**Národné kolo kuchárskej súťaže BOCUSE D‘OR pozná víťaza**

**Bratislava, 25. november 2021** – **Najprestížnejšia kuchárska súťaž „kuchársky Oscar“ , ktorá sa konala včera v Bratislave, pozná svojho víťaza. Národné kolo Bocuse d’Or, zorganizoval Slovenský zväz kuchárov a cukrárov. Súťaž je vo svete považovaná za kuchársku olympiádu či svetový kuchársky šampionát. Alebo len jednoducho – laboratórium výnimočných chutí, vôní, kuchárskeho umenia, zdieľania informácií a poznania.**

Včera sme boli svedkami výnimočnej atmosféry a pre mnohých zúčastnených aj kuchárskeho neba. Biele rondony, vysoké čapice, vášeň pre jedlo a výnimočné suroviny.

*„Dnes som mal úplné zimomriavky z toho, čo sa nám podarilo. Klobúk dolu pred fantastickou organizáciou, všetkými súťažiacimi, žiakmi, ktorí nás obsluhovali. Spolu to vytvorilo jedinečnú atmosféru, ktorou som si pripomenul našu účasť na európskom kole v Ženeve pred 11 rokmi,*“ so zápalom vysvetľuje **Jaroslav Žídek**, **prezident** **Bocuse d'Or Slovakia.**

*„Teraz až s niekoľko hodinovým odstupom mi to už konečne dochádza, čo sa nám podarilo v tak krátkom čase zorganizovať. Včera všetci mohli vidieť našu niekoľko mesačnú prácu a myslím, že sa to všetko podarilo s veľkou cťou! Nebol to len môj pocit, ale s porotcami sme sa zhodli, že to bola najväčšia gastronomická udalosť na Slovensku za posledné roky, len škoda, že to kvôli pandemickým opatreniam nemohla vidieť široká verejnosť .Táto súťaž nie je len o prestíži, ale je hlavne príležitosťou povzniesť gastronómiu na Slovensku a to sa dnes podľa môjho názoru aj podarilo,“ dodáva* **Vojtech Artz***,* **prezident Slovenského zväzu kuchárov a cukrárov na Slovensku**, ktorá organizačne zastrešila celú prípravu podujatia.

Súťažiaci kuchári bojovali takmer 6 hodín. Vo svojich kuchyniach pripravovali 2 jedlá – hlavné jedlo z jesetera a teľacieho mäsa, ktoré následne ochutnávala 9 členná profesionálna porota a 3 členná laická porota. „*Viem porovnať kuchárov, ktorý sa zúčastnili súťaže pred 11 rokmi a dnes. Dnes boli na oveľa lepšej úrovni, vedeli do čoho idú, poctivo trénovali a mali ambície uspieť,“* pokračuje Jaroslav Žídek*. „Víťaz bude mať počas prípravy na európske kolo mentora z Nórska – šéfkuchár Geir Skeie, víťaz európskeho kola Bocuse d'Or 2008 a víťaz svetového finále Bocuse d'Or 2009.“*

Víťazom sa stal **Peter Duranský**, ktorý študoval na Súkromnej odbornej škole SD Jednota v Šamoríne a dnes šéfuje reštaurácii Das Loft vo Viedni. Začínal v reštaurácii Le Mond v Bratislave, varil v Hoteli Albrecht a reštaurácii Camouflage. Vo Viedni otváral reštauráciu pre Medusa group. V roku 2010 sa zúčastnil prvého národného kola súťaže Bocuse d'Or v Bratislave, kde skončil na druhom mieste. Je zatiaľ jediným Slovákom, ktorý získal michelinskú hviezdu práve v reštaurácii Das Loft. Súťažil spolu s asistentom **Márkom Janákom**, ktorý je rovnako ako Peter pred pár rokmi, študentom Súkromnej odbornej školy SD Jednota v Šamoríne.

Peter Duranský s Márkom Janákom získali cenu laickej poroty a cenu za najlepšiu misu.

Cenu za najlepšieho asistenta získal **Sebastián Tóth** z Hotelovej akadémie v Košiciach.

*„Bol to neuveriteľný deň. Začínali sme skoro ráno, pred nami bolo náročné varenie naplánované do poslednej minúty. Zo začiatku to bol pre mňa veľký stres, ale časom som začal vnímať atmosféru, ktorá tam bola. Vypol som, začal som si užívať energiu miesta, podujatia a skvelej hudby“,* jedným dychom začína opisovať atmosféru súťažného dňa víťaz Peter Duranský. „*Pri vyhlasovaní výsledkov som cítil obrovský pocit zadosťučinenia. V roku 2010 som skončil druhý a teraz som chcel vyhrať. Tvrdo som trénoval, pracoval na sebe a podarilo sa to. Ešte úplne nenachádzam správne slová, tie však prídu, ak sa trochu upokojím. Je to neuveriteľný pocit šťastia“.*

*„Víťazovi na jednej strane tak trochu závidím a na druhej strane ho ľutujem. Čaká ho skutočne veľa práce, tvrdého tréningu a pevné nervy. Máme na to. Som o tom presvedčený, že môžeme uspieť. Peter Duranský môže byť ten, kto nám otvorí dvere a svet si nás všimne,“* dodáva Jaroslav Žídek a znovu upriamuje pozornosť na obrovský dosah našej účasti na európskom kole kuchárskej súťaže Bocuse d'Or 2022 pre celú krajinu.

