

Poznaniacy w Bocuse d'Or - najbardziej prestiżowym konkursie kulinarnym świata



Związani z Poznaniem Jakub Kasprzak i Patryk Paczkowski walczyli w dniach 15-16 października w Tallinnie o awans do światowego finału Bocuse d'Or- najbardziej prestiżowego konkursu kulinarnego świata! W trzydziestoletniej historii konkursu ta sztuka udała się tylko raz, dziesięć lat temu, a dokonał jej także związany z Poznaniem i Wielkopolską szef kuchni Rafał Jelewski. Wielki światowy finał konkursu, niestety już bez Polaków, odbędzie się w Lyonie w czerwcu 2021 roku i spotkają się w nim najlepsi szefowie kuchni z całego globu.



Foto: od lewej - Tomasz Purol, Jakub Kasprzak, Dominik Brodziak, Patryk Paczkowski.

Dwudniowe zmagania w estońskim Tallinie wyłoniły reprezentantów Europy, którzy zmierzą się z najlepszymi szefami kuchni z pozostałych kontynentów w czerwcu 2021 w Lyonie. Zadanie konkursowe to przygotowanie w wyznaczonym czasie dania mięsnego i dania rybnego, prezentacja jedzenia na specjalnie zaprojektowanym platerze oraz wyserwowanie dań międzynarodowemu jury składającemu się z kilkudziesięciu wybitnych szefów kuchni. Dania przypominają jubilerskie dzieła sztuki, ale przede wszystkim muszą smakować i oddawać charakter tradycji kulinarnych danego kraju. W polskich kompozycjach znalazły się m.in. jesienne warzywa, grzyby i owoce lasu.

Droga od eliminacji krajowych do światowego finału to prawie dwa lata ciężkiej pracy i wielu wyrzeczeń. Drogę do wielkiego finału poprzedzają eliminacje krajowe i niezwykle wymagające eliminacje kontynentalne. Udział w konkursie Bocuse d'Or to prawdopodobnie jedno z najbardziej prestiżowych i istotnych osiągnięć zawodowych szefa kuchni.



Foto: Polska reprezentacja na stanowisku konkursowym

Do konkursu staje szef kuchni wraz z pomocnikiem. Szef kuchni musi mieć co najmniej 23 lata w dniu startu, pomocnik (commis chef) nie może być starszy niż 22 lata. Szef kuchni w kolejnym etapie konkursu nie może startować z nowym pomocnikiem.

Wielomiesięczne przygotowania związanych z Poznaniem szefa kuchni **Jakuba Kasprzaka** i jego młodego pomocnika **Patryka Paczkowskiego** wspierali trenerzy - szefowie kuchni **Tomasz Purol** i **Dominik Brodziak**, także poznaniacy. Start zespołu wspierało wielu utytułowanych szefów kuchni i autorytetów kulinarnych, wskazując choćby na osoby **Kurta Schellera** i **Adam Chrzastowski**. Ten ostatni pełniąc funkcję prezydenta **Bocuse d'Or Poland** uczestniczył w przygotowaniach polskiej reprezentacji, a następnie miał prawo wstąpić do międzynarodowego jury jako reprezentant Polski.



Wyniki europejskich eliminacji pozostawiają niedosyt mimo świadomości, że awans był bardzo wyśrubowanym celem. Poznań ma ogromny potencjał, a poznańscy szefowie to polska czołówka. Warto również przypomnieć, że Polska w latach ubiegłych dwukrotnie reprezentowana była przez zawodników z Poznania. Pierwszym z nich był Dominik Brodziak, (obecnie drugi trener reprezentacji), a kolejnym wspomniany już Rafał Jelewski, który jako pierwszy i do dnia dzisiejszego jedyny Polak, zdołał wywalczyć kwalifikację do finału. Ostatnie polskie eliminacje do konkursu to trzech poznańskich szefów kuchni na podium (I **Jakub Kasprzak**, II **Ernest Jagodzinski** - restauracja **Autentyk**, III **Michał Stężalski** - restauracje **Nonna Fela** i **Tej Pyza**).

