

Finał Bocuse d'Or Poland 2019 odbędzie się w Krakowie!

21 listopada 2019 roku odbędzie się kolejna polska selekcja konkursu [Bocuse d'Or](#). Tym razem to Kraków będzie gościł polską i światową gastronomię w ramach projektu Europejska Stolica Kultury Gastronomicznej.



SIRHA SPIRIT

P O L A N D 2 0 1 9

Zapowiada się zatem wielkie wydarzenie, podczas którego emocje nie tylko kulinarne sięgną zenitu. Sześciu młodych, utalentowanych szefów kuchni stanie do rywalizacji by zdobyć upragnioną statuetkę i tytuł Najlepszego Szefa w Polsce.

To wspaniałe kulinarne widowisko rozegra się podczas **27. Międzynarodowych Targów Wyposażenia Hoteli i Gastronomii HORECA**. Na oczach szerokiej publiczności oraz polskich i zagranicznych jurorów – szefów kuchni z gwiazdkowych, znakomitych restauracji, autorytetów w dziedzinie światowych kulinariów zaprezentują swoje umiejętności następujący szefowie:

- **Łukasz Budzik** – restauracja Mennicza Fusion, Wrocław
- **Ernest Jagodziński** – restauracja Autentyk – kuchnia i ludzie, Poznań
- **Jakub Kasprzak** – Sezony. Restauracja i Hotel, Trzek
- **Krzysztof Nawrocki** – restauracja Karczoch, Konstancin Jeziorna
- **Michał Stężalski** – restauracja Szara Gęś, Kraków
- **Mateusz Suliga**, Hotel Uniqus Palace, Kraków

W ciągu **5 godzin i 35 minut** kandydaci przy wsparciu swoich pomocników (commis) będą musieli przygotować **danie mięsne dla 15 osób**, zaprezentowane na platerze (tacy) oraz **danie z ryby w 15 porcjach**, które zaserwują wyłącznie na talerzach.

W tym roku Komitet Wykonawczy na temat przewodni konkursu wybrał następujące produkty:

- Danie mięsne skomponowane na bazie **królika hodowlanego z ziarnem słonecznika oraz przy użyciu polskiej fasoli**
- Danie rybne przygotowane z **Pstrąga Ojcowskiego z kaszą jaglaną, polskimi warzywami kapustnymi w akompaniamencie ślimaków lądowych z polskich hodowli.**

Oba dania muszą zawierać 50% warzyw, roślin lub ziół, w tym wykorzystane trzy dowolne dodatki według uznania kandydata.

Konkurs zostanie przeprowadzony na takich samych zasadach i wytycznych regulacyjnych ustanowionych przez Międzynarodowy Komitet Organizacyjny Bocuse d'Or. Należy podkreślić, że zasady konkursu są bardzo surowe, a każde spóźnienie wiąże się z otrzymaniem od jurorów punktów ujemnych.

*- Bardzo się cieszę, że kolejna polska selekcja przed nami. Mając doświadczenie z organizacji pierwszej selekcji, udziału w europejskim półfinale w Turynie, ale też zaznaczając polski akcent w Lyonie, jestem przekonany, że każda kolejna selekcja będzie dopracowana w najmniejszym szczególe choć pewnie nie będzie tak idealnie, żeby nie było nad czym pracować w przyszłości. Była Warszawa, był Turyn, był Lyon teraz będzie Kraków co dla mnie osobiście, oznacza przyspieszony puls, bo jak większość wie to miasto znalazło swoje miejsce głęboko w moim sercu, tym bardziej będzie to dla mnie wielkie wydarzenie - powiedział **Adam Chrzastowski**, Prezydent Akademii [Bocuse d'Or Poland](#).*

Warto dodać, iż **Patronat Honorowy** nad konkursem objął **Pan Prezydent Jacek Majchrowski, Bocuse d'Or Winners**, ekskluzywne stowarzyszenie zrzeszające najznakomitszych szefów kuchni światowej rangi, zwycięzców tego najlepszego konkursu kulinarnego na świecie oraz **Ambasador Francji**.

*- [Bocuse d'Or Poland](#) kolejny przystanek będzie miał w Krakowie. Cieszę się, że inicjatywa organizacji polskiej selekcji tego prestiżowego konkursu wyszła od Pani Dyrektor Elżbiety Kantor i całego zespołu Wydziału ds. Turystyki Miasta Kraków, aby zorganizować to wydarzenie podczas Europejskiej Stolicy Kultury Gastronomicznej Kraków 2019. Dalej sprawy potoczyły się bardzo szybko i tym samym cała kulinarna Europa Bocuse d'Or Family w listopadzie będzie patrzyła na to piękne historyczne miasto, które swoimi zakamarkami ma wiele wspólnego z Lyonem, rodzinnym miastem naszego śp. Paula Bocuse'a - powiedział **Jacek Krawczyk**, Prezes Zarządu [Bocuse d'Or Poland](#).*

Serdecznie zapraszamy do Krakowa, Europejskiej Stolicy Kultury Gastronomicznej. Obiecujemy niezapomniane wrażenia kulinarne, rywalizację na najwyższym poziomie, ogromne emocje oraz wielkie nazwiska polskiej i światowej gastronomii!

Bocuse d'Or to najbardziej prestiżowy konkurs kulinarny na świecie, powołany przez Paula Bocuse – wybitnego szefa kuchni, ojca ruchu nouvelle cuisine.

W styczniu 1987 **Paul Bocuse** stworzył Bocuse d'Or, rewolucyjny konkurs gastronomiczny. Opierając się na najważniejszych wydarzeniach sportowych, wyobrażał sobie prawdziwe igrzyska kulinarne, w których kładzie się nacisk na kuchnię i kucharzy.

W organizowanym co dwa lata konkursie bierze udział kilkadziesiąt krajów z Europy, Azji, Ameryki Łacińskiej oraz kilka indywidualnych państw. Każdy z krajów wyłania swojego reprezentanta w krajowych eliminacjach. Następnie, zwycięzcy z poszczególnych krajów walczą o jak najlepsze miejsce w rozgrywkach na poziomie kontynentalnym, aby zmierzyć się

w spektakularnym, światowym finale konkursu w Lyonie.

Idea konkursu: zebranie 24 młodych szefów kuchni z całego świata, spośród najbardziej obiecujących talentów ich pokolenia i przygotowanie przez nich znakomitych potraw w ciągu 5 godzin 35 minut, przed publicznością. O rozstrzygnięciu Wielkiego Finału decyduje jury złożone z najwybitniejszych szefów kuchni na świecie.



Aut.

Smarten PR

Oficjalny Przedstawiciel marki Bocuse d'Or w Polsce