

Setki świetnych szefów kuchni, popisowe dania przygotowywane przez laureatów regionalnych nagród Żółtego Przewodnika, doskonała atmosfera i feeria smaków – mamy za sobą ostatnie w tym sezonie spotkania z cyklu Gault&Millau Tour. Partnerem wydarzeń była firma MAKRO Cash & Carry Polska, która zaprezentowała stoisko w formie jadalnego pola.

5. września w Krakowie i 12. września w Gdańsku odbyły się ostatnie spotkania z cyklu Gault&Millau Tour 2016.

W klimatycznych wnętrzach krakowskiej restauracji Biała Róża pojawiło się prawie stu pięćdziesięciu najlepszych szefów z Małopolski, Podkarpacia, Bieszczad i Górnego Śląska. Wybijającym się i najmocniejszym w regionie Szefom Kuchni oficjalnie wręczono nagrody w pięciu kategoriach. Szefem roku Gault&Millau Tour w regionie został współtwórca najlepszych restauracji w Polsce, obecnie szefujący w Trzech Rybkach – Krzysztof Żurek. Nagroda dla najlepszego Szefa Kuchni Tradycyjnej powędrowała do miłośnika lokalnych smaków Janusza Fica z Dworu Sieraków. Najlepszą Kobietą Szefem okrzyknięto Katarzynę Rogowską z katowickiej Cadenzy. Szefem Jutra został gospodarz miejsca – Łukasz Cichy (Restauracja Biała Róża), a tytuł Młodego Talentu otrzymał Paweł Kras z krakowskiej Bottiglieria 1881.

12. września był zaś świętem szefów kuchni północnej Polski. W prostych i eleganckich wnętrzach gdańskiej Restauracji Szafarnia 10 spotkało się stu mistrzów sztuki kulinarnej Pomorza, Kujaw, Mazur, Warmii, Suwalszczyzny i Podlasia, przedstawiciele partnerów Żółtego Przewodnika Gault&Millau Polska i media. Najzdolniejszym kucharzom regionu wręczono nagrody w pięciu kategoriach. Tytuł Szefa Kuchni Tradycyjnej odebrał Grzegorz Labuda, gospodarz Szafarni10. Najzdolniejszą Kobietą Szefem uznano Iwonę Niemczewską ze szczecińskiej restauracji Po Drugiej

Stronie Lustra. Wśród młodych szefów z regionu najlepszy okazał się Krzysztof Bielawski z restauracji Szeroka 9 w Toruniu. Nagroda dla Szefa Jutra trafiła do Mariusza Siwaka z Park Hotelu w Szczecinie. Szefem roku Gault&Millau Tour w Polsce Północnej został Sebastian Krauzowicz, szef restauracji Sfera by Krauzowicz w Toruniu. Wszyscy laureaci przygotowali swoje dania popisowe, pośród których królowały przegrzebki i podroby.

Sieć hurtowni MAKRO Cash & Carry Polska, jeden z partnerów wydarzeń, na obu spotkaniach zaprezentowała stoisko „Jadalne Pole" przedstawiające pięć szklarni z naturalnymi uprawami. W każdej z nich znajdowały się inne produkty pobudzające wyobraźnię i zmysły. Uczestnicy mieli okazję przyjrzeć się bliżej m.in. białym i brązowym grzybom shimeji, mini marchewkom, mini cukiniom, przegrzebkom, ostrygom oraz truskawkom ananasowym. Firma zaprosiła również do degustacji win stanowiących nowość w ofercie sieci.

Kolejnym, najważniejszym w tym roku wydarzeniem organizowanym przez Żółty Przewodnik Gault&Millau Polska będzie Gala Premierowa trzeciej edycji przewodnika. Do 27 listopada z niecierpliwością będziemy czekać na oceny przewodnikowych inspektorów.





MAKRO Cash & Carry
informacje prasowe MAKRO (press box)