 2023



Köksjury och tävlande på plats.  
Tävlingsnerverna är på spänn och  
deltagarna taggade innan allvaret börjar.



Årets unga kock 2023  
Felix Janlöv  
Human Restaurang Göteborg



Bakad eldad rödtunga fylld med mousseline  
på slage, grön sparris, sjökorall, liurasoja,  
emulsion samt vitvissås smaksatt med ostron  
samt pepparrot.



Stekt renrostbiff tillsammans med  
bakad rotselleri toppad med kräm av  
Västerbottensost och smörstekt pankasamt  
champagnesås



Brynt smörmousse, mörk choklad, syrlig  
och krämig rabarber, citrontimjan samt en  
financierekaka



Astrid Wahlén



Rödtunga, ostron, sparris på olika sätt, kåltaco, sjökorall, rödtungasås



Renrostbiff, rotselleri på olika sätt, svampsås



Rotsellerikaka, rabarber på olika sätt, vaniljkolasås, rabarberskum, choklad



Nils Björsten



Bakad rödtunga, sylrig vitsparris, skummig vitvinssås, ramslök ostron



Stekt renrostbiff, bränd grädde, bakade betor, kål



Citronkaka, rabarberkompott, vanilj pannacotta kaksmulor



Minnéa Pagård



Rimmad rödtunga med Liura-sojamarierat ostron, flarn av Västerbottensost och blandade sjökoraller



Bakad renrostbiff med pepparrotspicklad ostronskivling, champinjonsås, savojkål toppad med Karl-Johanolja



Rabarberpannacotta, rabarbergele med citrontimjan och mjölkchokladkaka, chokladsmul



Annie Bergqvist



Rödtunga med ostron, västerbottensost, och ramslökskapris



Renrostbiff med savoykål och chili



Choklad, rabarber och svartpeppar



Leon Olsson



Smörbakad rödtunga, ostronsmörsås, schalottenlök, stekt potatis



Stekt renrostbiff, blomkålpure, rotselleripure, hyvlad rabarber, ponzu, friterad jordärtskocka, skysås



Chokladganache med rödvin, citrontimjanolja, riven fryst västerbottenkräm, rabarber



Årets köksjury. Från vänster Magnus Åkerström, Andreas Edlund samt Lars-Ove Ingemansson,



Årets smakjury. Från vänster Anton Kardell, Cajsa Johansson, Björn Persson, Christina Möller, Henrik Norström, samt Carl Wachtmeister.



Tre stolta pristagare. Från vänster Nils Björsten tredje plats samt kökspriset, Felix Janlöv första pris och Annie Bergqvist andra plats.



Middagen tillagad av ÅUK 2022 Melker Jangmalm, numera Chef Rôtisseurs

Eldad havskräfta, sockerbakad tomat, kräftemulsion och kålrabi



Lättrökt hälleflundra med syrlig fänkålssallad, rostade frön, grillad grädd och forellrom



Svensk hängmörad ryggbiff med rostad jordärtskockskräm, ramslök, grön sparris och bordelaisås



Brynt smörglass med halloncurd, bränd maräng och lakrits







# Norrbotten

## *Jokkmokk minichapître 20-23 april*

Det var ett muntert och härligt gäng som Conny Johansson Balli Norrbotten hälsade välkomna första kvällen av minichapitret i Luleå och restaurang Arkipelag. Där hade Mari Wigren, vår nya professionella medlem, ordnat en meny med temat Bottenviken och havet i norr. Allt var mycket välsmakande och snyggt upplagt med löjrom, lax, skrei och havtorn och till det perfekt utvalda viner. Kvällen till ära blev tre nya medlemmar indubbade till oss i Chaîne-familjen av vår Balli Delegee Carl Wachmeister; Veronica Pettersson från Bodensia, Mari Wigren från Arkipelag samt amatörmedlemmen Johan Burström. Helena Stjärnholm, Vice-Charge de Mission, satte en lokal prägel på intronisationen genom att hon hade fixat en sabel från I19, Norrbottens anrika regemente. Kul att vi hade så många gäster under kvällen som fick dela ceremonin med oss.

