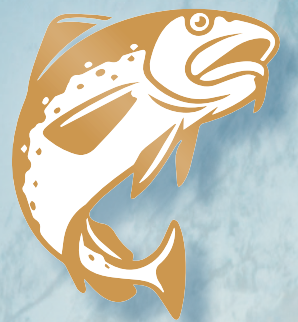


RESTAURANT TAKE OVER

30 Mars, 31 Mars og 1 April

by *Christian Andre Pettersen*



Bocuse d'Or

Torsdag 30 mars:

Fra Barndom til Bocuse – torsdagsmiddag på FANGST - 3 retter
Pris kr 740,-/ person (drikke kommer i tillegg)

Fredag 31 mars:

Tasting meny med pairing fra Selected Wines - 5 retter
Pris kr 1.850,-/ person, inklusive drikke

Vinsmaking

Remi Madsen fra Selected Wines starter denne ettermiddagen med en presentasjon av noen av dagens viner. Kun 15 plasser er tilgjengelig (første mann til mølla-prinsipp)
Pris kr 350,-/ person

Lørdag 1 april:

Bocuse d'Or Grand finale med med pairing fra Champagne Inwest og Patrik Widegren
8 retter – Tasting meny
Pris kr 2.550,-/ person, inklusive drikke

Champagnesmaking

Patrik Widegren fra Champagne inwest starter denne ettermiddagen med en presentasjon av noen av noen av dagens viner. Kun 15 plasser er tilgjengelig (første mann til mølla-prinsipp)
Pris kr 495,-/ person

RESERVASJON:

[HTTPS://HATTVIKALODGE.NO/BOCUSE-DOR/](https://hattvikalodge.no/bocuse-dor/)



Bocuse d'Or

Kommer til Hattvika og Restaurant FANGST

Christian André Pettersen er oppvokst i Bodø med røtter i Steigen, gikk kokkeskole i Bodø – kjenner landsdelen og opphav til lokale råvarer meget godt og blir å finne på kjøkkenet hos Hattvika Lodge den siste helgen i mars for å gjøre gjestespill med vårt kokke team på restaurant FANGST

Sammen har vi lagt opp en matreise med bakgrunn i «Ferda» som var temaet da Christian André vant bronse i Bocuse D'or i 2021. Hovedmålet i denne «Ferda» er Skreiens vandring til Lofoten og hovedrett i våre 3 bordsetninger vil bli Skrei fra Lofoten. Vi har valgt å sette eventet til datoer i Lofotfisket, uken etter VM i Skreifiske og håper å se nysgjerrige gjester inn døra på restaurant FANGST

3 servicer fordelt på følgende måte:

Tema: ``Ferda``

Stammer fra det gammelnorske språket å ferde/reise, som var Christians tema i VM
Dette vil da kobles med Christians reise fra barndom til Bocuse med opphav, råvarer og reise gjennom verden. Med tradisjon og innovasjon som forankring og ikke minst med råvarer i fokus, ønsker vi velkommen til Restaurant TAKE-OVER i Hattvika

Torsdag 30 mars:

Fra Barndom til Bocuse – torsdagsmiddag på FANGST - 3 retter
Pris kr **740,-/ person** (drikke kommer i tillegg)

Fredag 31 mars:

Tasting meny med pairing fra Selected Wines - 5 retter
Pris kr **1.850,-/ person**, inklusive drikke

Vinsmaking

Remi Madsen fra Selected Wines starter denne ettermiddagen med en presentasjon av noen av dagens viner. Kun 15 plasser er tilgjengelig (første mann til mølla-prinsipp)
Pris kr **350,-/ person**

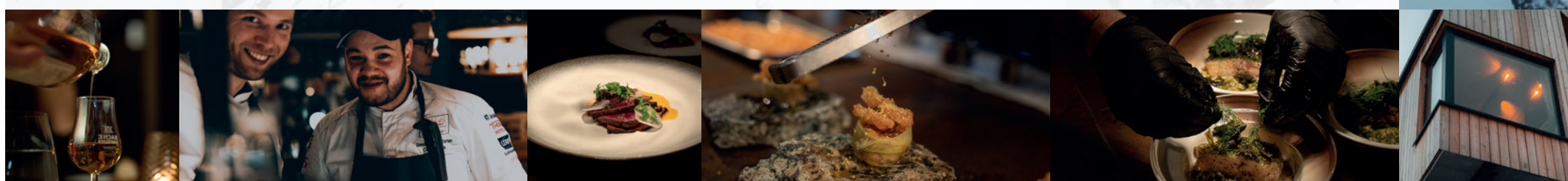
Lørdag 1 april:

Bocuse d'Or Grand finale med med pairing fra Champagne Inwest og Patrik Widegren 8 retter – Tasting meny
Pris kr **2.550,-/ person**, inklusive drikke

Champagnesmaking

Patrik Widegren fra Champagne invest starter denne ettermiddagen med en presentasjon av noen av noen av dagens viner. André Misund fra Lerøy kompletterer smaking med utsøkt kaviar fra Lerøys sortiment.
Kun 15 plasser er tilgjengelig (første mann til mølla-prinsipp)
Pris kr **495,-/ person**

RESERVASJON:
[HTTPS://HATTVIKALODGE.NO/BOCUSE-DOR/](https://hattvikalodge.no/bocuse-dor/)



