



Kiderült, hogy kik vehetnek részt a Bocuse d'Or verseny magyarországi selejtezőjén

Lezárult a Magyar Bocuse d'Or Akadémia pályázata, a mai napon a neves szakemberekből álló zsűri értékelte a pályázatokat és döntött arról, hogy a világ leghíresebb szakácsversenyének decemberben esedékes magyar selejtezőjén kik mérhetik össze tudásukat.

A pályázat célja a legalkalmasabb, legtehetségesebb szakácsok megtalálása, akik közül a selejtezőt, majd a februári döntőt követően dől el, hogy a Budapesten megrendezésre kerülő Bocuse d'Or Europe versenyen ki képviselheti Magyarországot. A 2016. májusában Európa 20 országa versenyez hazánkban. Ha a korábbi magyar versenyzőkhöz; Széll Tamáshoz és Molnár Gáborhoz hasonló sikeres szereplés megismétlődik, a magyar versenyző ezen a versenyen kvalifikálja magát a Bocuse d'Or Lyon 2017-es világdöntőjére.

A Magyar Bocuse d'Or Akadémia elnöke, Hamvas Zoltán elmondta; „A pályázati felhívásra minden várakozást felülmúlva 19 érvényes pályázat érkezett. A zsűri elsősorban a kidolgozottságot, a szezonalitást, a húsok és köretek arányát, valamint a változatos technológiák használatát értékelte, de emellett fontos szempont volt a befektetett munka is, hiszen a Bocuse versenyzőkre kemény munka vár. Olyan embert keresünk, aki képes sokat dolgozni a célért.” A Bíró Lajos, Csapody Balázs, Hamvas Zoltán, Sárközi Ákos, Segal Viktor, Vomberg Frigyes és Wolf András alkotta zsűri a fenti szempontok figyelembevételével választotta ki azt a 11 főt, aki a 2015. december 13-án megrendezésre kerülő magyarországi selejtezőn fogja összemérni tudását.

A zsűri döntése alapján, a bírálati szempontoknak, valamint a Bocuse d'Or magyarországi selejtező versenykiírásának, a verseny színvonalának és szellemiségének az alábbi versenyzők feleltek meg:

Domján Richárd	Bock Bisztró, Budapest
Győrffy Árpád	Kollázs - Four Seasons, Budapest
Katona András	12 Hay Hill, London, Egyesült Királyság
Kovács Attila	Spaletta Étterem és Sörház, Kecskemét
Mizsei János	Mák Bisztró, Budapest
Molnár Péter	Kistücsök Étterem, Balatonszemes
Pohner Ádám	Olimpia Étterem, Budapest
Sándor Rodrigo	Costes Downtown, Budapest
Sipos András	NU bistro, Budapest
Szabó László	Helyszíni szolgáltatások, Sodexo
Volenter István	67 Étterem és Bistro, Székesfehérvár



A pályázat témája a mangalica tarja, a mangalica karaj vagy a mangalica pofa és nyelv volt, amelyhez a piac zöldség- és gyümölcskínálatából lehetett választani. A fenti három húselem közül legalább kettőt, míg a piac kínálatából legalább három zöldség vagy gyümölcs felhasználását kellett a pályázó által beküldött receptben bemutatni.

A 2015. december 13-án megrendezésre kerülő magyarországi selejtező versenykiírására és témájára hamarosan fény derül.

Magyar Bocuse d'Or Akadémia Egyesület

<http://bocusedorhungary.hu/>

<https://www.facebook.com/magyarbocusedorakademia>

további információ:

Szaffner Dóra 06 30 484 5746

vagy Szántó Gabriella 06 30 9662 881

press@bocuse.hu