

Uluslararası Genç Aşçı Yarışması'nın Kazananları Belli Oldu

Le Cordon Bleu İstanbul ev sahipliğinde gerçekleştirilen La Chaîne des Rôtisseurs Uluslararası Genç Aşçı Yarışması'nın kazananı Kanada'dan Erik Hansen oldu. 17–18 Nisan 2026 tarihlerinde Özyeğin Üniversitesi'nin Mükemmellik Merkezi tesislerinde düzenlenen yarışmada, genç şefler uluslararası jüri karşısında hünelerini sergiledi.

1950'de kurulan ve dünya çapında 80 ülkede şubeleri bulunan uluslararası gastronomi derneği La Chaîne des Rôtisseurs, genç aşçılara beceri ve yaratıcılıklarını uluslararası arenada sergileme fırsatı sunmaya devam ediyor.. Derneğin 1977'den bu yana düzenlediği "Uluslararası Genç Aşçı Yarışması" (Jeunes Chefs Rôtisseurs) finali, **17-18 Nisan 2026** tarihlerinde Le Cordon Bleu İstanbul ev sahipliğinde Özyeğin Üniversitesi'ndeki Mükemmellik Merkezi tesislerinde gerçekleşti. Yarışma sonuçları **19 Nisan**'da Swissôtel Bosphorus'ta gerçekleştirilen törende açıklandı.

Yarışmaya 22 farklı ülkeden, 27 yaşını aşmamış genç şefler katıldı. Katılımcılara içeriği önceden açıklanmayan malzeme sepetlerinin verilmesiyle başlayan yarışmada şefler, dört saat içinde giriş, ana yemek ve tatlıdan oluşan menüler hazırlayarak jüriye sundu. Değerlendirme sürecinde lezzet, sunum, yaratıcılık, teknik beceri, organizasyon, hijyen ve zaman yönetimi kriterleri esas alındı.

Zorlu rekabetin yaşandığı yarışmada birinciliği Kanada'dan Erik Hansen elde ederken, Finlandiya'dan Joel Manninen ikinci, Macaristan'dan Marcell Kocsis üçüncü oldu. Birinci olan Hansen'e ödülünün yanı sıra Le Cordon Bleu Türkiye Direktörü Defne Ertan Tüysüzoğlu tarafından eğitim bursu takdim edildi.

Başkanlığını David R. Tetrault'un yaptığı La Chaîne Des Rotisseurs Yarışması'nda dokuz kişilik jüri üyeleri, Ignazio Luca De Astis, Jelbrich Hendrickx, Matthew Helm, Sindre Fagermo Hjelmseth, Cajsa Johansson, Karen Doyle, Áron Barka, Leah Marie Patitucci, Franciane Tartari, ve Rudolf Van Nunen'den oluştu.

Özyeğin Üniversitesi kampüsündeki prestijli mutfak sanatları kurumu Le Cordon Bleu İstanbul, La Chaîne des Rôtisseurs Derneği tarafından genç aşçıları teşvik etmek ve mutfak sanatları konusundaki deneyim ve yeteneklerini uluslararası rekabet ortamında paylaşmalarına olanak sunmak amacıyla gerçekleştirilen Uluslararası Genç Aşçı Yarışması'nın Türkiye elemelerine, kurulduğu yıl olan 2012'den bu yana ev sahipliği yapıyor.

Mükemmellik Merkezi'ndeki yarışma programının ilk günü olan 17 Nisan'da, Özyeğin Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları lisans öğrencileri ve Le Cordon Bleu sertifika öğrencileri, Eğitim Şef Francesco Di Marzio yönetiminde yarışmacılara 50 kişilik yemek daveti verdi.

