



English

[Kezdőlap](#) | [Paul Bocuse](#) | [Bocuse d'Or verseny](#) | [Bocuse d'Or Europe 2008](#) | [Hírek](#) | [Szervezet](#) | [Képek](#) | [Filmek](#) | [Sajtó](#) | [Szponzorok](#) | [Kapcsolat](#)

Friss hír

2009.10.17.

Séflátogatás!

A Magyar Bocuse d'Or Akadémia és a Hungexpo meghívására október 5-6-án Budapestre érkezett **Christophe MARGUIN**, a legpatinásabb, 1936-ban alapított és jelenleg 110 tagot számláló francia szakácsszövetség, a Toques Blanches Lyonnaise elnöke. Rövid magyarországi látogatására vele tartott **Mathieu VIANNAY**, két Michelin-csillagos séf, **Joseph VIOLA**, a 2004-es Meilleurs Ouvriers de France verseny győztese, három Michelin csillagos séf, valamint **Frédéric BERTHOD**, a 2007-es Meilleurs Ouvriers de France döntőse, a lyoni „33 Cité” kreatív konyhafőnöke, aki korábban Paul Bocuse „L'Ouest” nevű éttermének séfjeként is dolgozott.

A vendégek érkezésük után megismerkednek néhány élvonalbeli budapesti étteremmel. Elsőként az Akadémia javaslatára a **Bock Bistrobán** kóstolták végig a kreatív menüt és a Bock Pincészet nagyszerű borait. Ezt követően **Faustonál** vendégeskedtek röviden a séfek, majd a **Noir et l'Or** trendi miliójével ismerkedtek meg. Rövid megálló következett a **Stand Bistrobán** és a **Four Seasons Kávézójában**.

Este a séfdelegáció a **Gundel Étteremben** találkozott a **Magyar Bocuse d'Or Akadémia** tagjaival, a Bocuse d'Or Magyarország zsűrijével és közösen vettek részt **Szepsy István** és **Gere Attila** borkóstolóján. A bemutatásra szánt szenzációs borokat a Gundel degusztációs fogásai színesítették. Ezt követően a séfek **Café Ertében** ünnepi vacsorán vettek részt, ahol a ház erre az alkalomra készített menüvel kedveskedett a neves vendégeknek. Az Erté újdonsült konyhafőnöke **Hülber Miklós** lenyűgöző fogásokkal kényeztette a vendégeket magyar 'fine dining' hangulatban, amelyhez neves magyar pincészetek borait kóstolták a résztvevők. A vacsorán a francia delegáció megerősítette, hogy a szakácpápa **Paul Bocuse** -amennyiben egészségi állapota engedi- részt vesz a Bocuse d'Or magyarországi versenyén.



Másnap a média képviselőivel együtt a séfek felkeresték a Fővám téri **Nagycsarnokot**, ahol megismerkedtek a magyar ízlésvilággal is. A szalámi és kolbászkóstoló után a csarnok első emeletén sajtos-tejfölös lángost, gulyást és sültkolbászt rendeltek maguknak a francia séfek a kiváló minőségű pálinkájuk mellé. Christophe Marguin szerint a tradicionális az egyik legfontosabb dolog, amelyet egy csúcsra törő séfnek el kell sajátítania. Erre az alapra épülhet azután a új technológiák és új régiók ízeinek felfedezése. A sorrend azonban nem megváltoztatható!



A vendégek ezt követően vettek részt a **Hoventa** kiállítás megnyitóján. Végül a sztárséfek hazai oktatási intézmények vezetőivel találkoztak, egy jövődöbéli „csereciák” program elindításával kapcsolatos előzetes tájékoztató céljából.

A látogatás egyik fontos momentumaként Christophe Marguin a Magyar Bocuse d'Or Akadémia ajánlására a **Toques Blanches du Monde** rangos díjait adta át **Kalla Kálmának**, **Lauret Vandenameele**-nek a Le Meridien konyhafőnökének és Daniel Labrosse-nak a Chez Daniel tulajdonos-konyhafőnökének a francia konyháért végzett munkájukért és az Akadémiában betöltött szerepükért.

