

Zwycięzca Bocuse d'Or Poland 2023

Kamil Tłuczek, szef kuchni restauracji Patio w Grand Hotelu Boutique Rzeszów zwyciężył w krajowej selekcji Bocuse d'Or Poland 2023. W poprzedniej edycji zajął drugie miejsce i jak widać głodny sukcesu, włożył dużo pracy i energii, co tym razem przyniosło zamierzony efekt. W tym roku być może było mu łatwiej, gdyż w roli commis szefa wystąpiła jego córka, Patrycja Szczepaniak.



Laureaci trzech pierwszych miejsc krajowej selekcji konkursu Bocuse d'Or Poland 2023

35 lat temu wybitny francuski szef kuchni Paul Bocuse postawił na piedestał kucharzy – stworzył konkurs, który do dziś jest symbolem doskonałości sztuki kulinarnej w wydaniu najlepszych szefów kuchni na świecie. Znaleźć się w tym zacnym gronie to wielki prestiż, ale i nie lada wyzwanie.

Uczestnicy

9 listopada podczas 30. Międzynarodowych Targów Wyposażenia Hoteli i Gastronomii HORECA® w Krakowie odbył się finał polskich eliminacji tego najbardziej prestiżowego konkursu kulinarnego na świecie. Tego dnia oczy polskiej gastronomii były skierowane w jedną stronę. Pięciu utalentowanych finalistów wyłonionych w preselekcji stanęło do walki o najwyższe trofeum i miano najlepszego szefa kuchni, a wraz z nimi pomocnicy:

- **Małgorzata Kalisz**, szefowa kuchni Góralska Tradycja, Zakopane oraz Michał Adamczyk (commis),



- **Grzegorz Miśta**, szef kuchni Hotelu Natura Residence Business&Spa, Siewierz oraz Julia Wydra (commis),
- **Tomasz Soczumski**, szef kuchni restauracji Żółty Stoń, Kielce oraz Wiktoria Banaś (commis),

- **Patryk Studziński**, chef de partie Puro Hotel Kazimierz, Kraków oraz Jakub Ptasznik (commis),

- **Kamil Tłuczek**, szef kuchni restauracji Patio Grand Hotel Boutique Rzeszów oraz Patrycja Szczepaniak (commis).

– Jestem bardzo szczęśliwy! Trzeba stawiać sobie wyzwania i krok po kroku dążyć do ich realizacji. Wyjazdy do Budapesztu na europejską selekcję oraz do Lyonu na Wielki Finał, by podglądać najlepszych, były bardzo dobrą decyzją i nie tylko wspaniałą przygodą, ale przede wszystkim lekcją, którą odrobiłem. Nie osiadam jednak na laurach. Przed nami Trondheim, a tam już będzie 19 rywali z europejskiej czotówki, dlatego muszę wymagać od siebie jeszcze więcej. Dziękuję mojej córce Patrycji, bez której to zwycięstwo nie smakowałoby tak dobrze. Jestem z niej bardzo dumny, że dała radę i z dużym opanowaniem wspierała mnie w boksie konkursowym. To nasz wspólny wielki, rodzinny sukces! – powiedział **Kamil Tłuczek**, zwycięzca Bocuse d'Or Poland 2023.

Zasady i przebieg konkursu

Każdy z uczestników na przygotowanie dwóch dań z ryby i mięsa miał zaledwie 5 godzin 35 minut. Pierwsze danie miało być przygotowane z tososia w akompaniamentcie śmietany, kaszy gryczanej białej, buraka i pora, serwowane wyłącznie na talerzach w 15 porcjach. Danie główne zaprezentowane na platerze, a następnie wyserwowane na 15 talerzach miało być skomponowane ze schabu wieprzowego sezonowanego z kością i okrywą tłuszczową, wątróbki kaczej nieprzetłuszczoną oraz suszonych borowików, dowolnych warzyw strączkowych i europejskich warzyw kapustnych. Oba dania musiały zawierać 50% warzyw, roślin lub ziół, w tym miały być w nich wykorzystane trzy dowolne dodatki według uznania kandydata.

Gotowe dania prezentowane były w pierwszej kolejności 12 jurorom de-

gustacyjnym. To odpowiedzialne zadanie przypadło w udziale **Wiktoria Koziatek**, zwyciężczyni pierwszej edycji Akademii Belvedere. Następnie uczniowie z Zespołu Szkół Gastronomicznych im prof. Odonu Bujwida nr 2 w Krakowie podawali talerze Jury.

Konkurs poprowadził **Karol Okrasa**, który nie tylko jest świetnym kucharzem, ale po raz kolejny sprawdził się w roli mistrza ceremonii, swobodnie komentując przebieg konkursu w dwóch językach, z uwagi na zagranicznych gości, w tym słynnych szefów z elitarnego stowarzyszenia **Bocuse d'Or Winners**. Na wielkim telebimie poza zmaganiem kulinarnych gigantów, można było zobaczyć filmy promocyjne Partnerów konkursu, wypowiedzi ekspertów i komentarze jurorów.

