



Chaîne des Rôtisseurs

Referat fra Jeunes Chef Rôtisseurs i Calgary 17. – 22. september 2019

Jeunes Chef Rôtisseurs ble i år arrangert i Calgary i Canada fra 17. til 22. september. Årets norske deltaker var Eskil Hildonen. Han er 24 år og jobber til daglig som Sous Chef på restaurant To Rom og Kjøkken i Trondheim.

Jeunes Chef Rôtisseurs er en kokkekonkurranse for unge kokker under 27 år, som har vært arrangert i regi av Chaîne des Rôtisseurs siden 1977.

I år deltok det 21 kokker fra 21 ulike land fra alle verdensdeler.



Konkurransen har som mål å oppmuntre til kulinarisk utvikling for unge kokker gjennom profilering av faget og eget talent i en rettferdig og profesjonell konkurranseform.

Det er en konkurranse der deltagerne ikke vet hva de skal lage før de møter til selve konkurransen. De får utdelt en kasse med råvarer samt et felles bord med standard råvarer som krydder, mel, sjokolade, smør olje etc. som de kan velge fra.

Startnummer og tidspunkt fordeles ved loddtrekning dagen før selve konkurransen.

Konkurrentene har 4 timer totalt på å skrive og presentere en meny som inneholder forrett, hovedrett og dessert til 4 personer; 30 minutter til å skrive menyen og 3 ½ time på å tilberede alle rettene. Dette er en ekstremt tøff konkurranseform, som krever enormt mye av konkurrentene.



Det er to ulike dommerteam som bedømmer deltagerne. Ett bedømmer selve jobben på kjøkkenet, som utførelse, ryddighet, renhold og bruk av råvarer, svinn etc. og det andre dommerteamet bedømmer selve maten i et separat rom, og hver matrett blir vurdert av 12 dommere.

Dommerne forholder seg kun til et nummer på tallerkenen og vet ikke hvem det er som har laget maten.

Deltagerne fra de 21 landene som deltok hadde med en ledsager som hjelper til med tilrettelegging og evn oversettelse av meny etc. på selve konkurransedagen. De fleste deltagerne har visst at de skulle delta i minst 6 måneder og har brukt tiden til å trene på ulike tilberedninger og menyer for å være så godt forberedt som mulig. Eskil fikk vite at han skulle delta rett før sommeren og hadde naturlig nok mye kortere tid til forberedelser enn de øvrige deltagerne. Fordelen hans var at han har deltatt i ulike konkurranser tidligere, som blant annet assistent for Adrian Løvold under Årets Kokk og på teamet til Christopher Davidsen under Bocuse d'Or Europa i Budapest. Eskil har også jobbet på en del ulike restauranter med ulike typer kjøkken som også er en fordel i en sann konkurranse.

Konkurransen var lagt til årets Grand Chapitre i Canada, men vi som var ledsagere og kokkene deltok ikke i dette arrangementet før fredag kveld, etter at konkurransen var over.

Calgary ligger på slettelandet ved Rocky Mountains, ca. en times kjøretur unna den mektige fjellkjeden. Byen er i moderne tid blitt en stor by med ca. 1 million innbyggere, og har vokst voldsomt på grunn av de store oljeforekomstene i området rundt byen. Vi opplevde byen og folket som utrolig hyggelig. Byen føltes akkurat passe stor, så det var mulig bli litt kjent i den korte tiden vi var der. Vi fikk også oppleve store landbruksområder, med mye kvegdrift og korndyrking.

Programmet:

Arrangementet startet på kvelden tirsdag 17. september, med en bli-kjent-kveld på en kokk- og servitørskole i sentrum av Calgary. Vi fikk servert en stor meny med Italiensk tema, og det var en fin og uformell kveld der de unge kokkene raskt fikk en god tone og ble litt bedre kjent.

Onsdag morgen dro vi tidlig av gårde til en kvegfarm ca. to timers kjøretur utenfor Calgary. Kvegfarmen var på hele 12 tusen hektar. Vi syntes dette var veldig stort, men vi ble fortalt at dette var en liten farm i kanadisk målestokk. Den er i dag eid av universitetet i Calgary og var gitt i gave av en kjent oljemilliardær fra Calgary. Deres viktigste oppgave ifølge direktøren på gården var å forske på hvordan kvegdrift kunne bli mere bærekraftig i framtiden. Vi fikk møte både universitetsprofessorer, gårdsbestyrer og ekte cowboys som jobbet ute blant kveget hele dagen og passet på den store flokken med dyr. I denne delen av Canada er dette fortsatt helt vanlig. Dyrene går ute hele året og har ingen fjøs de trekker inn i.



