

Kuchnia mon amour

Dla najlepszego Madryt

Praktyka w najlepszych restauracjach europejskich to marzenie każdego młodego, ambitnego szefa kuchni. Jest bowiem przepustką do szybkiej kariery i rozwijania talentu. Dlatego czerwiec, kiedy to odbył się finał prestiżowego Konkursu Młodych Mistrzów Sztuki Kulinarnej „Kuchnia, mon amour”, okazał się szczęśliwym miesiącem dla Adama Kowalewskiego z bydgoskiej restauracji Dolce Vita. Jeszcze w tym roku w nagrodę za zwycięstwo będzie doskonalił swój warsztat w Madrycie, pod okiem Maria Sandovala, posiadacza gwiazdki Michelin, właściciela restauracji Coque



Pierwsza polska edycja Konkursu Młodych Mistrzów Sztuki Kulinarnej „Kuchnia, mon amour” to szansa na zaprezentowanie umiejętności dla kucharzy, którzy są na początku drogi zawodowej, a jednocześnie są świadomi swojego dużego potencjału. W skład jury weszły największe autorytety sztuki kulinarnej, m.in.: Georges Husni, prezes Międzynarodowej Akademii Gastronomicznej, Mario Sandoval, właściciel restauracji mający na koncie gwiazdkę Michelin, Constant-Michel Labarre, wiceprezes Europejskiego Stowarzyszenia Kucharskiego Euro-Toques Polska, Maciej Dobrzyński, konsul honorowy Królestwa Hiszpanii w Polsce, Marzena Rowicka, redaktor naczelna magazynu „Trendy” i prezes Polskiej Akademii Gastronomicznej.

Pod skrzydłami takich właśnie osób mogą rozwijać się kulinarne talenty. Organizatorem i pomysłodawcą konkursu jest Polska Akademia Gastronomiczna, będąca oddziałem Académie

Internationale de la Gastronomie, która rekomenduje restauracje do najbardziej prestiżowej nagrody w branży kulinarnej – gwiazdek Michelin.

Nagrody w konkursie – czeki pieniężne oraz zaproszenie do odbycia praktyki w hiszpańskiej restauracji – sponsorowane przez firmy Zepter i Hochland, zostały wręczone w trakcie uroczystej gali w warszawskiej restauracji Amber Room w Pałacu Sobańskich. W półfinale uczestnicy przygotowali m.in. perliczkę według własnego przepisu, carpaccio z combra królika z marmoladą pomidorową oraz risotto szparagowe z krabem. W finale zaś przyrządzali potrawy z piersi kaczki, ryby barramundi i czekolady. Profesjonalnych narzędzi – wysokiej jakości naczyń ze stali szlachetnej, kucharzom użyczyła firma Zepter.

Jury przewodniczył Jacek Grochowina – executive chef de cuisine z warszawskiej restauracji Amber Room.

Skład jury

- Jury techniczne:
- Constant-Michel Labarre
 - Jakub Malec
 - Henryk Nieciejowski
 - Artur Grajber
 - Jacek Grochowina
 - Paweł Oszczyk

Jury degustacyjne:

- Marzena Rowicka
- Marta Grycan

Jury

- Mario Sandoval
- Georges Husni
- Maciej Dobrzyński
- Grzegorz Słupski

Zwycięzcy konkursu:

- I nagroda: Adam Kowalewski – restauracja Dolce Vita
II nagroda: Łukasz Pacewicz – restauracja Amber Room
III nagroda: Przemysław Bogucki – Art Hotel

Pozostali finaliści:

- Mariusz Cygan – hotel Bryza
Łukasz Ceroński – restauracja La Regal
Sebastian Kornacki – hotel Westin
Przemysław Szarański – MPL Services
Rafał Brzoskowski – restauracja Petit Paris
Jakub Ignys – Instytut Glamour
Michał Siudziński – hotel Atelier
Damiano Serra – restauracja Magenta
Łukasz Fulara – restauracja Villa Sedan



POLSKA AKADEMIA GASTRONOMICZNA
ACADÉMIE INTERNATIONALE DE LA GASTRONOMIE



Sponsorzy główni:



Partnerzy:



Patroni medialni:

