

PRESSEMELDING 23.11.2006

## **Det Norske Kokkelandslaget vant Culinary World cup, nr 1. pallen sammenlagt**

Endelig ble totalen offentlig gjort: gull i kaldmat gull i varm mat og 1. plass sammenlagt. Hele 499 av 500 poeng. 25 nasjonaler deltok. Sverige fikk sølv og Singapor bronse.

Varm mat menyen i gaar hadde uten tvil den beste maten av alle lagene. Godt utvalg av smakfulle norske råvarer, 5 kokker og 5 timer var det laget hadde som utgangspunkt for dagens konkurranse. "Resultatet med gull viser at vi har arbeidet godt om lag, satt sammen gode smaker, og levert kvalitet, nettopp det vi har trent på" sier en stolt Manager, Sven Erik Renaa.

Spenningen er stor til premieutdeling. Både Singapore, Sverige og USA har sammen med Norge, gull i begge konkurranse grenene. Men denne gang gikk Norge til topps.

Menyen hos Det Norske Kokkelandslaget.

### *Lettrøkt torsk og kongekrabbe*

Lettrøkt norsk torsk med norsk kongekrabbe, torsk og grønsaks sauté, varm dill "gele" med jordskokk, syltet gresskar, avokado og krabbe saus.

### *Kombinasjon av Norsk lam fra Lofoten*

Bryst, sadel og brissel pølse, med artiskokk og bønne sauté, kålrot ravioli, potet og steinsopp "royal", parmesan og sherry saus.

### *Karamell og sjokolade kombinasjoner*

Karamell og sjokolade krem. Sitrus posjert pære, peanut crumble, melkesjokolade nugatine og "madelaine".

## **Det Norske Kokkelandslaget er:**

- Sven Erik Renaa, Tema manager, Gastronomisk Institutt, Stavanger
- Gunnar Hvarnes, Kaptein, Gastronomisk Institutt, Stavanger
- Henrik Orre, kokk, Flavours, Oslo
- Geir Skeie, kokk, Palace Grill, Oslo
- Kjartan Skjelde, Tango Bar og Kjøkken, Stavanger
- Espen Vesterdal Larsen, konditor, Gastronomisk Institutt, Oslo
- Sverre Sætre, konditor, SvereSætre AS, Oslo
- Øyvind Vestrheim, kokk, Falcon Crest, Oslo
- Andreas Myhrvold, commis, Fiske eksperten Reinhardsen, Kristiansand
- Karl Erik Pallensen, commis, Charles & De, Sandnes
- Even Ramsvik, Frilands, (Sunnmøre)/ Oslo

## **Rådgivere**

- Steffen Engelhard, Statoil, Stavanger
- Tom Victor Gausdal, Flavours, Oslo

**Pressekontakt:** Ragnhild Espeland, + 47 99 02 18 72