– *To nasza trzecia selekcja w Krakowie. Cieszę się, że ponownie udało się przeprowadzić konkurs na tak wysokim poziomie. Rangę naszego wydarzenia niewątpliwie podnoszą jurorzy i zaproszeni Goście, autorytety i śmietanka polskiej i światowej gastronomii. W tym roku mogliśmy się poszczycić 10 gwiazdkami Michelin, to robi wrażenie i nadal jest rzadkością w Polsce. Kandydaci stanęli na wysokości zadania i zaprezentowali się wspaniale, ale jak wiadomo, mógł wygrać tylko jeden, a był nim w tym roku Kamil Tłuczek, któremu serdecznie gratuluję i trzymam kciuki za jego start w Norwegii. Jako Akademia Bocuse d'Or Poland staniemy na wysokości zadania i stworzymy mu jak najlepsze warunki do treningów i startu w Trondheim* – powiedział **Jacek Krawczyk**, Prezes Zarządu Bocuse d'Or Poland.

Finał polskich eliminacji został przeprowadzony na takich samych zasadach i wytycznych regulacyjnych ustanowionych przez Międzynarodowy Komitet Organizacyjny Bocuse d'Or. Nad przebiegiem całego konkursu czuwał Prezydent Akademii Bocuse d'Or Poland, **Adam Chrzęstowski**, natomiast za stronę techniczną odpowiadał szef **Michał Markowicz**.

– *Tegoroczna selekcja Bocuse d'Or Poland była ponownie wielkim kulinarnym świętem. Cieszę się i jestem dumny, że tak wielu znakomitych szefów kuchni z polski i zagranicy przyjęło nasze zaproszenie do jury. Po pracach widać było, że jedni trenowali więcej inni mniej, ale chęć i potencjał do osiągnięcia sukcesu jest w każdym z nich. Zwyciężył w pięknym stylu Kamil Tłuczek wspierany przez swoją córkę Patrycję Szczepaniak. Był świetnie przygotowany a doświadczenie z poprzedniej*

edycji z pewnością mu się przydało. Teraz przed nami ogromne wyzwanie jakim jest Trondheim. Za chwilę powołamy zespół mentorów, który mam nadzieję dobrze przygotuje Kamila do godnego reprezentowania Polski na arenie europejskiej – powiedział Adam Chrzęstowski, Prezydent Akademii Bocuse d'Or Poland.

Jury degustacyjne i techniczne

Kandydatów oceniało międzynarodowe jury degustacyjne pod przewodnictwem Adama Chrzęstowskiego a wśród jurorów znaleźli się następujący szefowie: Przemysław Klima – Honorowy Przewodniczący Jury; Emmanuel Renault – Honorowy Przewodniczący Jury, Flocons del Sel, 3 Gwiazdki Michelin, Francja; Robert Sowa, N31 By Robert Sowa; Kurt Scheller, Akademia Kurta Schellera; Grzegorz Krupa, InterContinental Warsaw; Krzysztof Żurek, Hotel Stary; Kenneth Toft-Hansen, zwycięzca Bocuse d'Or 2019, Philippe Mille, Les Crayères, 2 gwiazdki, Michelin Francja; Katarzyna Daniłowicz, Hala Stulecia; Tommy Myllymaki – Prezydent Bocuse d'Or Sweden Academy; Marcin Budynek – Tawerna Fisza by Marcin Budynek.



Kamil Tłuczek z córką Patrycją Szczepaniak, zdobywcy I miejsca

Uroczystość ogłoszenia wyników i wręczenia nagród odbyła się zaraz po konkursie. Wieczorem odbyła się uroczysta Gala, podczas której wręczono podziękowania wszystkim partnerom i sponsorom.

Wydarzenie jeszcze długo nie zejdzie z ust polskiej gastronomii, ponieważ było zorganizowane na najwyższym, światowym poziomie. W jury konkursu polskiej selekcji poza niekwestionowanymi autorytetami polskiej sceny kulinarnej zasiadały również sławy międzynarodowego formatu, szefowie kuchni z gwiazdkowych restauracji, prawdziwi mistrzowie w swojej dziedzinie.

Organizatorzy składają ogromne podziękowania firmom oraz partnerom medialnym konkursu, które wsparły ich w tym wielkim przedsięwzięciu.

Fot.: Michał Hawliczek
Fot. plater i talerz: Edward Trzeciakiewicz

Aut. tekstu: **Smarten PR** –
oficjalny przedstawiciel
marki Bocuse d'Or w Polsce