



Spettet



oktober 2023



Spettet

Kära medlemmar,

Hösten tuffar på och så här i mitten av oktober har vi smått vant oss vid den nya årstiden. Med en värme som stannade kvar ganska länge kan säkerligen många av oss fortfarande fynda i både skogens och för de som har, våra trädgårdars skafferier.

Hösten är också tiden då de flesta av oss flyttar in våra måltider och "boar" in oss så smått igen. Har det inte riktigt framgått är jag en varm vän av just årets olika årstider och deras variationer. Jag jobbade för länge sedan några år i betydligt varmare och torrare länder där skillnaderna inte kändes så stora. På sommaren var det mycket torrt och varmt för att under höst och vår bli lite mindre varmt för att i sin tur under vintern bara vara varmt med någon enstaka regnskur eller sandstorm. Med det sagt gläds jag över allt som sker såväl ute som inne under året och inte minst när det gäller mat och dryck.

När det gäller Chaîne har nu verksamheten kommit igång och våra medlemmar umgås i gott sällskap tillsammans med god mat och dito drycker. Som vanligt uppmanar vi alla att ta del av allt fantastiskt som erbjuds. Glöm inte bort att också bege er över gränserna till andra Bailliage och se vad de har på gång. Även om vi är en internationell gastronomisk orden behöver man inte bege sig så långt för att uppleva en varierande måltidsupplevelse, det räcker gott att inledningsvis stanna inom landets gränser.

Men, med det sagt så är ju en "USP" med just Chaîne, en "unique selling point" som det lite modernt heter, att vi är just ett internationellt sällskap. Att man är lika välkommen överallt oavsett var man bor rent geografiskt. Ska man ut och resa kan man som medlem vara med på fantastiska upplevelser i exempelvis Japan, Italien eller varför inte Colombia även om



Spettet

man som undertecknad är medlem i Bailliage Skåne och bor strax utanför Ängelholm. Det är det som är en av styrkorna i vårt internationella brödra- och systerskap Chaîne. Som nyligen utnämnd medlem i den lilla kommitté i Paris som ser efter våra internationella regler kan jag också konstatera att det innebär lite av en utmaning. Med över 70 medlemsländer att ta hänsyn till i arbetet inser man att alla inte har samma syn på allt vilket kräver en smula tålmod. För att göra en jämförelse så blir det lite som FN fast i vår värld något mer begränsat och betydligt mer lustfyllt, trevlig gemenskap i kombination med god mat och dryck.

Håller vi oss kvar vid vår internationella verksamhet kan vi berätta att världsfinalen av vår tävling Årets Unga Kock alldeles nyligen avhöllits i Turkiet och Istanbul. Vår finalist på plats, Felix Janlöv från Restaurang Human i Göteborg, gjorde mycket bra ifrån sig men tyvärr räckte det inte hela vägen till en toptreplacering. Från Chaîne Sverige riktar vi ett stort tack till vårt team; Felix som finalist, Andreas Edlund som coach / medföljande och Björn Persson som domare, ni gjorde en lysande insats och har fått många plus av organisationen på plats. Tack också till alla övriga som varit med i arbetet inte minst förra årets finalist Melker Jangmalm och medlemmarna vår svenska tävlingsledning. Parallellt med världsfinalen har nu också arbetet med nästa års tävling börjat och mer info kommer löpande.

Glöm inte heller bort att botanisera i utbudet i vår Chaînebutik. Säkerligen finns det något där som ni alla, både vill ha och behöver. Avslutningsvis önskar vi alla medlemmar en god mitthöst och på återhörande.

Carl Wachtmeister & Nationella Styrelsen



Årets Unga Kock Istanbul 2023

Den 4 – 8 oktober gick den internationella tävlingen i Årets Unga Kock av stapeln i Istanbul.

Det blev en upplevelse i smaker, kultur och i sann Chaine-anda för det svenska team som åkte ner.

Vår vinnare Felix Janlöv hade med sig Andreas Edlund som coach och ledsagare men också Björn Persson (från restaurang Koka i Göteborg) som en av domarna i tävling och sist men inte minst följde Felix pappa med på resan.

4 oktober

Först ut på programmet stod en välkomstmiddag på restaurang Mürver där alla tävlande och jurymedlemmar fick chansen att träffas en första gång och mingla. Det bjöds på gillat a la Istanbul och mycket god stämning!



5 oktober

Nästa dag var det dags att ge sig ut på studiebesök och guidad tur som bland annat bjöd på ett besök på den stora marknaden, kaffeprovning, och avslutades med en middag på restaurang Beyti där alla tävlande fick sina fina galarockar.



6 oktober

På fredagen blev det besök hos en baklavamästare och de tävlande fick se hur det går till att baka den traditionella sötsaken. Allt kavlas för hand av baklavamästarna som är de som har mest erfarenhet. Det krävs minst 10 år inom baklavaproduktion för att få kavla. Självklart ingick en provsmakning något som Andreas och Felix inte sa nej till.