Etter lunsj ute i det fri, var det tid for besøk på Canadian Beef Centre of Excellence, som ligger i Calgary. Her fikk vi en grundig innføring i deres jobb og hvor mye arbeid som legges ned for å få et så bra kjøtt som overhodet mulig. Canada eksporterer ca. 50 % av alt biffkjøttet sitt og det utgjør en betydelig inntektskilde for landet. Vi fikk også demonstrert oppdeling av ulike kjøttstykker og smaksprøver på det flotte kjøttet. De fleste kokkene var selvsagt overbevist om at de kom til å få biffkjøtt som en av råvarene under konkurransen, og det viste seg å stemme bra.

På kvelden var det en hyggelig middag på hotellet, med alle som skulle jobbe med selve konkurransen; arrangører, dommere, deltagerne og ledsagere. Her møtte vi mange kjente kokker fra ulike deler av verden, og det ble en veldig trivelig kveld og mange gode samtaler.

Torsdag morgen besøkte vi Big Rock Brewery som holder til i Calgary. Der fikk vi en veldig fin omvisning og påfølgende smaksprøver, som selvsagt var veldig populært blant deltagerne. Etterpå var det felles lunsj, før turen gikk til Universitet i Calgary der vi fikk omvisning på kjøkkenet som de skulle benytte under konkurransen dagen etter. Mange av deltagerne var nok veldig overrasket over hvor gammelt og dårlig utstyrt kjøkkenet var, men trøstet seg med at det var likt utgangspunkt for alle. Mange måtte også innse at de ikke kunne bruke sine blendere eller ismaskiner etc. på grunn av forskjell i voltstyrke og det var umulig å skaffe omformere i Calgary. Noen var naturligvis skuffet over det, og over at det heller ikke fantes nok utstyr til alle på selve kjøkkenet.

Alle deltagerne hadde med seg utstyr som de ønsket å benytte i konkurransen. Dette ble innsisert av dommerne og alt som ikke var lovlig å bruke ble tatt bort. Etter inspeksjonen ble utstyret låst inne og deltagerne fikk det tilbake først når de startet å konkurrere dagen etterpå. Deltagerne ble også fotografert i fullt kokkeantrekk og de fikk en gjennomgang av hvordan selve konkurransen skulle foregå før det var loddtrekning av starttidspunkt. De fleste ønsket nok å få starte sent, siden de første måtte stå opp kl. 04.30 på morgenen for å være klar til oppstart kl. 06.30. Eskil fikk et startnummer etter lunsj og var naturlig nok veldig fornøyd med det.

På kvelden var det felles middag på en restaurant som drives av elever på kokk- og servitørskolen på universitetet. Det var en veldig fin opplevelse og med mye gode smaker og ivrige kokker og servitører

som sto på for å vise hva de var gode for. Man kunne merke at mange av deltagerne begynte å bli veldig spent på morgendagens konkurranse og alle tok tidlig kveld for siste forberedelser og en god natts søvn.

Fredag 20. september var dagen for selve konkurransen. Eskil syntes ventetiden fram til henting av siste pulje med kokker kl. 11.30 var lang. Han var veldig tent og klar, og følte seg i god form og klar for å vise sine kunnskaper.

Ledsagerne fikk ikke være med inn under selve konkurransen, og det ble en lang dag med mye spenning og venting før vi fikk møte dem igjen for å høre hvordan det var gått.

Råvarene de fikk i selve konkurransen var hemmelig helt til de begynte konkurransen. De fikk blant annet Manitoba Walleye (en type ferskvannsfisk som de beskrev som en mellomting mellom gjørs og gjedde), okse culotte, Spot prawn (medium store reker som fanges på vestkysten av USA og Canada), vaktel, gresskar, Saskatoon berries (en bærsort som kun vokser i Nord Amerika som kan minne om blåbær i utseende, men smaker annerledes med en nøtteaktig smak), fersken og belugalinser (små svarte linser). I tillegg kunne de velge en del standard grønnsaker og tørrvarer fra et felles råvarebord. Reglementet for konkurransen sier at man skal få råvarer som finnes over store deler av verden, så det var nok noen som var overrasket over at noen av råvarene kun fantes i Nord Amerika. Det var nok også mange som syntes at okse culotte og vaktel var en uvanlig kombinasjon. Mange av kokkene (og dommeren) reagerte også på at både rekene og vaktlene hadde vært frosset i lang tid og dermed ikke var av optimal kvalitet.



