



Fire unge mesterkokker legger ut på verdensturné:

Brød og sirkus

– Norge har veldig mange flinke kokker, kanskje noen av verdens beste. Men det er svært få som tør å satse på å bli kokkestjerner, sier mesterkokken Trond Svendgård. – Det skal vi bli.

De glade kameratene i The Flying Culinary Circus har siden 2005 reist jorden rundt og imponert de berømte og superrike med kjøkkenkunstene sine.

Listen over kjendiser de har laget mat og showet for inneholder blant annet den frusterte fruene Eva Longoria, soulartisten Macy Gray, prinsen av Ghana, Michael Ball i moteselskapet Rock & Republic og skuespilleren Jonathan Silverman. Tidligere har de vært innom Playboy-kongen Hugh Hefner på hans årlige karneval, samt mange andre verdensstjerner i Los Angeles og London. Nylig var de i Dubai og laget mat i bryllupet til sjefen på det kjente seilhotellet Burj Al Arab.

I tillegg til utsøkt mat underholder de gjestene med sang og musikk, eller absurd humor. Eller hva sier du om å fylle svømmebassenget med ferskvann og tørris og helle oppi levende hummer, dykke ut i det med kokkeklærne på og koke hummerne foran gjestene?

I den kulinariske sirkusmanesjen finner vi Trond Svendgård fra Rognan, Hans-Kristian Larsen fra Trondheim, Tor Jørgen Kramprud Larsen fra Elverum og Mathias Spieler Bugge fra Grimstad.

Hittil har de kokket og underholdt for å finansiere sine egne ferieturer. Nå tar de steget fullt ut og sikter mot stjernene. Til helgen skal de ut på sin første turné som profesjonelle, og kalenderen er full ut oktober.

Verdensmester på laget

Turen går aller først til Malaysia, Singapore, USA og kanskje Australia.

– I USA og i mange andre land er det å være en kokkestjerne akkurat det samme som en film- eller musikkstjerne, sier Trond Svendgård (28). – Jamie Oliver og Gordon Ramsay er

kokk!

Mange kjenner nok igjen navnet. I 2003 vant Trond Svendgård verdensmesterskapet i kokkekunst, Bocuse D'or, sammen med Charles Tjessem,

samt diverse medaljer med det norske kokkelandslaget. I 2005 ble han Young Chef of the year. Som 20-åring startet han sin første restaurant i Bodø. Fire år senere hadde han tre restauranter, hvorav den ene var *Front* på Aker Brygge i Oslo, med i alt 70 ansatte som omsatte for 30 millioner kroner.

Ideen til The Flying Culinary Circus har modnet etter mange eksklusive middager i luksuriøse omgivelser og blant så celebre gjester at vanlige folk bare kan drømme om å oppleve lignende.

– Ideen er at et TV-crew følger oss for å komme inn i de miljøene. I tillegg til å være et produkt i seg selv vil vi også bruke TV for å bli kjent og dermed øke vår markedsverdi, sier den unge kokken.

I tillegg til TV-produksjon omfatter planene kokebok, konsulentoppdrag og gjesteopptredener på hoteller og restauranter i verdens metropoler.

– Vi har jobbet med en helt ny idé å lage kokebok etter. Alle som har sett ideen er blitt helt supertent ... herregud, hvorfor har ikke noen gjort det her allerede, sier Trond.

Og undertegnede, som aller nådigst er innviet i ideen, må si seg enig, her lærer du å bli en bedre kokk på en revolusjonerende effektiv måte.

– Det vi gjør mest nå i utlandet er promoteringer. Enten det er for



BURJ AL ARAB: – Kokkekameratene var nylig i Dubai for å lage mat i bryllupet til sjefen på det kjente seilhotellet.

nok mest kjent i Europa, men ta for eksempel den amerikanske kokken Emeril Lagasse. Han tjener mer enn Angelina Jolie og Brad Pitt til sammen – og han er bare en helt simpel TV-