



# *Spettet*

*september 2023*

Hösten är här och med den mängder med spännande aktiviteter tillsammans med Chaîne över hela vårt land. I början av oktober är det dags för världsfinal i Årets Unga Kock i Istanbul, Turkiet, och parallellt har också nästa års svenska uttagning börjat planeras. Årets Grand Chapitre avhölls sista helgen i augusti i Örebro med Bailliage Närke Bergslagen som värdar. Ett väl planerat kapitel av den lokala styrelsen och med Jörgen Krenk, Bailli Délégué för Danmark, som representant för vår President och som förde dubbningsvärdet med bravur. Nu återstår efterarbetet med erfarenhetsinsamling samtidigt som även här nästa års kapitel har börjat planeras. Vård för vårt Grand Chapitre 2024 blir Bailliage MittSverige och Sundsvall, staden som samtidigt fyller 400 år. Boka in 30 augusti till 1 september redan nu. Som alltid finns även en mängd olika attraktiva evenemang utomlands att vara med på. Titta på vår internationella hemsida och kalender för mer information.

En i alla avseenden god höst önskar Chaîne Sverige.

Carl Wachtmeister



# Årets Unga Kock

## Felix vässar knivarna inför världsfinalen i Istanbul

Det drar ihop sig så smått för världsfinalen av Chaînes kocktävling Årets Unga Kock i Istanbul, Turkiet. Första helgen i oktober åker vår svenska finalist Felix Janlöv från Restaurang Human i Göteborg ner för att tävla med och mot 20-talet andra unga kockar från hela världen. Med på resan finns också Andreas Edlund, Årets Unga Kock 2011, som coach och Björn Persson från KOKA i Göteborg som domare.

För att förbereda Felix på tävlingen tränas det förstås en del. Alldeles nyligen fick han en kombinerad teoretisk och praktisk övning på hemmaplan, Restaurang Human. Efter en genomgång i vad de olika metod- och smakdomarna tittar på plus många goda råd från tidigare tävlande och domare väntande ett tufft tävlingspass signerat Melker Jangmalm, Årets Unga Kock 2022, också Restaurang Human.

Fyra timmar totalt varav 30 minuters receptskrivning baserad på råvaror, där en del obligatoriska dito var okända före starten, skulle resultera i en trerätters meny för fyra personer. Felix levererade samtliga rätter i tid vilka bedömdes av en jury på fem personer. Utan att avslöja alltför mycket kan vi säga att han fick väl godkänt på träningen plus många bra ingångar hur att tänka.



Felix skriver meny efter att ha fått veta dagens råvaror.



Tuffa coacher, Felix omgiven av Melker Jangmalm (Årets Unga Kock 2022) och Andreas Edlund (Årets Unga Kock 2011).

Vi ser fram emot en spännande final i Istanbul i oktober. Och förstås för Felix del, ett intressant och kul program med många nya upplevelser och inte minst kontakter i form av Chaîneproffs från hela världen.

Carl Wachtmeister





# Skåne



Pim Sahlgren, ägare och krögare, hälsade oss välkomna till sin mysiga och trevliga sommarrestaurang i Limhamn, i direkt anslutning till den vackra kustlinjen utanför. Pim hade satt menyn, som såklart innehöll sparris - både vit och grön. Lunchen fick avsluta våren 2023 i Skånebailliaget. Som alltid hos Pim blev det en utmärkt måltid och många glada medlemmar uttryckte att det var något alldeles speciellt och minnesvärt vi blev serverade.

Vi inledde med en somrig dryck och till den serverades det Västerbottenbrülée och Räkröra



Pim Sahlgren,  
krögare och ägare



Pim Sahlgren tog över Strandhuset tillsammans med Nina Christensen, bl a Konsthallen och Smak för knappt 10 år sedan. Sedan några år tillbaka driver han det själv. Pim har tidigare bland annat arbetat med Sören Henriksson i Brantevik och på Karlaby Kro. Han har också arbetat på olika välrenommerade krogar i Köpenhamn.



Sommelier Jonas Fellnäs



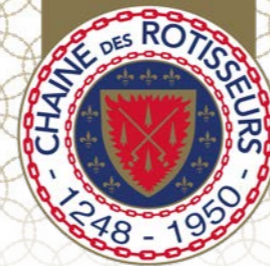
Förrett  
Vittvinskockt vit sparris / Hollandaise  
/ Brandade på rökt torsk / Gräslök /  
Hasselnöt



Varmrätt  
Helstekt Kalventrecôte / Grön sparris  
/ Variation på jordärtskocka / Krispiga  
linser / Rilette / Demi glace smaksatt  
med brynt smör och scharlottenlök



Sött  
Chokladtryffel och kaffe/te



## Nya medlemmar

Varmt välkomna till Chaîne önskar vi följande nya medlemmar

Anna-Karin Höök Spector	Dame de la Chaîne	Dalarna
Torbjörn Spector	Chevalier	Dalarna
Kajsa Ljungberg	Dame de la Chaîne	Norrboten
Peter Ljungberg	Chevalier	Norrboten
Camilla Sandström	Dame de la Chaîne	Norrboten
Joakim Persson	Chevalier	Norrboten
Marie Öhman	Dame de la Chaîne	Norrboten
Evabritt Borgqvist	Dame de la Chaîne	Skåne
Kerstin Hardgren	Dame de la Chaîne	Skåne
Christina Drangel	Dame de la Chaîne	Stockholm
Li Eckerheim	Dame de la Chaîne	Stockholm
Anders Carlsson	Chevalier	Stockholm
Ingela Folemar	Dame de la Chaîne	Stockholm
Lennart Elfving	Chevalier	Stockholm

# 11 au 15 octobre 2023



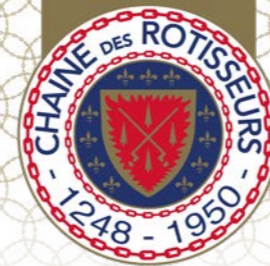


# Örebro Grand Chapître 2023

Så var det dags igen för årets Grand Chapître. I dagarna tre kunde gästerna njuta av god mat, utflykter och varandras sällskap. Intronisationen sköttes av Barbo Henning, Cecilia Lövdahl och Catarina Offe från nationella styrelsen med hjälp av utvalda baillier. Dubbade in gjorde Jørgen Krenk, Danmarks Bailli Délégué.

Sedvanligt avslutades helgen i Örebro med ett medlemsmöte.

På följande sidor följer ett urval av bilder från helgen i Örebro. Fler bilder kommer att kunna hittas på [chaine.se](http://chaine.se) senare i höst.

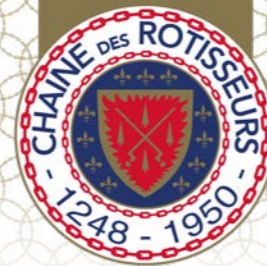


# Fredag 25 augusti Restaurang Amano



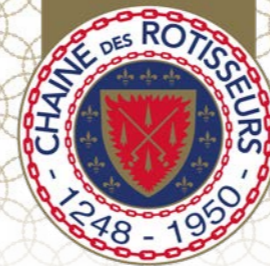


# CV-Köket



# Katrinelund



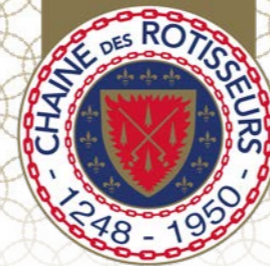


# Lördag 25 augusti

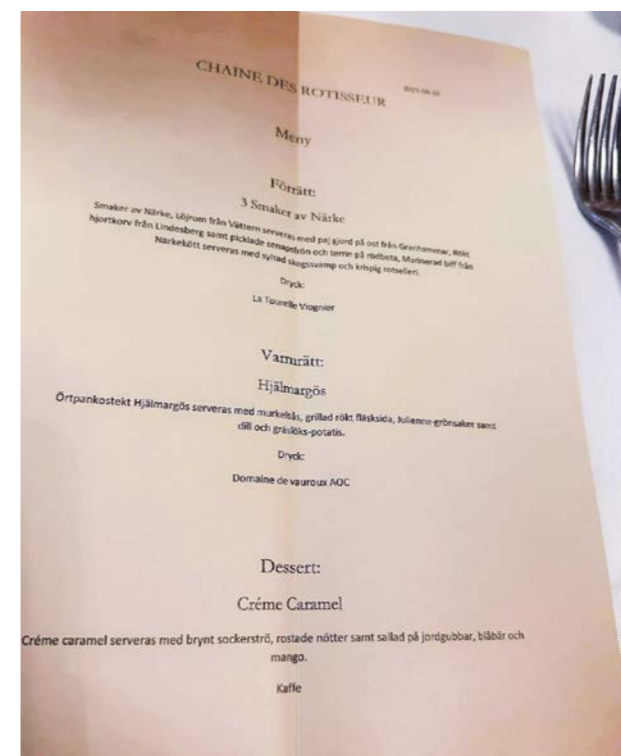


Intronistationen





# Grand Dîner







## 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 Chaînemärket 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



## Erbjudande i butiken!

Utförsäljning av vår fina flaskkylare med Chaîne-emblem.

**Endast 99 kr** plus porto  
**(värde 250)**





# 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](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.



# Livets Goda



Som en passande bonus så här på höstkanten får vi tillgång till Livets Godas augustinumner deras sajt "[Vinet & Maten](#)" men även augustis specialutgåva Vinet & Maten .

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

