



TIEDOTE, JULKAISUVAPAA 19.9.2010

PAISTINKÄÄNTÄJIEN KANSAINVÄLISEN NUORI KOKKI -FINAALIN VOITTO ETELÄ-AFRIKKAAN!

Perjantaina 17. syyskuuta nähtiin todellinen kansojen kohtaaminen kun 23 huippukokkia eri puolilta maailmaa otti toisistaan mittaa Chaîne des Rôtisseurs -järjestön vuosittaisessa kilpailussa. Kukin kilpailija oli selvittänyt tiensä oman maansa alueellisten ja kansallisten karsintojen kautta Helsingissä järjestettävään finaaliin. Tällä kertaa kilpailussa jyräsi naisenergia kun etelä-afrikan **Stacey Lee Chan** nappasi voiton ja kolmannellekin sijalle kipusi kanadan **Stephanie Schnepf**. Kakkostilan komistuksena nähtiin saksaa edustanut **Daniel Schoefish**. Suomea kilpailussa edusti tamperelaisen Ravintola Näsinneulan kokki **Lasse Haapaniemi**.

Itse kilpailu järjestettiin niin kutsuttuna korikilpailuna. Kokit eivät tienneet etukäteen mistä raaka-aineista heidän tuli kilpailusuorituksensa rakentaa. Raaka-aineet nähtyään kokeilla oli 30 minuuttia aikaa suunnitella 3 ruokalajin menu neljälle hengelle. Suunnittelun jälkeen varsinaista kilpailuaikaa on 3,5 tuntia. Tuomaristo arvioi kilpailuannokset maun, rakenteen, ulkonäön ja haasteellisuuden perusteella. Lisäksi kilpailijat pisteytettiin keittiötyön sujuvuuden ja teknisen osaamisen perusteella. Kilpailukorin sisällöllä halusimme korostaa suomalaisen luonnon antimia sekä kotimaisia luomutuotteita. Kilpailijoilla oli käytössään muun muassa luomutuotettua Blonde d'Aquitaine –hiehon fileettä Atrialta, tuoreita kantarelleja, savuporoa, eläviä täplärapuja, kokonaisia ahvenia, lakkoja, puolukoita ja maitosuklaata. Maitotaloustuotteet kilpailuun tulivat Valion luomutuotepiheestä.

Kilpailun tulokset:

1. Stacey Lee Chan, Etelä-Afrikka
2. Daniel Schoefish, Saksa
3. Stephanie Schnepf, Kanada

Kilpailun muut osallistajat sijoitettiin jaetulle neljännelle sijalle:

Valentinos Michail, Kypros
Lasse Haapaniemi, Suomi
Thomas Spenceley, Englanti
Balázs Ölvedy, Unkari
Shahar Garousi, Israel
Jatu Rizki Putra Anurantha, Indonesia
Ji Young Kang, Korea
Kean Wah Wilson Fam, Macao
Adzlan Shafik Azmi, Malesia
Alexandre Cardiga, Portugali
Marco Andres Sveitsi
Petter Viding, Ruotsi
Chun Chan Yang, Taiwan
Murat Cakici, Turkki
Jason Curtis, USA
Damien Hamelryk, Belgia
Elisabeth Gschwandtl, Austria
Luke Wakefield, Australia
Marco Cameli, Italia
Pavel Belyalov, Venäjä



Kokit saapuivat vieraiksemme suomeen tiistaina 14.9. ja heille järjestettiin kilpailuviikon aikana elämyksellinen läpileikkaus suomalaiseseen ruoka ja -ravintolakulttuuriin. Ohjelma alkoi tiistaina tutustumisella Lasipalatsin Maatilatoriiin ja iltaa jatkettiin rapukeiton ja poronpaahtopaistin merkeissä Ravintola Lasipalatsissa. Keskiviikkona tutustuttiin kalankäsittelyyn E.Erikssonilla ja lounastettiin Chez Dominiquessa. Iltapäivällä kokit vietiin luonnon helmaan Tervakosken Tervaniemeen, jossa saunottiin rantasaunassa ja nautittiin erinomaisesta suomalaisesta buffetista. Torstaina esittelyssä oli Valio Oy sekä oppilastyönä järjestetty huippuluokan illallinen Helpan Ravintola Kokissa. Lauantaina vierailimme Hakaniemen Hallissa ja purjehdimme helsingin saaristossa s/v Valborgilla. Purjehduksen jälkeen seurasi tutustuminen Suomenlinnan Panimon tuotteisiin saaristolaishenkisen lounaan merkeissä. Viikko huipentui palkintojen jakoon ja 480 hengen Grand Diner -illalliseen Royal at Crowne Plazassa.

Kilpailun taustaa:

Chaîne des Rôtisseurs – eli tuttavallisemmin paistinkääntäjät on kansainvälinen gastronominen järjestö, jonka päämaja on Pariisissa. Järjestöön kuuluu yli 25 000 jäsentä noin 70 maassa ympäri maailman. Suomessa jäseniä on noin 1800. Järjestön ydin on gastronomiassa, ruokakulttuurin ja ruokailutapojen kunnioittamisessa, kansallisen keittiön vaalimisessa ja sen kehittämisessä. Järjestön tavoitteena on maailmanlaajuisesti saattaa yhteen gastronomiasta kiinnostuneet harrastajat ja ammattilaiset.

Yksi järjestön tärkeimpiä tehtäviä on antaa nuorille ja lahjakkaille kokeille mahdollisuus kehittää itseään ja demonstroida ammattitaitoaan vuosittaisten kilpailujen merkeissä. Kilpailut on järjestetty tässä mittakaavassa vuodesta 1977 lähtien.

Kilpailu jakautuu vuosittain kolmeen osioon: Kunkin maan voutikunnat järjestävät alueellisen karsintakilpailun, joiden voittajat ilmoitetaan maansa kansalliseen kilpailuun. Kansallisen kilpailun voittajat edustavat maataan kansainvälisessä kilpailussa. Kansainvälisen kilpailun edellinen suomalaisvoittaja nähtiin viime vuonna, kun **Lasse Koistinen** kapusi korkeimmalle korokkeelle New Yorkissa

Lisätiedot:

Sami Hiltunen

Kilpailun tuomariston puheenjohtaja

Conseiller Culinaire de Bailliage

National de Finlande

sami.hiltunen@panimoravintola.fi

p.040 5883448

Kilpailun onnistumista tukivat:

Atria Suomi Oy, Valio Oy, Helsingin Palvelualojen Oppilaitos HELPA, Maa- ja metsätaloustuottajain Keskusliitto MTK r.y.

