



Oslo, 11.9.2015

Chaîne des Rôtisseurs deler ut sitt første stipend for videreutvikling av mat- og drikkekunst

En tidlig morgen i september møter vi Chaîne des Rôtisseurs' (Chaîne) første stipendiat, Gaute Schartau Berrefjord (21 år) fra Bærum over en kopp kaffe. Den unge kokkespiren er en snartur hjemme i Norge for å plukke multer, etter nylig å ha fått fast jobb i en av verdens beste restauranter - Noma i København. Der har Gaute jobbet gratis som lærling i tre måneder i vår og sommer, og det er ingen tvil om at stipendet fra Chaîne har kommet godt med. Da han avsluttet sin lærlingperiode ved Noma 1. august, var nordmannen den eneste av lærlingene i sitt kull som fikk tilbud om fast stilling. "Pengene har selvfølgelig gått med til daglig budsjett, men det at jeg fikk litt ekstra gjorde det mulig å konsentrere seg om det som var viktig og til å kunne teste ut noen av prosjektene jeg presenterte. Kanskje var det derfor jeg fikk jobben", sier han.

Gaute hadde ikke hørt om Chaîne da han fant stipendet markedsført på internett. Han søkte så om støtte i forbindelse med at han hadde fått tilbud om ulønnet tre-måneders lærlingplass på Noma. I forkant hadde Gaute jobbet på Restaurant Fjord og Eik i Oslo, samt Hankø Sund i Fredrikstad. Med stor interesse for viltvoksende urter og hvordan naturen fungerer, søkte den unge mannen om internship på flere stjerne restauranter som Noma, Geranium og Fäviken hvorav førstnevnte utmerket seg ved at de tilbød han lærlingplass allerede dagen etter søknaden var sendt. "De andre var ikke raske nok. Når jeg hørte fra de hadde jeg allerede takket ja til Noma", forteller Gaute entusiastisk, dog ydmykt. Han forklarer videre at Noma tar inn ca. 15-20 ulønnede lærlinger hver måned som ruller over tre måneder. Han mener han kom gjennom nåløyet blant de ca. 200 månedlige søkerne som en av få skandinaviske interessenter, samt på grunnlag av at han viste stor interesse.

"En typisk dag starter med mise en place, og består så av alt i fra urteplukking, prosjekter i fermenteringslabben eller på tekjøkkenet. Som intern får du sette hele prosessen", forklarer Gaute ivrig. Det beste med praksistiden mener han har vært muligheten til å jobbe



med og presentere egne prosjekter for Rène (René Redzepi, sjefskokk og innehaver) og de andre sous chefene. Han innrømmer også at arbeidsdagene på Noma er lange; fra 07-22 for lærlinger og 07-00 for kokkene. Ett av Gantes spennende prosjekter var et eksperiment hvor han produserte åtte forskjellige typer mjød ved å bruke produkter som ordinært ville blitt kastet. I tillegg til honning fra Nomas egne bier, erstattet han deler av væsken med overmodne bær som gav sukker slik at honningmengden kunne reduseres. "En av de ble veldig gode", bekrefter han, og forklarer engasjert videre at andre del av prosjektet vil bli å forske på å utvide mjødens holdbarhet. Men livet i restaurantparadiset byr også på visse utfordringer. Gaute forteller at presset som legges på hver enkelt chef de partie kan være tøft å takle. "Alle har ansvaret for både bestilling og mottak av råvarer for sin rett. Når noen leveranser ikke leveres før ti minutter før gjestene kommer, eller noen produkter du har bestilt har for dårlig kvalitet, stiller det høye krav til kreativitet".

I en tid hvor få ungdom er villig til å jobbe gratis, har Gaute derimot den oppfatningen at det å være lærling er en fri måte å jobbe på. "Jeg hadde jobbet opp en del penger, og fikk som ulønnet lærling tilgang på mye uvurderlig informasjon", forklarer han og drar en parallell mellom kokkelærlingtid og studietid ved høyere utdanning. Og kokken har klare tanker om hva Chaîne kan gjøre for å bidra ytterligere til næringen. "Vekk interessen blant de unge, gjerne helt ned i ungdomsskolealder". Han mener konkurranser selvfølgelig treffer godt hos de som allerede er i bransjen, men at det er viktig å få opp interessen hos de utenfor, og at man da må plante frøet tidlig. Selv om han gleder seg til å fortsette oppholdet og utviklingen i København, ønsker Gaute tilslutt å vende nesen tilbake til Norge hvor han vil endre tanken rundt norske råvarer og bruk av disse, spesielt viltvoksende urter. Gaute er tilbudt ett års medlemskap i Chaîne som del av stipendiatet og vi venter i spenning for å se hva han kan bidra med i norsk kokkebransje i årene fremover.

Om Chaîne

Chaîne des Rôtisseurs (Chaîne) er et fransk gastronomisk broderskap med internasjonal tilslutning. Med ca. 25.000 medlemmer i 70 land har Chaîne som formål å forene amatører og profesjonelle med stor interesse for mat, vin og det gode måltid. Chaîne ble etablert i Norge i



1968 og hadde per 15.8.2015 758 norske medlemmer. Gjennom lokale og nasjonale arrangement viderefører medlemsorganisasjonen gode tradisjoner og byr på opplevelser fra det nyeste innen kokkekunst.

Om stipendet

Et viktig mål er å bidra til utviklingen av restaurantfaget i Norge ved å fremme kokk, servitør og sommelier som yrke. Chaine har i lengre tid bidratt med pengepremier til lærlingekonkurranser som fører frem til NM i kokekunst i Stavanger, og arrangerer dessuten årlig kokke- og sommelierkonkurranser for medlemsbedrifter. I 2014 opprettet Chaine et stipend med mål om å oppmuntre og bistå både faglærte og ufaglærte som gjennom ulike prosjekter vil ivareta mattradisjoner og etikette, og/eller videreutvikle restaurantfaget, mat- og drikkekunst. Stipendet, på inntil kr. 25 000,- ble delt ut for første gang i 2015.



Foto: Gaute. S. Berrefjord

Artikkel skrevet av Torunn Tronsvang, Conseiller Gastronomique,
Bailliage de Norvège