



Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs

Association Mondiale de la Gastronomie

Bailliage Régional de Sørlandet



Vinnerne av Sørlandscup for lærlinger. Fra venstre, servitørlærling Rishell Wasawas-Jepsen, kokkelærlingene Øyvind Tønnevold Hansen fra Restaurant Smag & Behag i Grimstad og Kevin Håkonsen fra Jens Eide Slakterens Kjøkken i Lillesand, flankert av Baillie Regional, Jørgen Aall Flood og Baillie Honoraire Christian Borchgrevink.

Det var opplæringskontoret for Resepsjon, Restaurant og Matfag i Agder som hadde ansvar for gjennomføringen av konkurransen. Kokkenes Mesterlaug Agder, samt to representanter fra restaurantnæringen som var dommere.

Chaîne des Rôtisseurs bailliage de Sørlandet hadde gleden av å premiere vinnerne av konkurransen med en sjekk på kr. 2.500,00, samt hederlig omtale og medalje.



Her er et utvalg av rettene som ble servert. Hellefisk var hovedingrediensen.



Engasjementet og gleden på kjøkkenet var det heller ikke noe å si på.