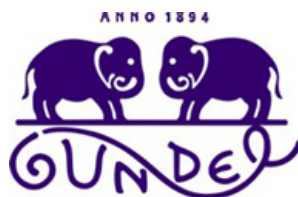
biztosították az Akadémiát, hogy szívesen állnak rendelkezésre a kreatív magyar fiatal szakácsok számára, akik szeretnék Franciaország legjobb éttermeiben gyakorlatot szerezni.

A francia séfek távozásuk előtt még egyszer hangoztatták a Bocuse d'Or verseny fontosságát, amely mérföldkő a hazai gasztronómiai versenyek tekintetében. A séfek továbbá elismerésüket fejezték ki a Magyar Bocuse d'Or Akadémia vezetőinek a tengemlyi elvégzett munkáért a verseny szervezésével kapcsolatban, végül a kreatív magyar fiatal szakácsok számára, akik szeretnék Franciaország legjobb

Kolbe Gábor fotói megtekinthetők a [galériában](#).

A két napos rendezvény lebonyolításáért külön köszönetet mondunk:

a borkóstoló helyszínéért



Szepsy Istvánnak és Pauli Zoltánnak a szenzációs borokért



valamint a



a lenyűgöző degosztációs menüért

KÖSZÖNJÜK!

2009.09.08.

Versenykiírás!



Szeretné Ön képviselni Magyarországot a 2010-ben Svájcban megrendezésre kerülő Bocuse d'Or Europe szakácsversenyen?

**Erre az életre szóló szakmai és személyes kalandra most lehetőség nyílik!
Bővebben...**

Köszöntő



A Magyar Bocuse d'Or Akadémia nevében köszöntöm hivatalos honlapunkon.

Nagy örömmre szolgál bejelenteni, hogy hosszú, közel egy éves szervezőmunkát követően sokunk álma vége valóra vált: a Magyar Bocuse d'Or Akadémia megszületett és a 2009-es évtől kezdve intézményes keretek között fogja össze a világ legrangosabb versenyével összefüggő összes munkát.

A Bocuse d'Or több mint két évtizedes múltjával meghonosította először Európában, majd az egész világon azt a fajta versenyzést, ahol az indulók a világ legnagyobb szerűbb séf-zsúrje előtt készítik el adott időre a munkát. Az 'élő' verseny középpontjában, természetesen a kóstolás áll. Manapság a Bocuse d'Or versenysorozatban több, mint 50 ország vesz részt. A versenyt övező médiavisszhang is páratlan, az Oscar-díjátadó gálához hasonlatos, hiszen közel 2000 a versenyre akkreditált újságírók száma.

A verseny szervezőinek véleményét csak osztani lehet: „aki kimarad, az lemarad”, hiszen a részvétellel Magyarország is felkerül a világ gasztronómiai térképére. Országimázsunk számára kihagyhatatlan lehetőség és jövőbemutató szándék a részvétel, amely eszköz a gasztronómiai megújulásunk elérésében.

A Magyar Bocuse d'Or Akadémia, mint független gasztronómiai szervezet nyitott mindenki előtt, azonban elkötelezett a magyar gasztronómia fejlődésének irányában, a tisztességes munkában, a fiatal tehetségek felkutatásában és oktatásában, a kiemelkedő minőségű magyar termékek népszerűsítésében, valamint az egész szakma erős kohéziójában.

A Bocuse d'Or egy jelkép, amely -habár Franciaországból ered- a nemzeti gasztronómiai felemelkedésünk záloga is egyben. Egy olyan fontos pont, amelyre odafigyel a világ. Eljött az ideje, hogy mi is részesüljünk belőle!

