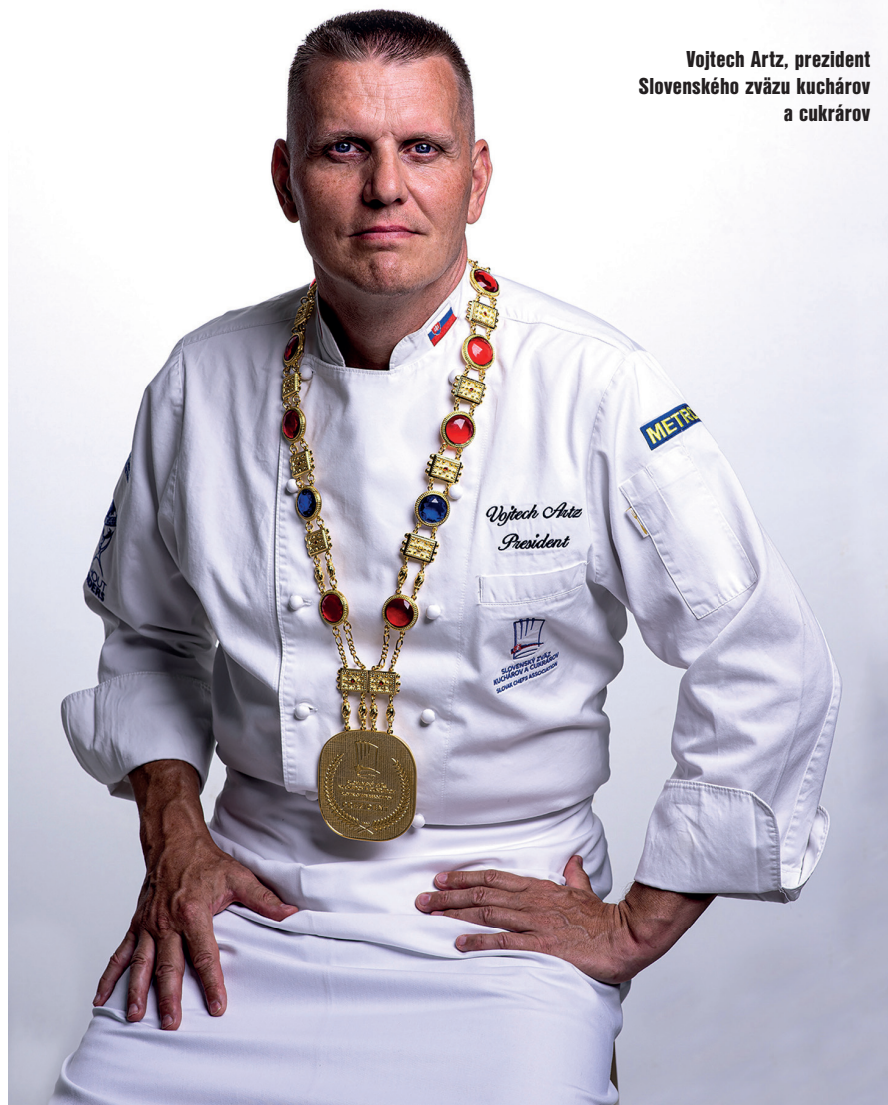


KUCHÁRSKY SVETOVÝ ŠAMPIONÁT BOCUSE D'OR OPĀŤ NA SLOVENSKU

V novembri sa v Bratislave uskutoční národné kolo svetoznámej kuchárskej súťaže Bocuse d'Or. Je považovaná za najprestížnejšie podujatie, pomáha krajinám prezentovať národnú kuchyňu na medzinárodnom fóre a súťažiacim otvára dvere do tých najlepších kuchýň sveta.



Vojtech Artz, prezident Slovenského zväzu kuchárov a cukrárov

Foto: Sirha Bocuse d'Or a archív SZKC

Čo všetko však jej príprava a organizácia obnáša, na to sme sa spýtali Vojtecha Artza, prezidenta Slovenského zväzu kuchárov a cukrárov.