### **Fredag**

Ett förväntansfullt sällskap av Chaïnemedlemmar som skulle till minichapitret hämtades på Luleå flygplats och Boden för vidare transport mot Harads och Treehotel. Där fick vi avnjuta Haradsrätten, älgköttbullar med tillbehör; en rätt som tidigare blivit framröstad av en kök- och kockjury samt medlemmar av Chaîne Norrbotten till just Häradsrätten. Våra medlemmar Britta och Kent Lindvall tidigare ägare guidade oss runt i skogen där hotellrummen är uppsatta bland trädtopparna, mycket imponerande både arkitektoniskt och innovativt. Vi besökte även den andra stora internationellt kända anläggningen Arctic Bath.







## Fredag kväll och Jokkmokk

Grand Commandeur Kenneth Åkerlund tog emot oss och nu var det dags för Gästis marknads meny bestående av gravad ren, murkelsoppa, ripbröst, fjällröding och lingonsorbet – mycket gott med härliga lokala norrbottniska smaker. Kvällen varvades med roliga historier och berättelser och allt var mycket trivsamt.





## Lördag

Ett gäng åkte till Polcirkeln och fick prova på isfiske, snöskoter och andra aktiviteter. Det ryktas att fisket slutade 2-0 till Chaîne mot lokala fiskare – bra jobbat. Ett annat Chaîne-sällskap passade i stället på att besöka lokala sameslöjdare och Ajjte samemuseum.





## Lördag kväll

Så äntligen var det dags för den traditionella renbensmiddagen; rentunga, mägben och helstekt ren, hjortron med glass – alltid en speciell upplevelse få vara med om. Bertil Eriksson vår Argentier i Norrbotten hade bjudit in det samiska paret Gaup och Kuhmunen som jojokade och berättade om den samiska kulturen – en vacker och uppskattad avslutning på ett fantastiskt Chapître.



# Uppland

## Onsdagsmiddag hos Markus Aujalay

20 medlemmar med gäster från Baillage Uppland togs emot av Markus på hans restaurant Tegelbacken. Markus har sina rätter i Uppsala.

Vi bjöds på en fantastisk 5 rätters meny som inleddes med en sotad pilgrimsmussla. Därpå en torskrygg av Skreitorsk med örtolja och en len musselsås. En favorit var Tortellinin med tryffelfärskost och svampbuljong. Huvudrätten blev en hjortytterfilé. Som dessert en luftig chokladmousse med mjölkglass, kaksmulor och saltkola i botten. Ett stort tack till Markus och brigaden för denna kväll!





# Närke Bergslagen



## Närkes Landskapsmåltid

9/3 träffades 32 pers i Baillage Närke-Bergslagen på Restaurangskolan i Örebro.

Här fick vi avnjuta en tolkning av Närkes Landskapsmåltid som Länsstyrelsen tagit fram med kokkar i länet. Mat och servering skedde med bravur av 3:e årselever och lärare på Virginska skolans restaurangprogram. På plats fanns även Krögare Roger Hjälms från Katrinelunds Sjökörog&Gästgiveri, en av de skapande kockarna till Landskapsmåltiden.





# 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](mailto:cwachtmeister@chainehq.org)

## Personal sökes

till vår medlem Tore Smiths restaurang i Skanör

”Vi har en köksmästare som i min värld motsvarar stjärnnivå! I alla fall har han siktet inställt på denna nivå efter 15 års internationell erfarenhet på krogar med Stjärna. Vi söker en kock som kan assistera vår kökschef och också vara självgående. Serveringspersonal söker vi också och vi värdesätter branschvana samt kännedom om relationen mat och vin. Säljande sätt och kan hantera stress” berättar Tore.

Stationen är en anrik byggnad som ligger mitt på Bäckatorget i Skanörs centrum. Den 18 maj 1904 invigdes tågstationen som var aktiv här till 1970-talet, därefter blev huset mer känt som bank under 25 års tid.

Sedan 5 maj 2016 är Stationen en populär och familjär kvarterskrog med avslappnad stämning. Alla, gammal som ung, ska känna sig välkomna.

<https://www.stationeniskanor.se>

[tore@vinhusetsmith.se](mailto:tore@vinhusetsmith.se)

