

Uluslararası Genç Aşçı Yarışması'nın kazananları belli oldu

Le Cordon Bleu İstanbul Ev Sahipliğinde Yapılan La Chaîne des Rôtisseurs Uluslararası Genç Aşçı Yarışması'nda Birinciliği Amerika Birleşik Devletleri'nden Joseph Baffoe Aldı

1950'de kurulan ve dünya çapında 75'i aşkın ülkede şubeleri bulunan uluslararası gastronomi derneği La Chaîne des Rôtisseurs'ün; 1977'den itibaren genç aşçılara beceri ve yaratıcılıklarını uluslararası arenada sergileme fırsatı sunan organizasyonu "Uluslararası Genç Aşçı Yarışması" (Jeunes Chefs Rôtisseurs) finali, **6-7 Ekim 2023** tarihlerinde Le Cordon Bleu İstanbul ev sahipliğinde Özyeğin Üniversitesi'ndeki Mükemmellik Merkezi tesislerinde gerçekleşti. Yarışma sonuçları **8 Ekim**'de Raffles İstanbul'daki yapılan törende ilan edildi.

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 paylaşımlarına olanak sunmak amacıyla gerçekleştirilen Uluslararası Genç Aşçı Yarışması'nın Türkiye elemelerine, kurulduğu 2012'den bu yana ev sahipliği yapıyor.

Mükemmellik Merkezi'ndeki yarışma programının ilk günü olan 6 Ekim Cuma günü; Özyeğin Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları lisans öğrencileri ve Le Cordon Bleu sertifika öğrencileri, Eğitimci Şef Luca Ignazio De Astis yönetiminde yarışmacılara 50 kişilik yemek daveti verdi.

La Chaîne Des Rotisseurs Yarışması Başkanlığını David R. Tetrault'un yaptığı yarışmada, Le Cordon Bleu İstanbul'dan Eğitimci Şef Luca De Astis ve Uluslararası Genç Aşçı Yarışması'nın 2022 birincisi Tonje Svee'in de aralarında yer aldığı 15 kişilik jüri üyeleri Caryn England, Jelbrich Hendrickx, Daniel Hiltbrunner, Esa Koppelo, Lazar Kovacs, Bruno G. Marti, Iwona Niemczewska, Björn Persson, Richard Roestorf, Ozan Tanır, Franciane Tartari ve Rudolf Van Nunen idi.

Uluslararası Genç Aşçı Yarışması'nda yer alan 27 yaşını aşmamış 22 uluslararası yarışmacı, 7 Ekim sabahından itibaren Le Cordon Bleu Mükemmellik Merkezi'nde zorlu bir gastronomi maratonuna girdi. Yarışma, katılımcıların her birine içinde ne olduğunu bilmediği birer malzeme sepeti teslim edilmesiyle başladı. Sepetteki malzemelerle giriş, ana yemek ve tatlıdan oluşan mönüyü dört (4) saat içerisinde hazırlayıp jüriye sunan şefler; *lezzet, sunum, yaratıcılık, mutfak teknikleri, organizasyon becerileri, profesyonellik, hijyen ve zamanlama* kriterlerine göre değerlendirildi.

22 yetenekli genç aşçının zorlu bir mücadele verdiği yarışmanın galibi, Amerika Birleşik Devletleri'nden Joseph Baffoe oldu, ikincisi İngiltere'den katılan Maciej Pisarek, üçüncüsü ise Avustralya'dan katılan Amber Heaton oldu. Birinci Joseph Baffoe'ya ödülünün yanı sıra, Le

Cordon Bleu Türkiye Direktörü Defne Ertan Tüysüzoğlu tarafından Le Cordon Bleu eğitim bursu takdim edildi.

