Formulärets nederkant

**Jerk Åkerblad på Tällbergsgården invald i det gastronomiska sällskapet Chaîne des Rôtisseurs**

**Tidigare i år fick Tällbergsgården en plats i prestigefyllda White Guide. Nu har anläggningen erhållit nästa fina utmärkelse då Jerk Åkerblad på Tällbergsgården valts in som professionell medlem i Chaîne des Rôtisseurs.**

Chaîne des Rôtisseurs är ett gastronomiskt sällskap för både yrkesmän och amatörer med sina rötter i 1200-talets Frankrike då kung Louis IX beordrade bildandet av yrkesskrån för att öka medlemmarnas kunskap om sitt yrke. Chaîne des Rôtisseurs kom till Sverige tack vare Thore Wretman år 1959 då Bailliage de Suède bildades i Stockholm. Det har därefter bildats ytterligare elva regionala föreningar, så kallade Bailliage.

*”Chaîne des Rôtisseurs är en intresseförening ägnad åt att slå vakt om den goda gastronomin och bordets kultur. Detta såväl lokalt som internationellt. Vi hyllar kvalitet och kreativitet i kokkonsten, samtidigt som vi slår vakt om det lokala kökets särart och utveckling.”*   
Källa: chaine.se

Jerk Åkerblad och Tällbergsgården har nu valts in som professionell medlem i Chaîne des Rôtisseurs med graden Maître Rôtisseur. Detta gör Tällbergsgården till Leksands första medlem i sällskapet och den tredje i Dalarna.

– För att bli invald i Chaîne des Rôtisseurs krävs att man håller hög kvalité och driver en erkänt bra anläggning. I vår matfilosofi lägger vi stor fokus på det lokalproducerade och det glädjer oss givetvis mycket att denna satsning får extra uppmärksamhet i och med utmärkelsen. Vi är mycket stolta och hedrade över utmärkelsen och ser det som en bekräftelse på vårt välfungerande samarbete här på Tällbergsgården, säger Jerk Åkerblad.

Tällbergsgården har anor från 1800-talet och historien lever vidare i dagens anläggning. Detta ser man tydligt bland annat i matsalen där de ursprungliga timmerstockarna klär väggarna och ovanför dessa en inramning av dikter målade av lokala kurbitsmålare.

I denna för landskapet karaktäristiska miljö serveras allt från husmanskost till avsmakningsmenyer utifrån Tällbergsgårdens väl utarbetade matfilosofi. I den beskriver man bland annat att köket lyfter råvaror från den närliggande naturen, lokala bönder, frukt och bär från den egna trädgården samt fisk från svenska vatten. Man kombinerar dalanaturens produkter med klassiska franska, spanska och italienska råvaror utvalda med stor eftertanke gällande ursprung och kvalité med en strävan att alltid använda ekologiska produkter.

**För ytterligare information kontakta:**Jerk Åkerblad, ägare och hotellchef Tällbergsgården  
[jerk@tallbergsgarden.se](mailto:Tällbergsgårdenjerk@tallbergsgarden.se)  
0247- 508 50