



В московском "Гостином Дворе", в рамках выставки "Sirha Moscow-2014", состоится премьера эксклюзивного кулинарного состязания, аналогов которому в России еще не было.



Самый престижный международный конкурс поваров "Bocuse d'Or" или «Золотой Бокюз» является своеобразным «Оскаром» в карьере любого шеф-повара. Разделяя

общие ценности престижнейшего международного кулинарного конкурса, среди которых, прежде всего, дух соперничества, компания "GL events Exhibitions" вместе с выставочной компанией «Асти Групп» решили представить на суд российской аудитории новый, более демократичный, но не менее интересный формат соревнования "Bocuse d' Or Battle".

Российский конкурс будет включать кулинарные поединки на тему русской кухни между российскими шеф-поварами и командную борьбу в финале вместе с зарубежными шеф-поварами. Специально на эксклюзивную премьеру нового формата от "Bocuse d'Or" в Москву едут знаменитые шеф-повара Roland Debuyst (Бельгия), Simon Hulstone (Великобритания), Heidi Pinnak (Эстония). Все они являлись участниками и финалистами "Bocuse d'Or" прошлых лет. Нет сомнений, что блюда в финале будут потрясающие, ведь это будет работа не только российских талантов, знающих особенности национальной кухни, но и современное видение и высокая планка вкуса от обладателей звезд "Мишлен".



В состав жюри "Bocuse d'Or Battle" под председательством Анатолия Комма также вошли Sturla Birgisson (судья конкурса "Bocuse d'Or", глава национальной сборной Исландии на "Bocuse d'Or") и Андрей Захарин (главный редактор журнала «Гастрономъ», Россия).

"Bocuse d'Or" часто называют «кулинарной Олимпиадой», поэтому организаторы персональных болельщиков конкурсантов, готовых поддержать своих шеф-поваров и пожелать удачи на пути к главному призу – Кубку "Bocuse d'Or Battle". Победителей ждёт ещё и стажировка в одном из самых лучших ресторанов Франции.

Подробности можно найти на официальном [сайте](#) выставки.