Le Cordon Bleu Türkiye Direktörü Defne Ertan Tüysüzoğlu “Dünyada en prestijli yarışmalardan biri kabul edilen ve genç şefleri destekleyen uluslararası ‘Jeunes Chefs Rôtisseurs’ yarışmasını üç yıl aradan sonra tekrar, yarışmaya ev sahibi olarak Le Cordon Bleu Türkiye’ni seçilmiş olması bizim için büyük bir onur. Bu yarışmanın profesyonel, tekniklerden ödün vermeyen, malzemeye saygılı yaklaşımı, Özyeğin Üniversitesi’nde verdiğimiz mutfak eğitiminde profesyonellik ve mükemmeliyet misyonumuz ile de bire bir örtüşüyor. Etkinliğe destek veren öğrencilerimiz için de uluslararası seviyede yaklaşımı deneyimlemeleri ve dünyanın dört bir tarafından gelen şeflerle network geliştirmeleri açısından önemli bir fırsat yaratıyor. Keyifli ve zorlu bir yarışma gerçekleşti. Tüm yarışmacıları tebrik eder, organizasyonda emeği geçen La Chaîne de Rôtisseurs ekibine ve Le Cordon Bleu eğitmen şeflerine ve öğrencilerine teşekkür ederim” dedi.

La Chaîne Des Rotisseurs Türkiye Başkanı Yves Léon; “Chaîne des Rôtisseurs, 2026 Jeunes Chefs Rôtisseurs yarışmasının finallerini İstanbul’da düzenledi. Her biri kendi ulusal yarışmasının birincisi olan ve Avustralya’dan Belçika’ya, Çin’den Güney Afrika’ya 22 farklı ülkeden yarışmacılar, turlar ve ziyaretler de dahil olmak üzere 4 günlük bir programın tadını çıkarmak üzere 16 Nisan’da İstanbul’a geldi. Bu genç şeflerin gelecekteki mutfak kariyerleri için ilham verici olacağına inanıyoruz. Onlara Türk yemek kültürünü göstermekten ve İskender’den ve gözlemeye kadar tipik Türk yemeklerini deneyimleme imkânı sunmaktan gurur duyuyoruz. Yarışmacıların ziyaretleri sırasında gezdikleri duraklarda tattıkları Türk Mutfağı lezzetleri hakkında kapsamlı bilgiler elde edecekler. Yarışma sonrası ülkelerine götürecekleri bu bilgilerin ve deneyimlerin, ülkelerindeki gastronomi kültürüne ve bakış açlarına olumlu katkıları olacağına inanıyoruz.”

Le Cordon Bleu İstanbul Yönetici Eğitmen Şefi Erich Ruppen yarışmaya dair şu ifadeleri kullandı: “La Chaîne des Rôtisseurs’ün saygın Genç Şef Yarışması’na ev sahipliği yapmaktan onur duyuyoruz. Bu mutfak gösterisi, dünyanın dört bir yanından gelen genç şeflerin olağanüstü yeteneklerini ve yaratıcılıklarını sergilemeyi vaat ediyor. Yarışma, sadece genç mutfak yeteneklerinin parlaması için bir platform sunmakla kalmıyor, aynı zamanda mutfakta mükemmeliyeti teşvik etme taahhüdümüzü de pekiştiriyor. Le Cordon Bleu, mutfak sanatlarını ve geleneklerini teşvik etme konusunda uzun bir geçmişe sahiptir ve La Chaîne des Rôtisseurs ile iş birliği yapmaktan ve genç şefleri ağırlayarak, yaratılan lezzetleri tatmaktan büyük bir heyecan duyuyoruz.”

Özyeğin Üniversitesi Hakkında:

2007 yılında Hüsnü M. Özyeğin Vakfı tarafından kurulan Özyeğin Üniversitesi, global etki, öğrenci gelişimi ve akademik mükemmeliyet odaklı girişimci bir araştırma üniversitesidir. Üniversite 7 fakülte ve 3 enstitüde 23 lisans, 36 yüksek lisans ve 10 doktora programı sunmaktadır. Özyeğin Üniversitesi, iddialı lisansüstü programları ve yenilikçi, disiplinler arası iş birliklerini teşvik eden dinamik akademik topluluğunun etkisiyle hızla büyüyen araştırma çıktılarıyla araştırma yetkinliklerini geliştirmeyi amaçlamaktadır. Uluslararası alanda tanınan Özyeğin Üniversitesi, “THE Genç Üniversiteler Sıralaması”nda son 20 yıl içinde kurulmuş vakıf ve özel üniversiteler arasında ikinci sırada yer almaktadır. Özyeğin Üniversitesi “THE Etki Sıralamaları”nda Türkiye’nin vakıf üniversiteleri arasında 7 yıl ilk 3’te yer almaktadır.

<https://www.ozyegin.edu.tr/tr> adreslerinden detaylı bilgi edinebilirsiniz.

Uluslararası “La Chaîne des Rôtisseurs” Derneği Hakkında:

Uluslararası La Chaîne des Rôtisseurs (Rotisörler Zinciri) derneğinin kökü Avrupa’da ilk loncaların kurulmaya başlandığı Orta Çağ’a dayanır. Bu ilk loncaların klasik müzik, edebiyat, resim ve tiyatro gibi güzel sanatların doğmasında büyük rolleri olmuştur. Bu sanat dalları arasında yer alan yeme içme sanatı, 1248 yılında Fransa Kralı St. Louis’in kurduğu “Les Ayeurs” adlı Şiş ve Et Kızartma Ustaları Loncası tarafından geliştirilmişti.

Diğer loncalarda olduğu gibi bu loncanın da üyeleri, kişisel hünerlerini üstlerine gösterdikten sonra unvan kazanan çıraklardan, yardımcılardan ve ustalardan oluşmakta idi.

“Les Ayeurs” loncasına o dönemlerde çok popüler olan ve ayrıcalık gerektiren “kaz kızartma” hakkı verilmişti.

Lonca 1610 yılında Kraliyet himayesi altına alındı ve kendilerine Maîtrise des Rôtisseurs’ün resmî arması ihsan edildi. Bu arma yan yana duran iki çapraz şiş ve dört et kancasını sembolize eder. Alevler yanan ocağı, zincir ise şişleri çevirmekte kullanılan makaraların zincirini çağrıştırmaktadır. Loncanın amacı kraliyet sofrasında sürekli bir kalite standardı oluşturmak ve bunu muhafaza etmektir. Kısa bir müddet sonra “Rôtisseur”lerin hünerleri tüm et yemeklerini içermeye başladı. Daima Kraliyet ailesinin himayesi altında olan loncanın bu faaliyetleri kısa bir müddet sonra genişleyerek bir çıraklık sistemi oluşturuldu, ücret ve çalışma standartları belirlendi ve uygun rütbelerin verilmesine başlandı. Lonca 1789 yılına kadar büyümeye devam etti ancak Fransız Devrimi’nden sonra diğer loncalar gibi o da dağıtıldı.

Bu sürede yeme içme sanatı gelişmeye devam etmesine rağmen ancak 1950 yılında, Gastronomi Prensi olarak adlandırılan Curnonsky ile Dr. August Becart ve Jean Valby adlı üç gastronom, Louis Girardin ve Marcel Darin adlı iki profesyonel aşçıyı da aralarına alarak loncanın ruhunu yaşatmak için yemin ettiler. Bu grup 1950 yılında Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs adını verdikleri derneği kurdu ve Fransız Hükümeti, tarihi loncanın armasını iade etti. Dernek halen Türkiye dahil 80 ülkede faaliyet göstermektedir ve derneğin 22.000 kayıtlı üyesi bulunmaktadır.

Chaîne des Rôtisseurs Türkiye 1994 yılından bu yana Türkiye’de faaliyet göstermektedir; 900’ü aşkın kayıtlı üyesi bulunmaktadır.

Le Cordon Bleu Hakkında:

Le Cordon Bleu (Mavi Kurdele) isminin mutfak sanatları ile ilişkilendirilmesi ilk olarak 16. yüzyılda ortaya çıktı. Fransa Kralı III. Henri tarafından verilen Le Cordon Bleu adını; zaferlerini şatafatlı ziyafetlerle kutlayan Saint-Esprit Şövalyeleri’nin sembolünde bulunan mavi kurdeleden aldı ve 16. Yüzyıldan bu yana mutfaktaki mükemmeliyetin simgesi oldu. Le Cordon Bleu 1895’te, La Cuisiniere Cordon Bleu dergisinin yayıncısı, gazeteci Marthe Distel tarafından mutfak sanatları okulu olarak Paris’te kuruldu ve uluslararası ünü, açılışından itibaren hızla yayıldı. 1950’li yıllarda Paris’te yaşayan Julia Child’ın bu okulda eğitimini tamamlayıp ünlü bir aşçı ve yemek yazarı olması da okulun tanınırlığını artırdı. Julia Child’ın hayatı 2009 yılında vizyona giren ve Meryl Streep’in başrolünde olduğu Julie & Julia adlı filme de konu oldu. Günümüzde Le Cordon Bleu 20 ülkede 35’i aşkın uluslararası okulda yılda 20.000 öğrenciyi eğitim veriyor.

