sa kladie na tradičné jedlá a návraty ku klasickým regionálnym a národným kuchyniam.

PAUL BOCUSE

Rodným menom Paul Francois Pierre Bocuse sa narodil 11. februára 1926 v „Collonges-au-Mont-d'Or." Významný francúzsky kuchár, označovaný aj ako guru francúzskej modernej gastronómie alebo ako pápež francúzskej kuchyne, stál pri zrode hnutia „Nouvelle couisine", ktorá v 60. a 70. rokoch minulého storočia spôsobila doslova revolúciu v gastronómii.

Kládol dôraz na perfektný servis, estetické pôsobenie jedla na tanieri a neobvyklé kombinácie surovín, pričom nemal strach experimentovať s tradičnými postupmi a spracovaním.

Spolu s ďalšími top kuchármi založili spolok „Bande a Bocuse" na propagáciu novej kuchyne. Jeho reštaurácia v „Collonges-au-Mont-d´Or" pri Lyone bola ocenená troma michelinovskými hviezdami. Prvú získala v r. 1965 a odvtedy si ich udržala až do jeho smrti – teda najdlhšie na svete. Špecialitami jeho kuchyne boli: polievka s čiernymi hľúzovkami, šunka v sene, hydinové frikasé s čučoriedkami a holúbädká, ktoré lákali labužníkov z celého sveta.

Jeho kuchyňu pokladajú odborníci za zdravšiu a ľahšiu ako predchádzajúce gastronomické trendy. V r. 1989 ho časopis „Gauet Millau" vyhlásil za Kuchára storočia. Vydal aj niekoľko kuchárských kníh: „La Cuisine du marche" (v r. 1976), „La Journée du cuisinier" (1980) a „Toute la cuisine de Paul Bocuse" (v r. 2011).

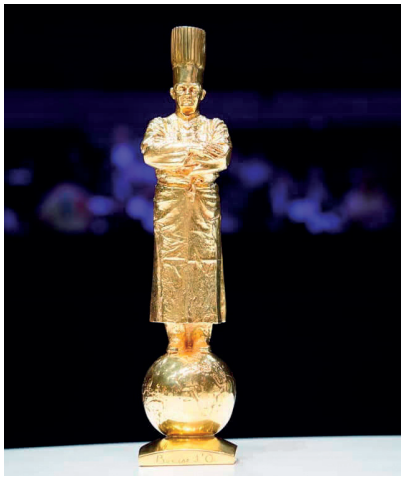
Získal aj množstvo ocenení: v r. 1975 titul Rytiera čestnej légie, v r. 1987 dôstojníka Radu čestnej légie, v r. 1989 Meilleur Ouvrier de France, Záslužný kríž 1. triedy (1989), Záslužný Rad Spolkovej republiky Nemecko (1992), dôstojník Národného radu za zásluhy (1984) a celý rad ďalších.

20. januára 2018 o 15:42 hod navždy dotĺklo srdce Paula Bocusa. Vo veku 91 rokov zomrel najslávnejší kuchár sveta. **Česť jeho pamiatke!**

VENI VIDI VICI

„Bol som, videl som, zvíťazil som," aj tak by sa mohlo nazvať národné kolo súťaže Bocuse d'Or. Súťažiaci kuchári bojovali takmer 6 hodín. Vo svojich kuchyniach pripravovali 2 jedlá – hlavné jedlo z jesetera a teľacieho mäsa, ktoré následne ochutnávala deväť členná profesionálna porota a trojčlenná laická porota. *„Viem porovnať kuchárov, ktorí 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 Židek. *„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."*

Paul Bocuse



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 v 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. Zatiaľ je jediným Slovákom, ktorý získal michelinskú hviezdu práve v reštaurácii Das Loft. Súťažil spolu s asistentom **Márkom Janákom**, ktorý je takisto 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