Tisková zpráva, 12. května 2016

**Bocuse d’Or 2016: Nejlepším kuchařem Evropy se stal Tamas Szell z Maďarska**

**Maďarský šéfkuchař Tamas Szell zvítězil v evropském kole nejprestižnější kuchařské soutěže na světě Bocuse d’Or. Kontinentální kolo, které předchází celosvětovému finále, proběhlo v Budapešti 10. a 11. května. Zúčastnilo se ho dvacet kuchařů. Stříbrné místo obsadil Christopher William Davidsen z Norska, na třetí příčce se umístil Alexander Sjögren ze Švédska.**

Soutěž, která je označovaná jako mistrovství světa kuchařů, vznikla z touhy dnes již 90letého francouzského šéfkuchaře Paula Bocuse vytvořit ve svém oboru něco podobně velkolepého, jako jsou sportovní akce. V roce 1987 se jeho sen stal skutečností, a profesionální kuchaři z celého světa tak mají jedinečnou možnost se utkat v tomto prestižním souboji. Sám zakladatel soutěže patří mezi nejvýznamnější postavy současné světové gastronomie.

*„Jsme opravdu pyšní, že můžeme svými produkty podporovat tak prestižní soutěž, jakou Bocuse d’Or bezpochyby je. Pro tento ročník byly vybrány typicky maďarské suroviny - jelení hřbet s kostí a jeseter malý i s kaviárem. Všichni soutěžící předvedli naprosto skvělé výkony,“* komentuje Petr Olbrich, manažer pro řízení vztahů s HoReCa zákazníky MAKRO Cash & Carry.

**Perfekcionismus je na místě**

Z dvacítky soutěžících se svým výkonem nejvíce zabodoval maďarský reprezentant Tamas Szell. Společně s dalšími desíti kuchaři se také kvalifikoval na celosvětové finále, které proběhne v lednu 2017 ve francouzském Lyonu. Kuchaři měli na přípravu dvou chodů z masa a ryby 5 hodin a 35 minut. Na soustředěnou práci tříčlenných týmů ve složení kuchaře, mladého pomocníka tzv. commiho a kouče, dohlížela nejen porota, ale i nadšení diváci.

Soutěžící pro své pokrmy mohli využít pouze suroviny z METRO tržiště, které měli k dispozici v předvečer soutěže přímo v areálu. Nejen chuť a vizuální stránka pokrmu jsou při hodnocení poroty důležité. Část bodů je udělována i za výtěžnost surovin, odpovědný přístup kuchaře k ingrediencím, zapojení regionálních specifik v receptu s masem i využití zeleniny v pokrmu s rybou, která měla tvořit minimálně jeho polovinu.

**Kuchařské talenty napříč Evropou**

Hlavní myšlenkou soutěže Bocuse d’Or je spojit mladé kuchaře a ukázat ty největší talenty ve světové gastronomii. Od jejích počátků v ní dominují především kuchaři z Francie a skandinávských zemí. Mezinárodní porotu, ve které zasedli zástupci všech soutěžících zemí, vedl francouzský šéfkuchař Serge Vieira, vítěz Bocuse d’Or 2005. Nechyběl ani další vítěz, tentokrát ročníku 2011, dánský šéfkuchař Rasmus Kofoed. Prezidentem evropského kola soutěže se stal Zoltan Hamvas, majitel michelinské restaurace Onyx v Budapešti.

**Do světového finále postupuje následujících 11 zemí: Belgie, Dánsko, Estonsko, Finsko, Francie, Island, Maďarsko, Nizozemí, Norsko, Švédsko a Švýcarsko.**

**Česká republika na Bocuse d‘Or**

Českou republiku poprvé reprezentoval Jan Všetečka, který se ve světovém finále v roce 2009 umístil na 14. příčce. V roce 1995 získal bronzové místo český rodák Patrik Jaroš, který soutěžil pod vlajkou Německa. *„Na začátku letošního roku proběhlo národní kolo Bocuse d’Or Česká republika, kterého se zúčastnilo 7 mladých kuchařů. Přestože se Česká republika do evropského kola nekvalifikovala, věříme, že na příštím evropském finále již zástupce mít budeme,“* vysvětluje Petr Olbrich, manažer pro řízení vztahů s HoReCa zákazníky MAKRO Cash & Carry. *„Chceme podporovat talentované kuchaře, aby pozvedli naši gastronomii, ale zároveň měli touhu na sobě pracovat a dotáhnout to mezi světové špičky,“* dodává.

Skupina METRO, jejíž součástí je i česká síť MAKRO, je hlavním sponzorem velkého finále Bocuse d’Or a kontinentálních soutěží v Evropě a v Asii. METRO je také exkluzivním dodavatelem jeleního hřbetu s kostí, jesetera malého s kaviárem a zeleniny pro účastníky světového finále. Zároveň podporuje dvanáct národních týmů.

Více informací o Bocuse d’Or včetně přehledu letošních finálových zemí, všech dosavadních vítězů a podrobného popisu mechaniky soutěže naleznete na [www.bocusedor.com](http://www.bocusedor.com/uploads/sfSympalBossMediaPlugin/document/e4ed434dd0f8067c1953451b63e32ac6c6fe3186.pdf).

\*\*\*

**METRO/MAKRO Cash & Carry** provozuje více než 750 samoobslužných velkoobchodů ve 25 zemích. Společnost celosvětově zaměstnává přibližně 110 000 lidí a za fiskální rok 2014/2015 dosáhla prodejů v celkové výši 30 miliard EUR. METRO Cash & Carry tvoří prodejní divizi skupiny METRO GROUP, která je jednou z největších mezinárodních retailových společností. Za fiskální rok 2014/2015 dosáhl její obrat 59 miliard EUR. Společnost působí ve 29 zemích, má 220 000 zaměstnanců a provozuje zhruba 2 000 obchodů. Výkon skupiny METRO GROUP je založen na síle obchodních značek, které působí nezávisle ve vlastních tržních segmentech: METRO/MAKRO Cash & Carry jako světový lídr v oblasti samoobslužných velkoobchodů, Media Markt a Saturn jako evropský lídr v oblasti prodeje spotřební elektroniky a Real hypermarkety.

**Pro více informací kontaktujte:**

**Tereza Knířová**

Inspiro Solutions

tel.: +420 724 352 211

e-mail: tereza.knirova@inspiro-solutions.cz

[www.makro.cz](http://www.makro.cz)

[www.facebook.com/makro.cz](http://www.facebook.com/makro.cz)

[www.twitter.com/makrocr](http://www.twitter.com/makrocr)