• **Bocuse d'Or, povestný svätý grál kuchárov, čo robí práve túto súťaž takou výnimočnou?**

Je to veľmi komplexná a do detailov premyslená súťaž. Prvýkrát ju zorganizoval Paul

Bocuse v roku 1987. Chcel vytvoriť podujatie, ktoré bude zároveň show a budú sa zaujímať o ňu médiá. To sa mu aj podarilo, skutočne to tak je. Za tým všetkým sú však hodnoty, ktoré vyznával sám Paul Bocuse a snažil sa ich preniesť aj medzi súťažiacimi. Pri varení pracujú kuchári ako tím (súťaží kuchár a jeho asistent), rešpektujú sa výrobcovia a výrobky, neplytvá sa a nevyhadzujú sa zbytočne suroviny a pre mňa je najpodstatnejšia idea, aby kuchár zostal pokorný vo víťazstve a žiarivý v porážke. Paul Bocuse sa počas svojho života zúčastňoval kontinentálnych

a svetových kôl. Jeho prínos pre svet gastronómie je obrovský. Takmer celý svoj život zasvätil odovzdávaniu vedomostí budúcim generáciám. Bol to skutočný Pán Kuchár.

• **Povedal si, že je to veľmi komplexná súťaž. Čo všetko je potrebné zabezpečiť, aby sa národné kolo mohlo konať?**

Všetky pravidlá sú vopred jasne dané, na ich dodržiavanie dohliada komisia priamo z Francúzska. Rovnako sú zadefinované témy a hlavné suroviny na súťažné varenie. Súťažiaci pripravujú 2 hlavné jedlá – jedno z mäsa a druhé z ryby (pokiaľ sa neurčí organizátorom inak vopred). Jedno jedlo sa servíruje na tanieri a druhé na misu. Sú odporúčané aj suroviny na prílohy, ktoré môžu, ale nemusia, kuchári použiť. Je presne stanovený limit, počas ktorého varia. Dokonca je súťaž limitovaná aj vekom – minimálny vek kuchára je 23 rokov a maximálny vek jeho asistenta je 22 rokov v čase konania kontinentálneho kola. Takto by som mohol pokračovať ďalej. Tento rok organizuje národné kolo Slovenský zväz kuchárov a cukrárov. Úzko spolupracujeme s prezidentom Bocuse d'Or Slovakia, Jarom Židekom. Pripraviť tak náročné podujatie nejde bez silného finančného partnera, ktorým sa tento rok stala spoločnosť METRO. Je to takmer 11 rokov od konania prvého národného kola, medzitým sa nenašiel nikto, kto by Bocuse d'Or finančne zastrelil. O to viac ma táto podpora teší.

• **Majú kuchári motiváciu v tejto pandemickej dobe súťažiť?**

Motivácia, to je hlavné. Nevieť, či si všetci uvedomujeme dosah súťaže. Organizácia národného kola, účasť na kontinentálnom alebo svetovom kole, to všetko je pod drobnohľadom svetových médií, a nenechajú si ju ujsť ani svetové gurmánske bedekre. Malé národy, ako napríklad Slovensko, môžu reprezentovať svoju kuchyňu a krajinu. To pritiahne turistov, ktorí sa tu ubytujú, najedia, nakúpia suveníry. Na konci dňa to prinesie úžitok celej krajine a jej ekonomike. O kuchároch ani nehovorím. Tým úspešných otvára dvere do svetoznámych reštaurácií. Práve teraz je potrebný čas podporiť reštaurácie nielen finančne, ale predovšetkým motivovať ľudí, aby ostali pracovať v gastrosegmente. O nedostatku kvalifikovaného personálu v HORECA nemusím hovoriť. Je to problém na celom Slovensku. Čakať na zázračného princa, ktorý pobozká našu gastronómiu a budeme žiť šťastne do konca života, to zrejme nepríde. Musíme pre to sami niečo spraviť.

• **Paul Bocuse bol jedným zo zakladateľov nouvelle cuisine, držiteľom troch michelinových hviezd takmer 55 rokov, bol kuchárom storočia. Kto je Tvojím Paulom Bocusom, ktorý Ti zmenil pohľad na svet gastronómie, naučil Ťa vefa a stále ho máš vo svojich spomienkach?**