Niespełna 3 dni dzielą nas do finałów Mistrzostw Młodych Kucharzy. Potyczki uczestników konkursu z wykorzystaniem produktów z black boxa będą oceniać polscy mistrzowie kulinarni: Michał Bryś, Paweł Oszczyk, Witek Iwański, Agata Wojda i Michał Kuter oraz Justyna Adamczyk, redaktor naczelna Żółtego Przewodnika Gault & Millau Polska.

Do półfinałów konkursu na podstawie zgłoszenia i rozmów indywidualnych z jurorami zakwalifikowały się aż 24 zespoły z całej Polski. Zmagania konkursowe jak co roku odbędą się w stołecznej Akademii MAKRO: 20 października – półfinały, zaś 21 października – finały. Zadaniem zespołów będzie przygotowanie sześciu porcji dania głównego i deseru z produktów pochodzących z tzw. „black box" (czarnego pudła) – jego zawartość uczestnicy konkursu poznają dopiero w chwili rozpoczęcia zawodów.

Potrawy przygotowane przez uczestników konkursu oceniać będą najlepsi polscy szefowie kuchni i redaktor naczelna Żółtego Przewodnika Gault & Millau, Justyna Adamczyk. Wraz z nią w jury zasiądą: Paweł Oszczyk, szef kuchni stołecznej restauracji La Rotisserie, Szef Roku Żółtego Przewodnika Gault & Millau 2016, odznaczony w 2014 roku laurem Prix du Chef de l'Avenir (Kucharz Przyszłości) przez Międzynarodową Akademię Gastronomiczną; Witek Iwański, najlepszy Szef Regionu Centralnego Gault & Millau 2016, laureat Prix au Chef de L'Avenir w 2015 roku oraz kategorii „Młody Talent" Żółtego Przewodnika w 2015 roku; Agata Wojda ze stołecznej restauracji Opasły Tom, szefowa kuchni Roku 2015 Gault & Millau; Michał Bryś, szef kuchni restauracji L'Enfant Terrible, wyróżniony przez Gault & Millau tytułem Szefa Przyszłości w ostatniej edycji przewodnika oraz Michał Kuter, szef kuchni poznańskiej restauracji A Nóż widelec nagrodzony przez Żółty Przewodnik tytułem najlepszego Szefa Kuchni Tradycyjnej 2016 roku.

Konkurs Mistrzostwa Młodych Kucharzy skierowany jest do uczniów szkół gastronomicznych i kucharzy do 21. roku życia. Rywalizacja toczyć się będzie pomiędzy dwuosobowymi zespołami. Młodzi pasjonaci kuchni będą mieli możliwość nie tylko zaprezentować swój talent, ale również poszerzyć wiedzę gastronomiczną i powalczyć o wspaniałe nagrody. Laureaci pierwszego miejsca wyjadą na tygodniowy staż do restauracji La Grenouillere, której szefem kuchni jest Alexandre Gauthier, Szef Roku 2016 francuskiego wydania przewodnika Gault & Millau. Ponadto otrzymają bony na zakupy w sieci MAKRO. Laureaci miejsca drugiego i trzeciego, poza bonami do MAKRO, wygrają staże u Pawła Oszczyka i Witka Iwańskiego.

Partnerem strategicznym konkursu jest Żółty Przewodnik Gault & Millau Polska, a partnerem głównym firma Danone Waters, właściciel globalnej marki Badoit & Evian. Inicjatywę wspierają także firma Kenwood – producent sprzętów kuchennych oraz marka Provincja.

MAKRO Cash & Carry
informacje prasowe MAKRO (press box)