De fleste av deltagerne i konkurransen var stort sett fornøyd med sin gjennomføring. De fleste leverte på tid, og de følte at de hadde hatt en fin konkurranse med mange tøffe utfordringer. Det var en lettet gjeng med 21 kokker som kom i egen buss i full kokkeuniform på middagen på RANCHMEN'S CLUB. De følte de fortjente en feiring etter mange dager med spenning.

Ranchmen's Club er et stort hus i flere etasjer, med mange flotte barer, selskapsrom og salonger. Her ble kokkene tatt imot av oss andre med champagne og utdeling av cowboyhatter i en høytidelig seremoni. De måtte sverge på å bruke hatten med respekt og anerkjennelse, og alltid snakke godt om Calgary. Så var det bare å sette i gang med minglingen, og spise og drikke seg gjennom det imponerende huset. Det var mange rom med ulike temaer innen mat og drikke; østersbar, italiensk, spansk, engelsk, kanadisk, ungarsk tema, sushi, helstekte kjøttstykker, dessertbord, ulike restauranter som serverte sin signaturrett,

vegetarretter, sigarbar, whiskeybar, flere bryggerier, ulike vinprodusenter, cocktailbarer og underholdning av ulike slag, som magedanserinner, burleskshow, musikk og dans. Jeg har deltatt på mye gjennom mitt liv, men maken til dette har jeg aldri opplevd. Det var tydelig at Bailliaget i Calgary er veldrevet og med mange gode restauranter som medlemmer. Det virket som at alle bidro til denne magiske kvelden. Det ble en meget minnerik kveld, med mange hyggelige nye bekjentskaper.



Dommerne og arrangøren hadde etter fredagens konkurranse alle resultat ferdig, men det var hemmelig helt fram til medaljeseremonien kl. 16.00 på lørdag.

Lørdagen startet med briefing og gjennomgang av selve konkurransen dagen før, sammen med alle deltagerne og følge. De enkelte dommerne hadde fått i oppgave å gå gjennom hver sin deltagers meny ved hjelp av bilde på storskjerm og muntlig presentasjon av sine notater. De spurte også deltagerne hva de tenkte selv om sine retter og hva som var grunnen til at de hadde valgt akkurat den løsningen. Lederen av den kjente kokkeskolen Le Cordon Bleu i Paris var dommeren som hadde gjennomgang av Eskils meny. Han var meget begeistret for Eskil sin forrett og sa rett ut at han syntes det var den beste forretten av alle. Han var også meget fornøyd med hovedretten og imponert over at Eskil klarte å få okseculotten så mør (noe mange av deltagerne slet med). Hans eneste negative bemerkning var at han syntes desserten manglet et element som for eksempel is, krem eller en mousse, siden kaken alene ble for tørr. Dette var noe Eskil også var enig i. Han sa selv at han skulle stekt kaken så den akkurat var ferdig til den skulle serveres, og ikke 30 minutter før. En krem kunne ha reddet noe av inntrykket om han hadde hatt tid til å lage det. Men alt i alt veldig mye skryt fra flere av dommerne på hans jobbing på kjøkken, presentasjon og smaken på menyen.

Denne evalueringen og tilbakemelding til alle deltagerne var veldig flott og grundig og lærerik, og jeg følte at de var veldig grundig og seriøs i sin gjennomgang og at kokkene satte pris på dette.

Kl. 16.00 var det premieutdeling og det var en spent gjeng som møttes til den flotte og høytidelige seremonien.