Michelin yıldızlı restoranlardan gelen usta şefler ya da prestijli yarışmalarda galibiyet alıp Meilleur Ouvrier de France gibi unvanları elde eden isimler, klasik Fransız mutfağı ve uluslararası aşçılık tekniklerine ait bilgilerini ve deneyimlerini Le Cordon Bleu öğrencilerine aktarmaktadır.

Özyeğin Üniversitesi Le Cordon Bleu İş Birliği:

Özyeğin Üniversitesi 2012 Temmuz ayında Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans Programı’nı açarken, dünyanın en prestijli mutfak sanatları kurumu Le Cordon Bleu ile iş birliği anlaşmasını da imzalayarak Özyeğin öğrencilerini dünyanın en usta şefleriyle birlikte yetiştirmeyi hedefledi. Le Cordon Bleu ile açtığı sertifika programlarıyla bu alanda kendini geliştirmek ve ilerletmek isteyenlere de yeni

bir geleceğin kapılarını araladı. Özyeğin Üniversitesi ve Le Cordon Bleu iş birliği kapsamında, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans Programı ve Otel Yöneticiliği Lisans Programı'ndaki "Mutfak Sanatları" dersleri Le Cordon Bleu Eğitim Şefleri tarafından verilmektedir. 20'den fazla ülkede olduğu gibi, üniversite öğrencisi olmasa da mutfak sanatları alanındaki yetkinliğini geliştirmek ve bunu uluslararası saygı gören bir sertifika ile taçlandırmak isteyen ya da kariyerini değiştirmeyi hedefleyen herkes için, Le Cordon Bleu Sertifika Programları, Özyeğin Üniversitesi Çekmeköy Kampüsü'nde vermeye devam etmektedir.

Özyeğin Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Fakültesi Hakkında:

Özyeğin Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Fakültesi, biri Otel Yöneticiliği diğeri Gastronomi ve Mutfak Sanatları olmak üzere, alanlarında türünün tek örnekleri olan, uluslararası saygınlığa sahip iki ayrı lisans programı (dört yıllık) sunmaktadır.

İngilizce eğitim veren Otel Yöneticiliği ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları programları yapısı itibarıyla çağdaş kuramsal ve pratik uygulamaların birbiriyle harmanlanmasını gerektirir. Bu nedenle programda öğrencilere vaka çalışmaları, profesyonel otel yönetimi yazılımları, öğrencilerin pratik becerilerini geliştirmeye yönelik mutfak/laboratuvar çalışmaları, interaktif simülasyon programları, projeler, stajlar, seçmeli dersler ve Rusça, Çince, Almanca ve İspanyolca gibi ikinci yabancı diller içeren, multimedya tabanlı bir eğitim sunulmaktadır.

Her iki programın da nihai amacı otel yöneticiliği ve/veya mutfak sanatları alanında, mezuniyet sonrası kendi işlerini kurabilecek ve uluslararası otel ve restoran zincirlerinde üst düzey yönetici pozisyonlarına yükselebilecek başarılı ve uluslararası itibara sahip profesyoneller yetiştirmektir. Programlar girişimci, yaratıcı, iş hayatına adım atar atmaz katma değer üretebilecek, sorun çözmeye odaklı, sektörel bilgi ve becerilerle bezenmiş, üniversite eğitim hayatını başarıyla tamamlamış gençleri; sağlıklı bir kariyer planlaması ile gastronomi ve otel yöneticiliği alanında geleceğin liderleri olarak yetiştirmeyi hedeflemektedir.