



Chef Kenzo Li verovert de tweede plaats op de prestigieuze 'Jeunes Chefs Rôtisseurs' competitie in Parijs

Op zaterdag 25 september vond in Parijs de competitie van 'Jeunes Chefs Rôtisseurs' plaats. Een prestigieuze wedstrijd georganiseerd door La Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs, een internationaal georganiseerde organisatie die tal van prestigieuze chefs met een passie voor voeding, wijn en gastronomie in het algemeen groepeerd. De Belgische chef Kenzo Li, aan de slag in restaurant La Table de Demain in Namen wist er de Tweede plaats weg te kapen. Een schitterende prestatie van deze veelbelovende chef. De

Chaine bestaat uit 75 landen, 24 landen werden geselecteerd om deel nemen aan de finale en Kenzo (jongste deelnemer) behaalde daaruit Zilver.



Een mooie toekomst voor Kenzo Li

Ondanks zijn jonge leeftijd deed Kenzo Li toch al heel wat ervaring op in prestigieuze restaurants. Zo ging hij na zijn opleiding aan de slag bij sterrenrestaurants 'Le Chalet de la Forêt' en 'L'eau Vive' om vervolgens via 'The New Balthazar' in Knokke bij 'La Table de Demain' terecht te komen. Met deze wedstrijd was Kenzo Li trouwens niet aan zijn proefstuk toe want eerder wist hij ook al mooie resultaten neer te zetten in andere wedstrijden. Dat deze getalenteerde chef nog een mooie toekomst wacht, staat dan ook buiten kijf.

Getalenteerde jonge chefs kansen geven

De wedstrijd die uitgaat van La Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs, heeft als doel om culinaire kennis aan getalenteerde jonge chefs door te geven en hen de kans te geven zich te meten met andere internationale getalenteerde chefs. Koks die aan de slag zijn bij een aangesloten lid van de organisatie en die de nodige selectieproeven in eigen land hebben doorstaan, komen uiteindelijk in aanmerking om aan de wedstrijd deel te nemen. De eerste wedstrijd, die jaarlijks wordt georganiseerd, werd al in 1977 gehouden.

Aan de slag met de 'black box'

Tijdens de wedstrijd krijgen alle chefs een identieke 'black box' waarmee ze een menu bestaande uit een voorgerecht, hoofdgerecht en dessert dienen te bereiden voor 4 personen. De chefs krijgen exact 30 minuten om het menu uit te schrijven en 3,5 uur om het te bereiden. Waarna een professionele jury de gerechten quoteert.

Jeunes Rotisseurs Wedstrijd 2022

Belgie zal op 28 Maart 2022 opnieuw de Belgische Jeune Rôtisseur kiezen die dan ons land kan verdedigen op de Internationale wedstrijd in September in Mexico City .

Jongeren die zich geroepen voelen kunnen contact opnemen met de Conseiller Culinaire Jean – Baptiste Thomaes van 'Château du Mylord **'. Info@Mylord.be

Perscontact:

Wenst u bijkomende informatie, beeldmateriaal of een interview met Kenzo Li?
Neem contact op met:

Ilse Duponcheel - Bailli Délégué de Belgique - ilse@dolcemagazine.be - +32 (0)473709054

<https://www.chainedesrotisseurs.com>

Met bijna 21.000 leden is de Chaîne des Rôtisseurs een internationale vereniging voor de gastronomie die thans in meer dan 80 landen is gevestigd en die liefhebbers verenigt die dezelfde waarden delen op het gebied van kwaliteit, lekker eten, aanmoediging van de culinaire kunsten en de geneugten van de tafel. Onze vereniging onderscheidt zich door het samenbrengen van amateurs en professionals uit de hele wereld, of het nu hoteliers, restaurateurs, chef-koks of sommeliers zijn, in de waardering van de fijne keuken.