

HOVENTA



BOCUSE d'Or EUROPE magyar válogató verseny
2011.október 14.

SAJTÓINFORMÁCIÓ

2011. szeptember 20.

BOCUSE d'Or EUROPE magyar válogató verseny a 30. HOVENTA szakkiállításon 2011. október 14.

Ki mehet a világhírű Bocuse d'Or versenyre?

A több mint 20 éves múltra visszatekintő nemzetközi szakácsbajnokság idei döntője október 14-én zajlik Budapesten.

A Bocuse d'Or ötletét 1983-ban egy Lyon-i kiállításon Paul Bocuse, a kiállítás akkori elnöke fogalmazta meg. Bocuse úgy gondolta, hogy a szakma fejlődéséhez és a minőség fenntartásához jelentős mértékben hozzájárulhat egy-egy ilyen verseny. Emellett a szakma folytonosságát is biztosíthatja az évente megrendezésre kerülő szakácsolimpia.

A gondos előkészületek után a verseny 1987-ben került először megrendezésre. Manapság már többféle szakácsversenyt is rendeznek a különböző szakmai rendezvényeken, de mind közül a legnevesebb a Bocuse d'Or.

Mára már világversennyé nőtte ki magát a Bocuse által életre hívott verseny, hiszen közel 50 ország indulói vesznek részt a válogatásokon, országos döntőkön, hogy utána Európa, Ázsia, Amerika legjobbjai versenyezzenek a kétévenként Lyonban megrendezésre kerülő döntőn.

Mind a selejtezőkön, mind a döntőn a versenyzőknek 5 óra 35 perc áll rendelkezésükre, hogy elkészítsenek egy halas és egy húsos fogást. Egy csapatban ketten vannak, a séf és a kuktája. A séfnek 23 évesnél idősebbnek kell lenni, míg a commis - a segítő – a verseny ideje alatt még nem töltheti be a 22. életévét. A csapat harmadik tagja a tréner, aki kétfős csapata felkészítését végzi, de ő maga a konyhában nem lehet jelen a verseny ideje alatt.



Paul Bocuse

A nouvelle cuisine egyik legnagyobb alakja. Az 1926-ban született Paul a családi hagyományoknak engedve vált szakáccsá, majd mesterségének művészévé lett, és nemzetközi hírnévre tett szert. Első Michelin csillagát a 60-as évek végén szerezte, amit a 70-es években újabb két csillag követett.

Bocuse célja és hitvallása a minőségi, friss alapanyagok használata és az ételek tökéletes elkészítése. Az általa fémjelzett nouvelle cuisine lényege az alacsony kalóriájú, esztétikus és gazdag ízvilágú ételek kialakítása.

1989-ben a Gault Millau - másik három szakáccsal egyetemben - az évszázad szakácsának választotta. Jelenleg 5 éttermet üzemeltet, ebből egy luxus kategóriájút (ez rendelkezik a 3 csillaggal) és egy 4 tagból álló bisztróláncot, amelynek egyes éttermei a francia kulinária más-más ágait képviselik.

A Bocuse d'Or Europe budapesti versenye, alapanyagok

A selejtezőn a versenyzőknek 6 tányért kell tálalniuk (4 a zsűrinek, 1 fényképezésre, 1 egyéb). A versenyzőknek 4 és fél óra áll majd rendelkezésükre a két fogás elkészítésére, az első 13:00-kor tálal. A versenyzők két alaplét, és megpuolt egész zöldséget hozhatnak magukkal a versenyre. Minden más alapanyagot a helyszínen kapnak meg, az előre leadott alapanyaglistának megfelelően.

A díjátadóval egybekötött eredményhirdetésre 15:30-kor kerül sor a versenyhelyszínen: Hungexpo Budapesti Vásárközpont, A pavilon, 207 /A stand.

A szervezőbizottság egyhangú döntése alapján a következő versenyen felhasználható alapanyagok a következők lesznek:

HAL – kategóriában
Nyelvhal (filében) és rák

HÚS - kategóriában
Kék lábú 'Label Rouge' minősítésű szabad tartású csirke

A legvitatottabb kérdésben a szervezők továbbra is tálra való tálalás mellett tették le a voksukat, azonban ezúttal sem terhelik azok beszerzését/elkészíttetését a versenyzőkre, hanem biztosítják minden induló számára azt. A ételeket kiegészítő köretek száma kettőről háromra nőtt.

A budapesti selejtezőhöz a METRO Nagykereskedés biztosítja a nyersanyagokat.

Versenyzői csomag

A Bocuse d'Or magyarországi selejtezőjén HOVENTA, október 14. részt vevő versenyzők számára az alábbi csomagot biztosítja a Hungexpo Zrt. és a Magyar Gasztronómiai Egyesület:

1. Elősegítik a versenyzők bemutatkozását, megismertetését a szakmával és a hazai publikummal a sajtó és reklám eszközeivel.

2. A versenyzők **nyersanyag vásárlásához (alapanyagon felül) fejenként 20.000 Ft** értékben hozzájárul a HUNGEXPO Zrt.

3. A versenyzők szakmai fejlődését támogatva, a HUNGEXPO felajánl versenyzőként **30.000 Ft értékű szakkönyvcsomagot** (Ducasse cukrászkönyv, Professzionális szakács, Blumenthal)

4. MGE felajánlás: a verseny győztese számára **4+2 hét gyakorlási lehetőség egy európai vendég chef-fel**, a második helyezett pedig, a salzburgi IKARUS étteremben (az utazás és szállás költségét a HUNGEXPO állja)
A harmadik és negyedik helyezett 1-1 hét gyakorlási lehetőséget kap budapesti Michelin csillagos étteremben.

5. **Étterem meghívás:** A verseny minden döntőse ebéd/vacsora meghívást kap egy budapesti Michelin csillagos étterembe.

Magyar Bocuse d'Or Akadémia

Alapító tagok

Molnár B. Tamás	MGE
Andrusch Péter	Alabárdos
Zsidai Zoltán Roy	Pierrot
Csapody Balázs	Kistücsök
Hamvas Zoltán	Onyx
Molnár Attila	Aranykaviár
Bíró Lajos	Bock Bistro
Vomberg Frigyes	oktató
Pollok László	Laci!Konyha!
Benoit Barbault	HUNGEXPO Zrt.
Ganczer Gábor	HUNGEXPO Zrt.

Bocuse d'Or Selection Hungary zsűri

Molnár B. Tamás	MGE
Juhász István	Hilton
Vomberg Frigyes	oktató
Pethő Balázs	Csalogány
Andrusch Péter	Alabárdos
Szása	Arany kaviár
Litauszki Zsolt	chef tanácsadó
Várvidi Péter	Enoteca