

Uluslararası Genç Aşçı Yarışması 6-7 Ekim 2023'te
Le Cordon Bleu İstanbul'da

La Chaîne des Rôtisseurs'ün Uluslararası Genç Aşçı Yarışması Le Cordon Bleu İstanbul'da Gerçekleşecek

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 gerçekleşecek.

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.

Yarışma kapsamında 22 uluslararası yarışmacı, Türkiye'ye 1 hafta önce gelerek İstanbul'un farklı lezzet noktalarını ve kültürel alanlarını gezme fırsatını yakalayacak. Yarışmacılar için tasarlanan gezi programındaki aktiviteler arasında Karaköy Güllüoğlu'nda baklava yapımı tekniklerini görmek, Mısır Çarşısı ve Kapalıçarşı turları, Yerebatan Sarnıcı ziyareti, Sultanahmet Meydanı'nda sokak lezzeti turu ve Sultanahmet Camii ve Ayasofya Camii ziyaretleri de bulunuyor.

Mükemmellik Merkezi'ndeki yarışma programının ilk günü olan 6 Ekim Cuma saat 19.00'da; 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 verecek. 7 Ekim Cumartesi günü gerçekleşecek yarışmada ise yarışmacılar; **Le Cordon Bleu İstanbul'dan Eğitimci Şef Luca De Astis'in ve Uluslararası Genç Aşçı Yarışması'nın 2022 birincisi Tonje Svee'in de yer alacağı** 15 jüri üyesine hünelerlerini gösterecek. Diğer 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 olacak. 8 Ekim Pazar günü Raffles Hotel'de gerçekleşecek Gala Yemeği ve Ödül töreni ile yarışma sonuçları açıklanacak.

Le Cordon Bleu Türkiye Direktörü Defne Ertan Tüysüzoğlu "Uluslararası Genç Aşçı Yarışması" ile ilgili "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. Dilerim Türkiye birincimiz Burak Tahirler bu özel yılı, uluslararası seviyede de dereceye girerek taçlandırır. 22 ülkeden katılacak tüm yarışmacılara başarılar dilerim” dedi.

Yurt dışından bu etkinlik için İstanbul’a gelen **La Chaîne des Rôtisseurs Yarışması Başkanı David R. Tetrault** de görüşlerini “27 yaş altı genç şeflere yönelik bu yarışmayı İstanbul’da gerçekleştirmekten çok mutluyuz. Le Cordon Bleu İstanbul’da olmaktan heyecan duyuyor ve bu yarışmanın başarılı olması için gösterdikleri tüm çabaları takdir ediyoruz” ifadeleriyle paylaştı.

Le Cordon Bleu İstanbul Yönetici Eğitimci 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.”