Kreil Vilmos

a Magyar Bocuse d'Or Akadémia Elnöke

„A Magyar Bocuse d'Or Akadémia kiemelt feladata -a Bocuse d'Or Akadémia alapítását lehetővé tevő rendelkezésnek megfelelően - a Bocuse d'Or versenyek lebonyolítása Magyarországon. Ez magába foglalja a nemzeti válogatók megszervezését, a magyarországi induló kiválasztását, felkészítését is.

A Magyar Bocuse d'Or Akadémia a Bocuse d'Or név méltó képviselőjeként, feladatuként nevezi meg Magyarország gasztronómiai hagyományainak ápolását, hazai termékeink népszerűsítését, a legújabb konyhatechnológia irányzatok bemutatását, gasztronómiai rendezvények szervezését. Mindennek célja a Bocuse d'Or szellemiségének meghonosítása Magyarországon, a konyhaművészet fejlődésének érdekében.”

Paul Bour

International Organization Committee President

Aktuális

Elnöki közlemény!

A Magyar Bocuse d'Or Akadémia korábban megnevezett és kitűzött budapesti döntőjével, a Bocuse d'Or Hungaian Selection-nal egy időben, egy napon (2010. február 21-én) egy másik gasztronómiai tömörülés is „csúcsgasztronómiásnak” titulált melegkonyhás szakácsversenyt hirdetett. Tekintve a kialakult helyzetet, feltételezve a sajnálatos véletlent és figyelmetlenséget, ezzel kapcsolatban az Akadémia azt a döntést hozta, hogy azon versenyzőket, akik mindkét versenyen indulnának, lehetőségeinkhez és konyhai kapacitásunkhoz mérten a Bocuse d'Or Hungary második napjára (2010. február 22.) osztjuk be.

Döntésünket azzal indokoljuk, hogy sorozatos, hozzánk beérkező információk és előzetes érdeklődések szerint többen indulnának mindkét versenyen. Döntésünkben nagyban közrejátszott az is, hogy az Akadémia a legmesszebbmenőkig elítéli a szakácstársadalom mindenfajta megosztottságára való törekvést is. Továbbra is bízunk mindenkit a versenyésre és hiszünk abban, hogy minden a Bocuse d'Orhoz hasonló megmérettetésnek pozitív hatása van a magyar konyhára. Ezért zárkózunk el a magyar szakács-talentedűk, illetve versenyzőjelöltek választásra kényszerítésétől.

A Bocuse d'Or selejtezői 2009. október második felétől lesznek megrendezve, a részletes versenykiírás a honlapunkon lesz olvasható a versenyek előtt két hónappal.

Kreil Vilmos
Elnök
Magyar Bocuse d'Or Akadémia

Bővebben...
2009.07.08.

Sajtótájékoztató a Bocuse d'Or jövőjéről



2009. június 17. - Le Meridien Hotel

A Magyar Bocuse d'Or Akadémia és a Hungexpo Zrt. azért hívta össze a sajtó képviselőit közösen, hogy a beszámoljanak Magyarországnak történetének egyik legnagyobb szabású szakácsversenyéről. A tájékoztatón Yves Hunckler a versenysorozat egyik főszervezője, aki erre az alkalomra Lyonból érkezett, rövid értékelést mondott a korábban megalakult Bocuse d'Or Akadémia tevékenységéről és célkitűzéseiről, valamint biztosította hazánkat a teljes támogatásról.

Bővebben...
2009.06.19.

Bocuse d'Or oldalak

Bocuse d'Or Europe

Belgium
Denmark
Estonia
France
Iceland
Luxemburg
Norway
Netherlands
Sweden

Bocuse d'Or Asia

China
Japan
Korea

Copa Azteca

Bocuse d'Or

Köszöntjük Önt a Magyar Bocuse d'Or Akadémia hivatalos honlapján! HÍREK: /2009.10.17/ Séfátogatás /2009.09.08/ Versenykiírás /2009.07.09/ Elnöki közlemény /

