

NM for servitører – Bergen 2017

Denne høsten var det, bokstavelig talt, duket for servitørfaget i Bergen. NM for servitører ble arrangert som et samarbeid mellom Servitørlauget KKHR og Norges Kokkemesterlaug, NKL. A La Carte Messen i Bergen var teknisk arrangør og mesterskapet gikk av stabelen i Grieghallen helgen 28. – 29. September. Arrangementet gikk samtidig med NM i kokkekunst og markerte på den måten norsk kulinarisk tradisjon på en helhetlig måte.

I en artikkel i www.smakmagasinet.no kan man den 2. oktober lese: ”Konkurransområdet var sentralt plassert i messehallen, og publikum kunne på nært hold observere servitørene mens de rullerte mellom ulike stasjoner. Oppgavene inkluderte blant annet transjering og flambering av ananas, blindlukting av brennevin, blindsmaking av vin, miksing av drinker og sabelering og skjenking av champagne. Avslutningsvis ventet servering av en treretters meny, laget av deltakere i kokke-NM. Konkurransen, som blir arrangert for sjette gang, er mer publikumsvennlig i år. Mer show bidrar til å fremme servitørfaget, kommenterte en fornøyd hoveddommer Geir Kristian Næss mens servitørene var i full sving på sine respektive stasjoner.”

Monika Kålås var arrangementsansvarlig for årets servitør-NM. Hun er leder for Servitørlauget i Bergen og en god venn av Chaîne des Rôtisseurs. Så da Rolf E. Wenstad, leder og Mathias Thoresen, kasserer av Servitørlauget i Norge tok kontakt med Baillage de Bergen for å høre om vi kunne tenke oss å støtte denne prestisjefylt konkurransen, var vi både beæret og interessert i å delta. Chaîne des Rôtisseurs har lang tradisjon for å støtte rekrutteringen i kokke- og servitørfaget, både gjennom utdeling av stipend til kokker og servitører i den årlige nasjonale lærlingekonkurransen og ved gjennomføring av egne internasjonale konkurranser for unge kokker og servitører. Vi var derfor positive til å bidra med støtte til servitør NM. Med god støtte fra Chaîne des Rôtisseurs Norge kunne vi tilby vinneren et stipend på kr. 10.000,- til hjelp i den videre veien mot ære og berømmelse. Denne gangen valgte vi å kun å gi vår støtte til servitørene. Det er viktig å understreke at dette ikke må oppfattes som forkleinelse av de dyktige kokkene, som gjennom sin meget høye kompetanse bidrar til at Norge alltid figurerer i den absolutte toppen av internasjonal gastronomi. Vi gratulerer derfor vinneren av årets NM i Kokkekunst, Kjell Patrick Ørmen, kokk, fra Credo i Trondheim, på det hjerteligste!

Undertegnede var selv forhindret fra å delta under premieutdelingen på grunn av reise til Grand Chapitre i Budapest, men heldigvis kunne Vice-Chargé de Missions Jan Næss, fra styret i Bergen, foreta den høytidige utdelingen av diplom og gavebrev til vinneren.

Konkurransen ble jevn og dommerne hadde en vanskelig oppgave når de seks kandidatene skulle rangeres. Til slutt stod Kristoffer Aga, hovmester og sommelier på Colonialen Restaurant i Bergen, på toppen av seierspallen, flankert av sølvvinner Rolf E. Wenstad fra Oslo Militære Samfund og bronsevinner Marius Fidje Tjelta fra Lysebu Hotel i Oslo. Kristoffer Aga satte stor pris på stipendet fra Chaîne des Rôtisseurs og får, i tillegg til øvrige premier og selve NM tittelen, sjansen til å representere Norge i nordisk mesterskap for servitører. De øvrige deltakerne i årets NM var Erling Nordås, Restaurant 1877 i Bergen, Sara Bjerkelund, Stock Barcode i Oslo og Birk Torp, To Rom og Kjøkken i Trondheim. De leverte alle meget bra og var verdige konkurrenter til de tre i toppen.

Min kollega Jan rapporterte at på den etterfølgende banketten var stemningen høy og kvaliteten upåklagelig. Baillage de Bergen og Chaîne des Rôtisseurs Norge slutter seg til

gratulantene og ønsker både Kristoffer Aga og de andre konkurrentene all mulig lykke til videre i deres karrierer.

Til sist er vi glade for å kunne formidle en stor og hjertelig takk fra koordinatoren for NM Servitør 2017, Monika Kålås: ”På vegne av Servitørlauget KKHR takker jeg hjerteligst for fantastisk spons til konkurransen vår! Uten flotte samarbeidspartnere som dere, hadde vi ikke kunnet gjennomføre arrangementet på samme måte.”

Vennlig hilsen

Bjarte Askeland
Bailli Regional
Baillage de Bergen
Chaîne des Rôtisseurs