



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

2019-10-29

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.

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 hodowanego 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



**Magiczny
Kraków**

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!

Dobłą wiadomością dla wszystkich zainteresowanych oglądaniem zmagañ kulinarnych gigantów jest informacja, iż wejście na konkurs Bocuse d'Or Poland 2019 jest bezpłatne po wcześniejszym [zarejestrowaniu się na stronie Targów Horeca](#). Bezpłatna rejestracja jest możliwa do 15 listopada.

*** 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.