



Peter Duranský

som začal vnímať atmosféru, ktorá tam bola. Vypol som, začal som si užívať energiu miesta, podujatia a skvelej hudby“, jedným dychom opisoval 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.“

A Jaroslav Židek dodáva: „Vítazovi 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.“ Potom znovu upriamuje pozornosť na obrovský dosah našej účasti na európskom kole kuchárskej súťaže Bocuse d'Or 2022 pre celú krajinu.

Jaroslav Židek a Vojtech Artz sa netaja ambíciami dostať sa čo najďalej, aj keď si na druhej strane obidvaja 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 dostaťme Slovensko na jeho gastrómapu,“ 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 Slová-



Jozef Hromják

kom, 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 v roku 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 Majstrom 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 klubu, podieľal sa na príprave deputačnej večere 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 Židek, 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



František Plavý



Andrej Syč

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