Bourse d'Or

Gjestespill med Christian André Pettersen / RESTAURANT TAKE-OVER

Sammensetningen av menyene for de 3 respektive dager er nøye planlagt med våre leverandører og Christians smaks sammensetninger i menyene. SKREI kommer fra vårt lokale fiskebruk på Ballstad. Nic. Haug AS er en sentral aktør i våre menyer og leverer råvarer til FANGST

gjennom hele året. Lerøy Sjømat leverer skallsdyr fra Helgeland og Trøndelag og er samtidig en viktig leverandør til FANGST gjennom hele året gjennom å ha leverandører rundt hele norskekysten

BAMA leverer hele sitt sortiment til FANGST gjennom hele året. Christian har samarbeidet med BAMA gjennom hele sitt virke som kokk og i dette gjestespiellet har Christian plukket ut sine råvarer for menyen som presenteres på FANGST. Vi er stolte av å samarbeide med lokalprodusentene Lofoten Seaweed Company, Polarhagen, Aalandgård og Lofoten gårdsysteri. Våre lokale leverandører er våre fremste ambassadører og i dette gjestespiellet er det meget gledelig å presentere råvarer lokalt og implementert i menyen til Christian André Pettersen.

Våre samarbeidspartnere



Nic. Haug as

POLARHAGEN
lokalt grønt



Aalan
AALAN GÅRD



By Remi Madsen



CHAMPAGNEINWEST IMPORT

Eventet er støttet av NHO kompetanse fond.



Bocuse d'Or

Christian André Pettersen – Biografi



Christian André Pettersen vant Årets Kokk 2019, og ble dermed Norges Bocuse D'or representant, han stakk av med seieren i Tallinn i oktober 2020 og bronse i Verdensfinalen 2021. Dette vil bli hans andre runde i Bocuse D'or løpet hvor han sist var i Europamesterskapet i kokkekunst i Torino 2018. Der hentet han gullet hjem, sammen med sitt team, bestående av commis Håvard André Josdal Østebø og coach Gunnar Hvarnes. I januar 2019 tok han bronze i Bocuse D'or, verdensmesterskapet i kokkekunst i Lyon. Det å stå på pallen her, har vært Christian Andrés mål helt siden ni års-alderen, når han assisterte sin far som var kokk på kjøkkenet.

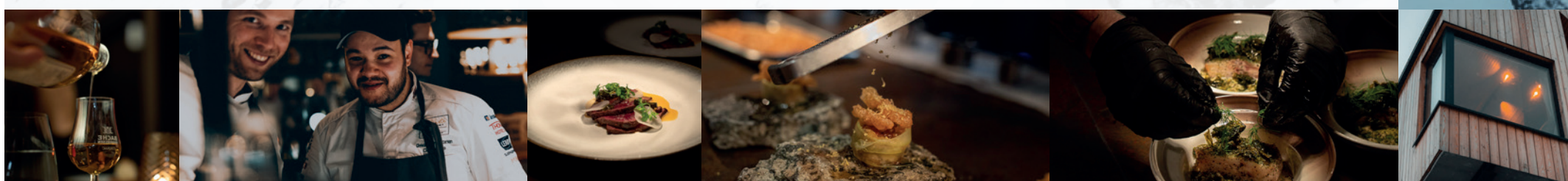
Christian bruker i overkant av 3000 treningstimer hvert år med hans team som er sammensatt av 11 personer. Med en kokk som far fikk Christian André dermed tidlig innblikk i ulike matkulturer, og ansvaret for matlaging kom tidlig. Allerede som ni-åring jobbet han på kjøkkenet, og som 12-åring fikk han selvstendig ansvar for dessertene. Det vekket gløden for kokkefaget, og i 2005 begynte Christian André på Restaurant- og matfag ved Bodø videregående skole.

Christian André har bygget opp sin fartstid på Mondo i Sandes, hvor han kom fra jobben som assisterende kjøkkensjef ved Spiseriet Konserthuset Stavanger (2012-2016). I perioden 2007 til 2012, var Christian André først lærling, deretter kokk og souschef i restauranten Charles & De, under ledelse av tidligere Bocuse D'or-vinner Charles Tjessem.

Christian André Pettersen har så langt konkurrert i 23 kokkekonkurranser, noe som resultert i fjorten gull, seks sølv og tre bronse. I tillegg til Årets Kokk og Bocuse d'Or Europe, har han deltatt i konkurranser som Norgescup for lærlinger (2008, 1. plass), NM i kokkekunst (2011, 1. plass), Nordic Chef of the Year (2012, 1. plass), Årets Sjømatkokk (2013, 1. plass), Linie Awards (2014, 1. plass), Nordic Chef (2015, 2. plass) og World Final S. Pellegrino Young Chef (2015, 2. plass).

I 2013 var Christian André en del av teamet til Gunnar Hvarnes, når han deltok i Årets Kokk. I 2016 var han Christopher W. Davidsens høyre hånd i forberedelsene til Bocuse D'or Europe, noe han også var i 2017 frem mot verdensmesterskapet i Lyon.

Christian André ble i 2017 kåret til en av verdens mest toneangivende personer under 30 år innen sin bransje, av det amerikanske business-magasinet Forbes.



OUTDOOR ROOTED