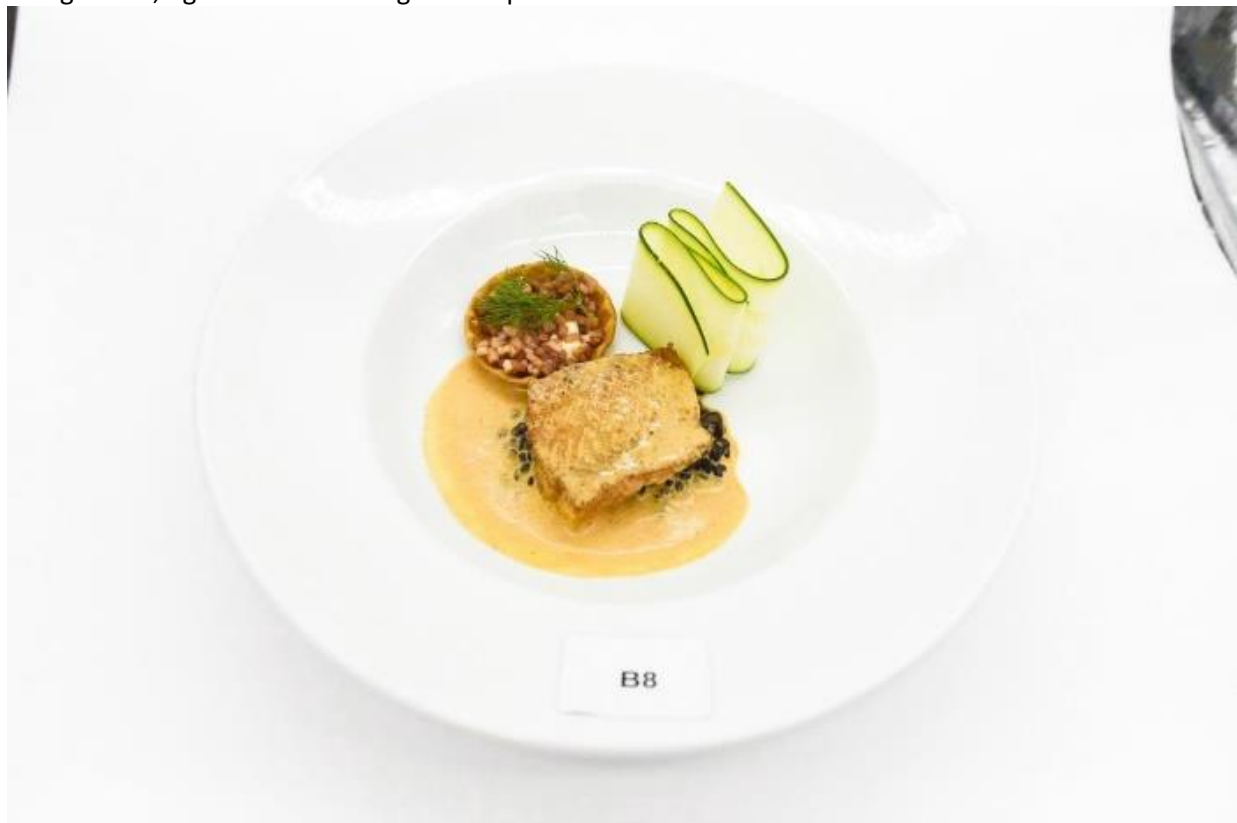
Etter medaljeseremonien var det intronisasjon av alle deltagerne, der de fikk 5 års gratis medlemskap i Chaîne des Rôtisseurs og i Ordre Mondial. Det ble en flott og høytidelig seremoni.

Kvelden fortsatte med cocktail og snack før vi gikk til bords for en Grand Dîner med 9 retter og over 260 gjester i salen. Det ble en lang kveld og mange hyggelige gjester og mange nye vennskapsbånd.



Konkurransemenyen:

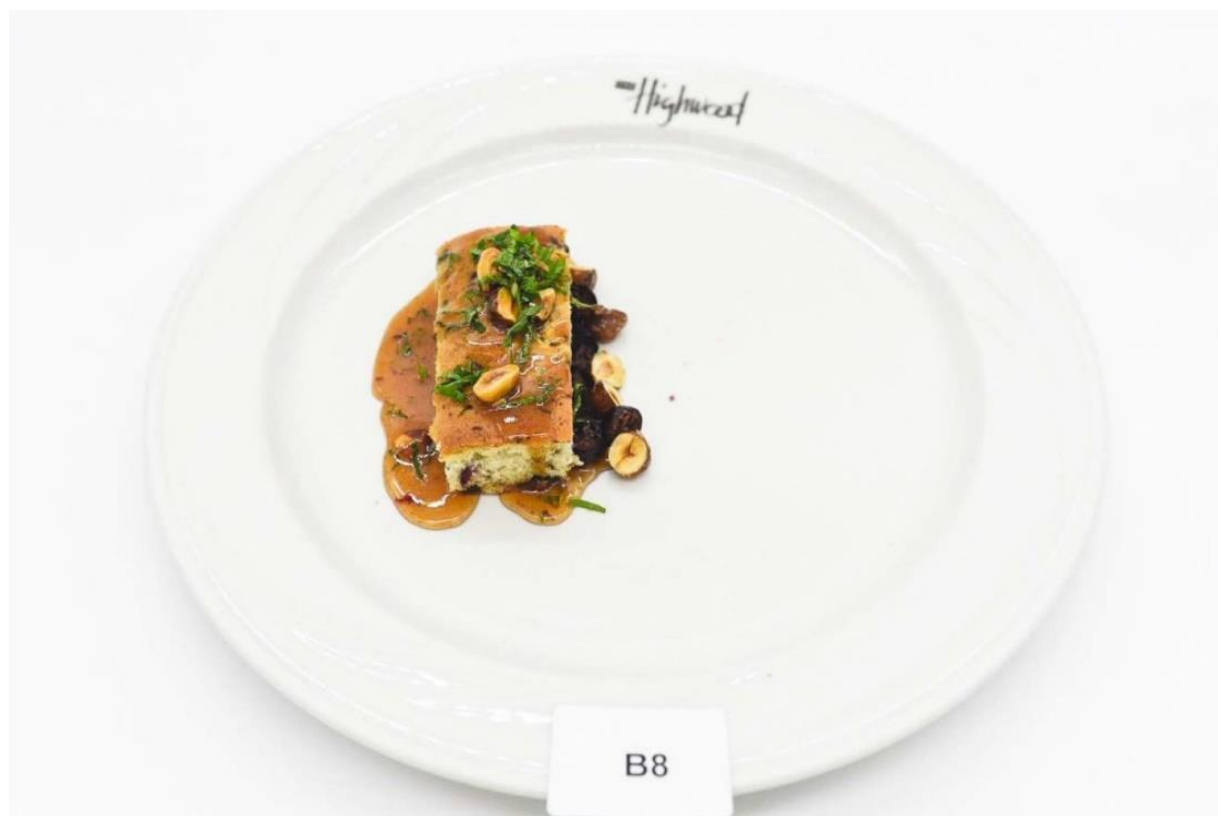
Eskil valgte å lage en skalldyrsaus av rekene til sin forrett, og det var nok en smart løsning. Han pannestekte fisken og den ble perfekt stekt. Som tilbehør serverte han en terte med selleri og belugalinser, og det hele så veldig flott ut på tallerkenen.



Han lagde også saus av vaktelen til sin hovedrett. Den ble veldig bra, og han fikk mye skryt for denne løsningen. Han langtidsstekte oksekjøttet, hvilte det veldig lenge og transjerte det i skiver. Han brukte også fersken på hovedretten for å bringe inn litt friskhet og lett sødme, samt gresskar i tynne skiver som ble lagt lagvis og stekt i ovnen i godt smør.



Til dessert lagde han en sjokolade- og nøttekake med karamelliserte nøtter, sitrus og Maple sirup-karamell og en kompott på Saskatoonbær.



Det ble dessverre ingen pallplass på Eskil denne gangen, og de oppga offisielt ingen flere plasseringer enn 1., 2. og 3. plass. Flere av dommeren kom bort til Eskil i løpet av ettermiddagen og kvelden og ga han veldig gode tilbakemelding på menyen og jobben han gjorde, og sa rett ut at han var rett bak toppen og «of the record» at han ble nummer 4, så vi trøstet oss med det og var veldig fornøyd med innsatsen.

Dette var de tre beste i årets konkurranse: Nr 1: Darnell Mark Banman fra Canada, nr 2: Jordon Powell fra England og nr 3: Theresa Rogl fra Østerrike.

Å delta i Jeunes Chef Rôtisseurs som ung kokk under 27 år kan definitivt anbefales. Det er både faglig utfordrende og lærerikt, samt at man knytter livslange vennskapsbånd med andre unge dyktige kokker fra hele verden.

Eskil sa da vi reise hjem søndag 22. september at dette har vært en av hans flotteste opplevelser som kokk, jeg ville ikke for noe i verden ha vært det foruten.

Han retter en stor takk til Chaîne des Rôtisseurs for at han fikk denne muligheten til å representere Norge i Calgary i Canada.



PS: neste år er konkurranse i Paris, så det er bare å begynne å trene.

Vennlig hilsen

Roar Hildonen

TO ROM OG KJØKKEN / E.C.Dahls Pub og Kjøkken