

Stort oppmøte til «Mat og vin» på Grand

Mandag kveld til vanlig møtetid, ja faktisk litt før, møtte til sammen 34 medlemmer/ledsagere på Grand Hotel. Før vi inntok restauranten og «mat og vin» fikk vi en orientering omkring hotellets



historie og videre planer ved medeier og styremedlem Sissel Bruhjell Log, samt en gjennomgang av dagens matkonsept ved sjefskokk (og medeier) Bernt Arve Moi.

Hotellet så sin opprinnelse helt tilbake i 1898 og er således 117 år gammelt. Opp gjennom tidene har det skjedd stadige utbedringer og ombygginger. Hotellet måtte også tjene som overnatting for tyske tjenestemenn under 2. verdenskrig.



En større utvidelse med diskotek (kjeller), garasje og nye rom ble gjennomført i 1998. Den siste større endringen fant sted i 2012 og var mer en konseptendring hvor også andre medspillere ble invitert med på eiersiden av hoteldriften.

Under mottoet «Hotell med atmosfære» ble hele hotellet totalrenovert og tilbakeført til en fordums stil om enn med moderne tilpasninger.



I forbindelse med renoveringen ble det under rivning av gammel tapet og plater funnet mye rart stukket bort i sprekker i vegg og gulv. Et av de mest interessante funnene var en original bryllupsmeny fra 1903 for en av byens mer prominente familier. Her slo man på stortrommen hva gjaldt antall retter, råvarer, tilhørende viner og champagne. Menyen/folderen inneholdt også navnene på alle gjestene i bryllupet. I tråd med datidens normer var naturlig nok hver enkelt av herrene titulert; fra Student til Fabrikkeier og Grosserer, mens damene måtte nøye seg med å være Fru eller Frøken, avhengig av deres sivile stand. Så vel Sissel som Bernt Arve så her muligheten på et eller annet tidspunkt å gjenskape 1903-menyen og invitere til fest på gammelt vis.

Under renoveringen fikk også kjøkkenet et løft, både hva gjaldt utstyr og mat. Sissel kunne fortelle omstillingen hadde vært krevende, interessant og hadde gitt resultat. Hoteldriften har i dag et bra belegg og besøk, og går med overskudd.



Restauranten som Bert Arve opprinnelig tenkte kun ville ha han som kokk, har nå 4 kokkestillinger og er åpen alle dager i uken. Restauranten satser mye på lokal mat hvor det er muligheter for regelmessig leveranse. Piggvar fra Kvinesdal, for øvrig det som sto på menyen for forsamlingen senere på kvelden, var en av disse faste lokale råvarene. Ellers så hadde torsdagens kompemiddag blitt en ubetinget suksess. Bernt Arve så klare behov for en utvidelse av kjøkkenarealet. I samarbeid med en av eierne hadde hoteldriften også egen direkteimport av vin fra Østerrike.

Orienteringen ble avsluttet med en spørre-/kommentarrunde hvor det blant annet kom frem mye ros til hvordan hotellet og dets ansatte gjorde sitt beste for å betjene sine kunder. En tilbakemelding som må være på sin plass å videreformidle til hotellets personale (65 på lønnslisten – inkl Kaffebørsen).

Så var tiden kommet til å smake på hva kjøkkenet kunne by på. Etter denne seansen – bestående av en herlig piggvar sammen med god østerisk hvitvin, en mektig dessert og en særdeles høylytt prat over bordene – var det mulighet for de som ønsket det å besiktige hotellets værelser.

Takk til Sissel og Bernt Arve for en strålende mottakelse og bevertning.

Mvh,

Ludvig