Pierwsza edycja konkursu Bocuse d'Or zorganizowana została w styczniu 1987 roku w Lyonie i towarzyszyła targom hotelarstwa i gastronomii SIRAH. Nazwa Bocuse d'Or pochodzi od nazwiska twórcy konkursu Paula Bocuse, nazywanego papieżem gastronomii. Powążnego i uwielbianego szefa kuchni, który wyniósł francuska gastronomię na szczyt, dając jej światową markę i rozpoznawalność. Bocuse d'Or to "złoty Bocuse" - jest to odniesienie do złotej statuetki wręczanej zwycięzcy, przedstawiającej szefa kuchni. Zdobywcy drugiego i trzeciego miejsca otrzymają statuetkę srebrną i brązową. Finał konkurs odbywa się co dwa lata w Lyonie.



Konkurs był rozwinięciem pomysłu z 1983 roku, kiedy to Paul Bocuse przekonał organizatorów targów "Salon des Métiers de Bouche" do organizacji zmagania konkursowych "na żywo". Ideę przedstawiono uczestnikom jako konkurs zorganizowany "dla profesjonalistów, przez profesjonalistów". Było to wydarzenie przełomowe ponieważ po raz pierwszy wszystkie etapy pracy nad daniami konkursowymi odbywały się w czasie rzeczywistym, od początku do końca na oczach publiczności. Przez dwanaście lat od dnia premiery, aż do 1999 roku konkurs wygrywali wyłącznie Francuzi.

Do roku 2008 Bocuse d'Or był konkursem jednoetapowym i nie wymagał klasyfikacji. Do tego czasu

kraje kandydackie we własnym zakresie i w wybrany przez siebie sposób wystawiały swojego kandydata do konkursu. Pierwszym polskim zawodnikiem walczącym w formule dwuetapowej był szef kuchni dominik Brodziak z Poznania. Startując w 2008 roku w Bocuse d'Or Europe w Stavanger Brodziak przecierał szlak. Mimo tego, że nie awansował dalej to jego doświadczenia pomogły uzyskać świetny wynik w kolejnej edycji konkursu. Dwa lata później Polakom udało się wejść do światowego finału.



Zdjęcie platera konkursowego przygotowane w oparciu o materiały www.facebook.com/BocusedorOfficial

Polacy w Bocuse d'Or

Starty do 2008 roku (konkurs jednoetapowy):

- 1995 rok - Paweł Oszczyk (Lyon)

Starty po 2008 roku (konkurs dwuetapowy):

- 2008 rok - Dominik Brodziak (Bocuse d'Or Europe, Stavanger)
- 2010 rok - Rafał Jelewski (Bocuse d'Or Europe, Geneva)
- 2011 rok - Rafał Jelewski (Bocuse d'Or Finał, Lyon)
- 2012 rok - Marcin Jabłoński (Bocuse d'Or Europe, Brussels)
- ...
- 2016 rok - Dawid Szkudlarek (Bocuse d'Or Europe, Budapest) start nie doszedł do skutku
- 2018 rok - Dawid Szkudlarek (Bocuse d'Or Europe, Turin)
- 2020 rok - Jakuba Kasprzaka (Bocuse d'Or Europe, Tallinn)

Za organizację polskich eliminacji i przygotowanie polskiej reprezentacji do startów w kolejnych etapach odpowiada Jacek Krawczyk oraz **Smarten PR**. To mrówcza, niewidzialna praca, która zaowocowała organizacją polskiej selekcji i sprawnych przygotowań do etapu eliminacji europejskich. Sukces organizacyjny wynika między innymi z tego że, Jacek Krawczyk (**Bocuse d'Or Poland / Smarten PR**) skumulował doświadczenia wieloletnich startów Polaków w Bocuse d'Or skupiając wokół konkursu wiele autorytetów polskiej gastronomii.

Z niecierpliwością czekamy na kolejne starty Polaków i trzymamy kciuki za rozwój projektu.

**Podziękowania i gratulacje dla całego teamu Bocuse d'Or
Poland!**