



Bocuse d'Or 2015: Najlepším šéfkuchárom na svete je Nór

Tlačová správa, 28.januára 2015

Šéfkuchár Örjan Johannessen z Nórska vyhral najprestížnejšiu kuchársku súťaž na svete Bocuse d'Or. Finálového súboja, ktorý ukončil takmer dvojročný cyklus 15. kola súťaže, sa zúčastnilo 24 šéfkuchárov z celého sveta. Stalo sa tak 27. a 28. januára 2015 vo francúzskom Lyone. Striebornú priečku získal Philip Tessier z USA a bronzovú sošku si odviezol Tommy Myllymaki zo Švédska.

"Súťaž má za cieľ zviditeľniť najšpičkovejších šéfkuchárov z celého sveta. Všetci kandidáti podstúpili dlhú a náročnú dvojročnú prípravu, ktorej cieľom bolo skĺbiť techniku s umeleckým talentom" vysvetľuje Paul Bocuse, prezident Bocuse d'Or, ktorý súťaž v roku 1987 založil. Sám patrí medzi najväčšie osobnosti súčasnej gastronómie. Jeho snom bolo vytvoriť paralelu k veľkým športovým podujatiam, kde na pomyselnom kuchárskom javisku zvedú súboj najskúsenejší kuchári sveta. Aj preto má súťaž povest' Majstrovstiev sveta šéfkuchárov.

Majstrovstvá sveta pre šéfkuchárov

Svetového finále Bocuse d'Or vo francúzskom Lyone sa zúčastnilo 24 najlepších šéfkuchárov z celého sveta. Najväčšej kuchárskej udalosti predchádzalo šesťdesiat národných súťaží a tri kontinentálne súťaže v Európe, Ázii a Latinskej Amerike. Aktuálny cyklus súťaže trval 18 mesiacov a začal už v roku 2013. Súťažnou variáciou na tému perlička a pstruh porotu presvedčil nórsky reprezentant Örjan Johannessen. Jeho pokrmy zabodovali po chuťovej, ale tiež po vizuálnej stránke. Zlatú sošku s podobizňou zakladateľa súťaže Paula Bocusea a hlavnú cenu 20 000 € si nórsky víťaz prevzal z rúk Olafa Kocha, generálneho riaditeľa veľkoobchodu METRO, ktorý je hlavným sponzorom súťaže.

Finalisti pripravovali dva chody, jeden z mäsa a druhý z ryby. Mali na to 5 hodín a 35 minút. Pracovali v trojčlenných tímoch za stáleho prizierania a povzbudzovania až 2500 divákov. Súťažné tímy mali k dispozícii vlastného kouča. Niektorí kuchári venovali súťaži až dva roky intenzívnej prípravy.

V hlavnej úlohe perlička a pstruh

Tohtoročný výber ingrediencií padol na perličku z francúzskeho regiónu les Landes a na riečneho pstruha z južného Francúzska. Vo svojich pokrmoch museli šéfkuchári využiť čerstvé suroviny, ktoré nakúpili v predvečer súťaže na METRO trhovisku priamo v areáli súťaže. Okrem chuti a prezentácie pokrmu porota posudzovala aj výťažnosť surovín, zodpovedný prístup kuchára k ingredienciám, zapojenie regionálnych špecifik v recepte s mäsom a využitie zeleniny v pokrme s rybou, ktorá mala tvoriť minimálne jeho polovicu.

Len pre najlepších z najlepších

METRO Cash & Carry SR s.r.o., Senecká cesta 1881, 900 28, Ivanka pri Dunaji, tel.: + 421 240 585 114

Spoločnosť je registrovaná Okresným súdom Bratislava I, vložka číslo 19661/B.
IČO: 35772841, DIČ: 2020275664
Člen skupiny METRO Group



Cieľom súťaže Bocuse d'Or je ukázať najväčšie kuchárske talenty. Od založenia v nej dominujú predovšetkým kuchári z Francúzska a škandinávskych krajín. V tohtoročnom finále sa stretli napríklad zástupcovia Nemecka, Francúzska, Švédska, Islandu, USA a Kanady, ale aj kuchári z Maďarska, Maroka alebo Japonska. Úplne prvýkrát sa do celosvetového súboja prebojovalo Chile. Do čela medzinárodnej poroty, ktorá má celkom 20 členov, tento rok zasadol víťaz minulého ročníka, francúzsky šéfkuchár Thibaut Rugerri. V porote nemohol chýbať ani Jerôme Bocuse, syn zakladateľa súťaže Paula Bocusea.