Le Cordon Bleu Türkiye Direktörü Defne Ertan Tüysüzoğlu “Uluslararası Genç Aşçı Yarışması” ile ilgili olarak “Le Cordon Bleu Türkiye olarak; dünyada en prestijli yarışmalardan biri kabul edilen ve genç şefleri destekleyen uluslararası ‘Jeunes Chefs Rôtisseurs’ yarışmasına bu sene Türkiye’de Le Cordon Bleu Mükemmeliyet Merkezi’nde ev sahipliği yapmak bizim için büyük onur. Bu yarışmanın profesyonel, tekniklerden ödün vermeyen, malzemeye saygılı yaklaşımı, bizlerin mutfak eğitiminde profesyonellik ve mükemmeliyet misyonumuz ile de bire bir örtüşüyor. Ayrıca organizasyonun Cumhuriyetimizin 100. yılında ve Özyeğin Üniversitemizin de 15. kuruluş yılında kampüsümüzde yapılması bizler için gurur kaynağı. Bu aynı zamanda, gastronomi alanında küresel bir platformda var olduğumuzun da göstergesi. 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 Rôtisseurs Türkiye Başkanı Yves Léon; “Chaîne des Rôtisseurs, 2023 Jeunes Chefs Rôtisseurs yarışmasının finallerini İstanbul’da düzenledi. Her biri kendi ulusal yarışmasının birincisi olan 22 ülkeden yarışmacılar, turlar ve ziyaretler de dahil olmak üzere 5 günlük bir programın tadını çıkarmak üzere 4 Ekim’de İstanbul’a geldi. Bu genç şeflerin gelecekteki mutfak kariyerleri için ilham verici olacağına inanıyoruz. Onlara Türk yemek kültürünü göstermekten ve mantıdan İskendere 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 ülkelere götürecekleri bu bilgilerin ve deneyimlerin, ülkelerindeki gastronomi kültürüne ve bakış açılarına 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.”

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 geliştirilmiştir.

Diğer loncalarda olduğu gibi bu loncanın da üyeleri, kişisel hünelerini üstlerine gösterdikten sonra unvan kazanan çıraklardan, yardımcılarından 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 Maître 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; mevcut 700 kayıtlı üyesi bulunmaktadır.

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 verilmeye devam etmektedir.

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.

Özyeğın Üniversitesi Hakkında:

Yaşama iç içe, yenilikçi, yaratıcı ve girişimci bir öğrenim merkezi olarak topluma hizmet vermek amacıyla Hüsni M. Özyeğın Vakfı tarafından 2008’de kurulan Özyeğın Üniversitesi, yükselen mesleklerde derinlemesine bilgi sahibi, yabancı dile hâkim, iletişim ve bilgi teknolojileri kullanımında yetkin, uygulama becerisi olan, girişimci, çevresinde ve çalışacağı kurumlarda fark yaratacak bireyler yetiştirmeyi amaçlamaktadır. Başarılı öğrencilerin, şartları ne olursa olsun kaliteli eğitime ulaşabilmeleri gerektiğine inanan Özyeğın Üniversitesi, Çekmeköy’deki kampüsünde 7 fakülte, 3 enstitü ve 1 yüksekokulu ile 23 lisans, 32 yüksek lisans ve 10 doktora programıyla eğitim vermektedir. Birleşmiş Milletler’in “Sürdürülebilirlik Kalkınma Hedefleri” doğrultusunda yaptığı çalışmalar ile Times Higher Education (THE) Impact 2019 dünya sıralamasında “Toplumsal Etkisi En Yüksek Türk Üniversitesi” seçilen Özyeğın Üniversitesi, THE Emerging Economies 2021 sıralamasında ise Türkiye’deki en iyi beş vakif üniversitesinden biri olmuştur.

Özyeğın Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Fakültesi Hakkında:

Özyeğın Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Fakültesi, biri Otel Yöneticiliğı 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 Yöneticiliğı 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 yöneticiliğı 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 yöneticiliğı alanında geleceğın liderleri olarak yetiştirmeyi hedeflemektedir.

Le Cordon Bleu İstanbul İletişim:

Rima Köprülü Yalçın

0545 862 9512

rima.koprulu@ozyegin.edu.tr

0216 564 93 98

lecordonbleu@ozyegin.edu.tr

<https://lecordonbleu.ozyegin.edu.tr>