

Chefs' Dinner: Unikátní koncept šesti šéfkuchařů a špičkových surovin z makro ČR

Praha, 21. února 2025 – Jedenáctý ročník prestižní gastronomické události Chefs' Dinner opět spojil špičkové české i zahraniční šéfkuchaře při výjimečné večeři, která představuje vrchol kulinářského umění. Tento unikátní koncept, který hostům umožňuje ochutnat šest chodů připravených šesticí talentovaných kuchařů, je exkluzivní akcí Makro akademie. Ta nedávno oslavila 10 let své existence a za tuto dobu významně přispěla k naplňování kréda makro ČR – vzdělávat, podporovat a posouvat českou gastronomii na světovou úroveň.

Jedním z hlavních rysů Chefs' Dinner je jedinečná možnost, kdy šest kuchařských hvězd společně tvoří degustační menu, přičemž každý z nich přináší svůj vlastní styl a zkušenosti. To je možné právě díky profesionálně vybavené kuchyni Makro akademie, která je jediným prostorem v České republice umožňujícím takovou souhru více šéfkuchařů současně.

Šest hvězd gastronomie, šest jedinečných chodů

Letošní ročník Chefs' Dinner v Makro akademii přivítal tyto kulinářské mistry:

- **Lukáš Černý a Dominik Unčovský** (Makro akademie) – ambasadoři Makro akademie, vítězové českého kola Bocus D'Or, odborníci na inovativní gastronomii
- **Josef Sůkup** (Vinařství Gurtau) – specialista na sezónní menu párovaná s víny
- **Lukáš Hlaváček** (Terasa U Zlaté studně) – mistr moderní francouzské kuchyně
- **Martin Štangl** (restaurace Štangl) – průkopník udržitelnosti a lokálních surovin
- **Jimmi Eriksson** (Stadshusrestauranger, Stockholm) – vítěz Culinary World Cup a finalista Bocus D'Or
- **Vlad Rjasnyy** (Sugar Life) – inovátor cukrářství a mistr veganských dezertů

Každý z šestice šéfkuchařů přispěl svou originalitou a precizností k sestavení unikátního menu, které zahrnovalo například raviolu s hovězím žebrem a uzeným morkem, kachnu „**Nordic five spice**“ či pečený cheesecake s mučenkovým gelé a tonka boby. K jednotlivým chodům byla pečlivě vybírána vína pod vedením renomovaného someliéra **Jakuba Příbyla**, který napárováním správných vín umocnil celkový kulinářský zážitek.

MENU:

*Amuse bouche / **Dominik Unčovský a Lukáš Černý***

*Vegetariánský předkrm / **Josef Sůkup***

Bramborová terinka, konfitovaný žloutek, lanýž, holandská omáčka, bramborová esence

*Masový předkrm / **Lukáš Hlaváček***

Raviola s hovězím žebrem a uzeným morkem, černý lanýž, roscoff cibule, lichořeřišnice, bordelaise jus

*Rybí chod / **Martin Štangl***

Pošírovaný candát, kapusta, rajčata, medvědí česnek, garum

*Hlavní chod / **Jimmi Eriksson***

Kachna „Nordic five spice“, topinambur, sýr Wrångebäcks, červená řepa, smrž, ocet

*Dezert / **Vlad Ryasnyy***

Pečený cheesecake s mučenkovým gelé a tonka boby, doplněný o lískooříškový tart s choux z tropického ovoce a sorbet

Šéf Makro akademie Jan Gavenda tentokrát přivezl švédskou kuchařskou star: **Jimmi Eriksson** je renomovaný šéfkuchař s bohatou kariérou plnou významných ocenění a zkušeností. V roce 2016 získal titul Šéfkuchař roku Švédska. Následně v letech 2017 až 2020 působil jako kapitán švédského kulinářského týmu, se kterým dosáhl na zlatou medaili na Culinary World Cup v Lucemburku v roce 2018. V roce 2022 měl tu čest sestavit menu pro slavnostní banket při udílení Nobelových cen. Téhož roku vedl švédský tým na soutěži Bocuse d'Or Europe, kde obsadili čtvrté místo a získali speciální cenu za nejlepší prezentaci pokrmu. Tím si zajistili postup do světového finále Bocuse d'Or v Lyonu v roce 2023. Kromě toho vyvíjí vlastní kuchyňské nástroje pro profesionální kuchaře. Jimmi Eriksson je známý svou vášní pro gastronomii, neustálým hledáním nových chuťových kombinací a kreativitou v prezentaci jídel, vždy s respektem k surovinám.

Makro Akademie – 10 let v čele vzdělávání profesionálů

Makro akademie slaví 10 let od svého vzniku a během této dekády se stala klíčovým centrem vzdělávání gastronomických profesionálů v České republice. Nabízí odborné kurzy, workshopy a školení vedené těmi nejlepšími v oboru. Svým přístupem a filozofií napomáhá k rozvoji gastronomické scény a posouvá českou kuchyni na světovou úroveň.

Produkty, které jsou základem menu **Chefs' Dinner**, pocházejí z portfolia makro ČR a zahrnují **prémiové maso MASO Made by makro, sezónní české plodiny z iniciativy České pole a čerstvé ryby nejvyšší kvality**. Tato událost je tak nejen oslavou kulinářského umění, ale i důkazem, že kvalitní suroviny jsou klíčem k mimořádným gastronomickým zážitkům. Díky propojení talentovaných šéfkuchařů, špičkových surovin a inovativního konceptu se **Chefs' Dinner** řadí mezi nejprestižnější gastronomické akce v Česku. **Makro akademie** tímto večerem opět potvrdila svou roli lídra v oblasti vzdělávání a rozvoje gastronomického sektoru.

Velkoobchod **makro ČR** dlouhodobě poskytuje své služby v prodeji potravinářského i nepotravinářského sortimentu. Za 28 let existence na českém trhu se **makro ČR** stalo silným a důležitým partnerem restaurací, hotelů a stravovacích zařízení (HoReCa) i nezávislých obchodníků (Traders). **Makro ČR** má po celé České republice přes 650 000 zákazníků, kteří těží z unikátního multikanálového mixu velkoobchodu. Zákazníci si mohou vybrat, zda budou zboží nakupovat v jednom z velkoformátových obchodů, nebo si ho nechají doručit – vše za pomoci digitálních řešení. Mimo to je **makro ČR** důležitým hráčem na poli udržitelnosti. Díky **iniciativě České pole** se **makro ČR** snaží do české gastronomie vrátit a rozvíjet tradiční produkty českého zemědělství a společně usilovat o jejich místo v české kultuře i gastronomii.

Makro ČR je součástí globální sítě METRO AG se zastoupením ve více než 30 zemích. Společnost METRO má po celém světě přes 17 milionů zákazníků, kteří mohou využít velkoformátových obchodů. Více informací

naleznete na: <https://www.makro.cz/>

Pro více informací kontaktujte:

Nikola Formanová

Vedoucí komunikace makro ČR

tel.: +420 603 850 320

e-mail: nikola.formanova@makro.cz

www.makro.cz

www.facebook.com/makro.cz

www.linkedin.com/company/makro-cr/