Jaroslav Žídek a Vojtech Artz sa netaja ambíciami dostať sa čo najďalej, aj keď si na druhej strane obaja zhodne uvedomujú, že okrem šikovnosti a schopností kuchára, je to aj vec rozpočtu. O tom vedia svoje, keďže dlhých 11 rokov sme v organizácii súťaže nepokračovali. „*Celé finančné bremeno prebrala na seba spoločnosť METRO. Tu však ideme vyššie a propagujeme gastronómiu celej krajiny. Verím, že sa nám podarí získať podporu štátnych inštitúcií a ďalších partnerov. Vyrazme do sveta a dostaňme Slovensko na jeho gastromapu“* dodávajú na záver*.*

**Národného kola kuchárskej súťaže Bocuse d'Or Slovakia 2021 sa zúčastnili**

**Peter Duranský** – šéfkuchár reštaurácie Das Loft vo Viedni. Začínal v reštaurácii Le Mond v Bratislave, varil v Hoteli Albrecht a reštaurácii Camouflage. Vo Viedni otváral reštauráciu pre Medusa group. V roku 2010 sa zúčastnil prvého národného kola súťaže Bocuse d'Or v Bratislave. Je zatiaľ jediným Slovákom, ktorý získal michelinskú hviezdu práve v reštaurácii Das Loft.

**Jozef Hromják** – šéfkuchár reštaurácie Villa Sandy City Park Resort v Košiciach. Pôsobil ako šéfkuchár v reštaurácii Olive Tree v Double Tree by Hilton v Košiciach. Reprezentoval mesto Košice počas Týždňa slovenskej kultúry v Marseille 2013. Pôsobí ako kapitán národného tímu a reprezentoval Slovensko na podujatiach Villeroy et Boch Culinary World Cup 2014, 2018 a tiež na IKA Culinary Olympics 2016.

**František Plavý** – člen Slovenského zväzu kuchárov a cukrárov. Pracuje ako majster odbornej výchovy na Hotelovej akadémii v Žiline. V roku 2018 sa jeho tím stal Majstrami Českej republiky v studenej kuchyni, zúčastnil sa svetovej súťaže v Erfurte a Stuttgarte, kde získal bronz a v Luxembursku striebornú medailu.

**Andrej Syč –** sous-chef v košickej reštaurácii Kaviareň Slávia. Svoju kuchársku kariéru začínal v reštaurácii hotela Grand Hotel Kempinski. Je členom Gourmet clubu, podieľal sa n a príprave deputačnej večer počas summitu OECD v Bratislave. Absolvoval stáž v reštaurácii Tian v Viedni.

**Degustačná porota národného kola súťaže Bocuse d'Or Slovakia 2021**

**Vojtech Artz,** prezident Slovenského zväzu kuchárov a cukrárov

**Jaroslav Žídek**, prezident Bocuse d'Or Slovakia

**Jozef Breza**, Gašperov mlyn

**Lukáš Hesko**, pripravovaná reštaurácia Irin

**Michal Konrád**, Bao Brothers

**Branislav Križan**, viceprezident Slovenského zväzu kuchárov a cukrárov

**Ádám Pohner**, Maďarsko, účastník Európskeho kola Bocuse d'Or v Turíne v roku 2019, odkiaľ postúpil na svetové finále do Lyonu, kde skončil na dvanástom mieste

**Marek Raditsch**, Česká republika, prezident Bocuse d’Or Česká republika

**Geir Skeie**, Nórsko, víťaz európskeho kola Bocuse d'Or 2008 a víťaz svetového finále Bocuse d'Or 2009

**Technická porota národného kola súťaže Bocuse d'Or Slovakia 2021**

**Marek Ort,** Slovenský národný tím kuchárov a cukrárov

**Marek Gajdoš,** Slovenský národný tím kuchárov a cukrárov

**Laická porota národného kola súťaže Bocuse d'Or Slovakia 2021**

**Károly Szalai**, generálny riaditeľ METRO Cash & Carry SR

**Radislav Nackin**, Gurmán na Slovensku

**Milan Junior Zimnýkoval,** moderátor relácie Pečie celé Slovensko a ďalších programov o varení

**Kontakt pre médiá:**

V prípade záujmu o ďalšie informácie, prosím, kontaktujte:

Katarína Žídek Gaťášová I  account manager I Grape PR, s.r.o. I e-mail: katarina.zidek@grapepr.sk