



Laureaci „Mistrzostw Młodych Kucharzy 2016” w dniach 1 – 7 lutego br. odbyli staż we francuskiej restauracji „La Grenouillere” (1* Michelin), stanowiący główną nagrodę w konkursie. Organizatorem inicjatywy jest sieć hurtowni MAKRO Cash&Carry Polska, a partnerstwo strategiczne nad projektem obejmuje „Żółty Przewodnik Gault&Millau Polska”.

Finał „Mistrzostw Młodych Kucharzy” miał miejsce w październiku 2016 roku, a na najwyższym podium stanął zespół z Trójmiasta - Tomasz Grota oraz Mikołaj Kobryń. Młodzi kucharze udali się do francuskiej Bretanii, aby 1 lutego rozpocząć tygodniowy staż w restauracji „La Grenouillere”, który stanowił nagrodę główną w konkursie. Mistrzowie mieli okazję trenować pod okiem właściciela lokalu i szefa kuchni, Alexandre Gauthier, słynącego z wyrazistej i autorskiej kuchni. Alexandre został wyróżniony tytułem „Szefa Roku” 2016 francuskiej edycji przewodnika „Gault&Millau”, a jego restauracja w 2008 roku otrzymała 1* Michelin. Zwycięzcom towarzyszył także wybitny szef kuchni restauracji „La Rotisserie”, Paweł Oszczyk, który pełnił funkcję członka konkursowego jury.

Partnerem strategicznym „Mistrzostw Młodych Kucharzy” był „Żółty Przewodnik Gault&Millau Polska”, a partnerem głównym firma Danone Waters, właściciel globalnej marki Badoit & Evian. Inicjatywę wspierała także firma Kenwood – producent sprzętów kuchennych oraz marka Provincia.

MAKRO kontynuuje swoją misję rozwijania młodych kucharzy poprzez program „Szef dla Młodych Talentów“, który obejmuje dwa główne zakresy działalności: program płatnych staży w MAKRO i cykl Mikserów Kulinarynych, których misją jest edukacja oraz umożliwienie spotkań młodzieży z najlepszymi polskimi szefami kuchni. Partnerem programu jest prestiżowy, międzynarodowy przewodnik po najlepszych restauracjach, hotelach i produktach w Polsce - „Żółty Przewodnik Gault&Millau Polska”.

newss.pl

Laureaci "Mistrzostw Młodych Kucharzy 2016" odbyli staż pod okiem szefa kuchni Alexandre Gauthier

MAKRO Cash & Carry ([press box](#))