Sedan var det dags att bege sig till Le Cordon Bleu Istanbul för att få se tävlingsköken, och bekanta sig med dem samt att bli fotograferade. Efter detta var det dags att avsluta dagen med en middag på samma ställe.



7 oktober

Deltagarna blev väckta kl 04:00 på morgonrn för att bussas ut till Le Cordon Bleu.

Första kandidaterna började i köket kl 06:00 och sedan resterande i grupper med 45 minuters mellanrum.

Felix var lugn, stabil och fokuserad, allt kändes strålande inför dagen. Faciliteterna var fantastiska.

Efter att Felix var klar kände han sig nöjd med sin insats och att han hade gett det sitt allt och gjort vad han kunde. Det är en mycket tuff tävling. Det var 24 länder som tävlade och alla är väldigt duktiga.



Amuse bouche:
bräserad högrev med
gryets ost och lök



Förrätt: Räkor med
bovete crêpes, okra
och vindruvor



Varmrätt: Anka med
spenat, apelsin,
syrliga grönsaker och
gastrique



Efterrätt: Baba au
rhum med gräde
och sorbet



Kvällens köksbrigad



Matsalen



8 oktober

Dagen efter, i väntan på resultaten och den avslutande prisceremonin och middagen, spenderades bland annat med en båttur på Bosporen.

När resultatet stod klart var det USA som vann, Storbritannien kom på andra plats och på tredjeplats kom Australien. Felix fick ingen placering men bra feedback att juryn gillade hans mat.

Vi frågade Felix när han kommit hem hur det kände så här lite efteråt. Han svarade:

"Nu har jag kommit hem från Istanbul och har landat lite hemma kan jag säga att det var en sjukt kul resa. Istanbul är en superfina stad som jag snart kommer besöka igen. Det var riktigt kul att få träffa alla olika nationer som var med och tävlade i den internationella tävlingen. Det ger en möjlighet att knyta kontakter och få nya vänner. Chaine hade fixat väldigt många fina event med god mat och dryck och även många utflykter så man fick möjligheten att upptäcka Istanbul. Själva tävlingen är kul, men framförallt extremt hård och svårt. Det krävs mycket förberedelser och träning. "

Felix är en vinnarskalle och tävlingsmänniska och gjorde själv analysen "Jag hade tränat en hel del innan för att förbereda mig på bästa sätt, men efter att ha sett alla andra tävlade och pratat med dem så hade jag behövt träna väldigt mycket mer. Jag är såklart nöjd med min insats efter omständigheterna."



Årets vinnare från USA



Vi är nöjda med din insats Felix! Att vilja bli bättre, träna mera och ta lärdom av det man gör är minst lika viktigt och framförallt att få erfarenhet av att möta och lära känna så många olika nationaliteter är det bästa man tar med sig från en upplevelse som denna. Och till alla er som aldrig åkt på ett av Chaines internationella evenemang – gör det! Nästa år är den internationella tävlingen en i Ungern, varför inte passa på då!

Vi ska snart besöka Felix för ett lite längre snack. För er som inte redan vet det finns han på Restaurang Human i Göteborg.

Vid pennan: Anna Wachtmeister



Skåne

Den 16:e september blev bailliage Skåne hjärtligt välkomnade av familjen Lagmark på deras restaurang i Helsingborg.

Kvällen inleddes med en imponerande fyrrätters måltid; först tre små aptitretare tillsammans med ett bubblande cremantvin. Därefter serverades en utsökt hummerrätt som ackompanjerades av ett glas kylt chablisvin.

Sedan överraskades vi med en tallrik innehållande hälleflundra och oxsvans i en spännande kombination.

Som tredje rätt följde en utsökt karamelliserad blåmögelse. Slutligen njöt vi av portvin och choklad i tre varianter. Ett stort tack till Torbjörn, Lena och Paulo för deras engagemang och en måltid vi sent glömmet.

Fotograf: Wilma Johansson. och Marie-Louise Strömberg





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.



wine tasting

Nästa **3 november 17:00-20:00** kommer vi att fira vår första vin- och tapasparning. Två vita viner, ett mousserande och två röda viner kommer att provas. Var och en av dem serveras med en tapa designad för att accentuera smakerna av varje vin. Vi kommer att få ovärderlig vägledning och förklaringar av Susanne Svensson, känd sommelierpartner till "LA CHAÎNE DES ROTISSEURS".

Priset blir endast 395kr allt inkluderat. Missa det inte

La chaîne des rotisseurs medlem pris är 345kr

reservation obligatorisk!! boka@pbfrestaurang.se eller 0736498117

Organisationen förbehåller sig rätten att ställa in evenemanget om reservationsminimum inte uppfylls.

Paris, Barcelona & Friends www.pbfrestaurang.se
Göingegatan 4 b, 28533 Markaryd



Association
Mondiale de la
Gastronomie



Erbjudande i butiken!

Utförsäljning av vår fina flaskkylare med Chaîne-embblem.

Endast 99 kr plus porto
(värde 250)



Livets Goda



En passande bonus så här på höstkanten! Vi får tillgång till Livets Godas specialutgåva Whiskey.

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