Bocuse d'Or na Slovensku?

„Určite by sme radi na Bocuse d'Or 2017 videli aj zástupcu Slovenskej republiky a radi by sme ho podporili. Sme presvedčení, že u nás je veľa talentovaných kuchárov, ktorí majú šancu v súťaži uspieť. Chceli by sme predstaviť slovenskú gastronómiu a zvýšiť jej ohlas vo svete“ predstavuje plán na obnovenie súťaže v Slovenskej republike Martin Jaroš zo spoločnosti METRO.

Účasť na svetovom finále zatiaľ Slovákovi ušla. Jediným zástupcom, ktorý sa prebojoval do európskeho kola bol v r.2010 známy šéfkuchár Martin Korbelič. Tréning na prestížnu súťaž absolvoval u francúzskeho šéfkuchára Cordellian - Bages Jeana Luca Rocha Serralheiro, držiteľa najvyššieho francúzskeho titulu MOF (Meilleur Ouvrier de France) v oblasti kuchárskeho umenia. Česká republika mala svojho reprezentanta na svetovom finále už v roku 2009, kedy sa šéfkuchár Ján Všetěčka umiestnil na štrnástom mieste.

Skupina METRO je hlavným sponzorom veľkého finále Bocuse d'Or a kontinentálnych súťaží v Európe a v Ázii. METRO je tiež exkluzívnym dodávateľom perličiek z regiónu les Landes, francúzskych pstruhov a zeleniny pre účastníkov svetového finále.

Viac informácií o Bocuse d'Or, vrátane prehľadu tohtoročných finálových krajín, všetkých doterajších víťazov, videa z finále a podrobného popisu mechaniky súťaže nájdete na www.bocusedor.com.

* * * * *

Pre viac informácií, prosím, kontaktujte:

- Dominika Mózová – Media & Communication Consulting, spol. s r. o.
E-mail: dominika.mozova@mcc.sk, Tel. č.: +421 2 53 41 00 85, +421 948 474 028
- Eva Šoucová – Media & Communication Consulting, spol. s r.o.
E-mail: eva.soucova@mcc.sk, Tel.č.: +421 2 53 41 00 85, +421 948 268 368

* * * * *

METRO Cash & Carry má zastúpenie v 26 krajinách sveta s viac ako 750 veľkoobchodnými centrami typu cash&carry. Zamestnáva zhruba 117-tisíc ľudí a vo finančnom roku 2013/2014 dosiahlo tržby vo výške približne 31 miliárd eur. METRO Cash & Carry je predajná divízia METRO GROUP, jednej z najväčších

METRO Cash & Carry SR s.r.o., Senecká cesta 1881, 900 28, Ivanka pri Dunaji, tel.: + 421 240 585 114

Spoločnosť je registrovaná Okresným súdom Bratislava I, vložka číslo 19661/B.
IČO: 35772841, DIČ: 2020275664
Člen skupiny METRO Group



medzinárodných maloobchodných a veľkoobchodných spoločností. Vo finančnom roku 2013/2014 dosiahla skupina tržby vo výške približne 63 miliárd eur. Celkovo má približne 250-tisíc zamestnancov a prevádzkuje okolo 2 200 predajných centier v 30 krajinách. Výkonnosť celej skupiny je založená na sile jej jednotlivých obchodných divízií, ktoré pôsobia nezávisle v rámci ich trhového segmentu: METRO/Makro Cash & Carry – medzinárodný líder v oblasti samoobslužných veľkoobchodných predajní, hypermarkety Real, Media Markt a Saturn – európska jednotka v oblasti maloobchodov so spotrebnou elektronikou, a obchodné domy Galeria Kaufhof. Viac informácií nájdete na www.metrogroup.de.

V Slovenskej republike patrí do siete METRO Cash & Carry SR šesť veľkoobchodných centier pre podnikateľov s predajnou plochou každého 7 500 m². Široká ponuka tovaru, prevádzková výkonnosť, vyspelá logistika a priame nákupy vo veľkých objemoch umožňujú spoločnosti METRO predávať tovar za najvýhodnejšie veľkoobchodné ceny. METRO sa na Slovensku orientuje predovšetkým na tri skupiny profesionálnych zákazníkov – na oblasť HoReCa, maloobchod a malé až stredné firmy, ktoré podporuje okrem širokej ponuky tovaru aj nadštandardnými službami na mieru. Viac na www.metro.sk alebo www.facebook.com/metro.sk.