

Mezinárodní finále Trophée Mille v Remeši: Mladí kuchaři z Vysočiny budou vařit v michelinské restauraci

30.3.2022 - Jitka Svatošová | Krajský úřad Kraje Vysočina

Za českým týmem se umístili též velmi dobří Poláci, Rakušané a Italové, všichni zástupci elitních škol. V případě týmu České republiky – tedy týmu složeného ze studentů havlíčkobrodské hotelové školy porota oceňovala technickou excelenci, perfektní kooperaci dvojice, skvěle připravené recepty a postupy pro slaný i sladký chod, kdy v povinných surovinách museli použít pstruha, pohankovou mouku, růžový žampion a šampaňské. Zpětná vazba od hvězdných členů poroty, sestávající z patnáctky kuchařů a cukrářů světové úrovně, byla pro studenty velkým přínosem, obrovská radost a téměř šok však přišel na závěr večera po předávání cen, kdy Philippe Mille nabídl brodským studentům stáž nebo práci ve své restauraci v hotelu Domaine Les Crayères v Remeši, čímž znovu vyzdvihl jejich pracovitost. Obecně ocenil výrazně stoupající tendenci kvality českých týmů. Tento úspěch může být motivací pro české hotelové školy zažít soutěž opět letos na podzim na Vysočině a zabojovat o postup do příštího mezinárodního kola.

Český tým ve Francii, přímo v místě soutěže, podporoval náměstek hejtmana Kraje Vysočina Roman Fabeš, který ocenil i fantastickou práci pedagogů.

Poprvé se mezinárodní kolo Trophée Mille odehrálo i v kategorii servisu. S velkým respektem, ale i zvědavostí se přihlásily tři týmy. Brodská hotelovka vyslala velmi šikovnou studentku Veroniku Kouparovou, kterou doprovázeli učitelé Leoš Kubeš a Soňa Havlíková. Část soutěže prověřující schopnosti servisu měla za cíl pozvednout a zviditelnit číšnické řemeslo a zúčastněné i diváky motivovala k prohlubování jejich připravenosti na profesní kariéru. Soutěž vyhrál student z Rakouska, který porazil zástupce Francie i naši Veroniku. Studenti se museli vyrovnat s disciplínami jako správné založení tabule, souhra vína (šampaňského) s jídlem a jeho naservírování, rozeznání a naservírování sýrů, tranšírování pstruha a absolvovali znalostní test.

Přátelské vztahy zástupců Vysočiny s šéfkuchařem Philippem Millem byly potvrzeny i tím, že náš tým provedl i svoji kuchyní. Ostatní týmy, zejména Rakušané a Poláci, projevíli velký zájem o charakter dlouhodobého sdílení zkušeností a práce s vysočinskými hotelovými školami.

Kraj Vysočina začíná připravovat další ročník národního kola soutěže Trophée Mille, které se uskuteční opět před zraky veřejnosti 5. listopadu 2022 v Jihlavě.

- Jan Skála, odbor sekretariátu hejtmana, Krajský úřad kraje Vysočina
e-mail: tisk@kr-vysocina.cz

https://www.kr-vysocina.cz/vismo5/dokumenty2.asp?id=4112675&id_org=450008