

Bocuse d'Or Europe

## **20 európai séf mérkőzik meg 2016. május 10-11-én a budapesti SIRHA kiállítás keretében rendezett versenyen**

A Budapesten sorra kerülő gasztronómiai verseny tétje, hogy mely 11 séf juthat be a Bocuse d'Or 2017. évi világdöntőjébe, melyet hagyományosan Lyonban rendeznek.

Ezen a versenyen a 20 versenyzőnek 5 órája és 35 perce lesz arra, hogy elkészítsen egy húsételet szarvasból és egy halételet kecsgeből, s annak kaviárjából. A megmérettetés célja, hogy versenyzők szakmai tudásukkal elkápráztassák a zsűrit és elnyerjék a Bocuse d'Or Europe 2016 győztese címet.

Az eddigi selejtezők alapján az alábbi 20 ország konyhafőnökei képviseltetik magukat az európai döntőn:

Ausztria, Belgium, Bulgária, Dánia, Egyesült Királyság, Észtország, Franciaország, Finnország, Horvátország, Hollandia, Izland, Magyarország, Németország, Norvégia, Olaszország, Oroszország, Spanyolország, Svájc, Svédország, Törökország

Magyarországon a nemzeti döntőt 2016. február 18-án rendezik meg, ahol kiderül ki képviselheti hazánkat a Bocuse d'Or Europe versenyen. A decemberi selejtezőn Pohner Ádám (Olimpia Étterem, Budapest), Szabó László (Sodexo), Volenter István (67 Étterem és Bistro, Székesfehérvár), Sándor Rodrigo (Costes Downtown, Budapest) és Gyórfy Árpád (Kollázs - Four Seasons, Budapest) jutott tovább a magyarországi döntőbe, amin elindul Széll Tamás (Onyx Étterem, Budapest) is, aki a 2013-as világdöntőn kiválóan szerepelt.

