

Trophée Mille zná vítěze. Česko bude ve Francii reprezentovat tým ze Slavkova

4.11.2024 - Marie Beňová | Krajský úřad Kraje Vysočina

Kromě putovní trofeje zakladatele soutěže francouzského michelinského kuchaře Philippa Milla a skleněného ocenění z přibyslavské sklárny Valner Glass vybroušeného do tvaru bílé kuchařské čepice s uvnitř ukrytým květem šafránu, získali výherci především postup na mezinárodní finále. Do Remeše se Yaroslava Kelemen a David Konečný vypraví příští rok na jaře.

„Jsem moc rád, že Kraj Vysočina tuto soutěž podporuje a vysíláme to světa ty nejlepší mladé kuchaře,“ vyzdvihl hejtman Kraje Vysočina Vítězslav Schrek partnerství s francouzským regionem Grand Est.

Před zraky stovek diváků a s ruchem nákupního centra v zádech připravovala šestice žáků gastronomických oborů slaný a sladký pokrm pro pětičlennou porotu složenou z českých kuchařských špiček. Dle pravidel museli využít čtyři povinné suroviny pocházející z Vysočiny. Letos se tak v jídlech objevoval hrotovecký sumeček africký, speciální červená odrůda brambor Val Red z Havlíčkova Brodu, med z Cidliny a jihlavské šlehané kysané podmásli Moravia Lacto.

Soutěžit mohou střední školy s gastro zaměřením z celé republiky, nejen z Vysočiny. Druhé místo obsadil tým ze Střední školy gastronomické Adolpha Kolpinga Žďár nad Sázavou, ve složení Simona Chlubná a Daniel Šikl, třetí byli domácí Gabriela Frantálová a Erik Mareš z Obchodní akademie, Střední zdravotnické školy a Střední odborné školy služeb Jihlava. Za příkladnou spolupráci porota ocenila Veroniku Csernyanszkou a Nicolase Partla, kteří přijeli z Labské střední odborné školy a Středního odborného učiliště Pardubice.

https://www.kr-vysocina.cz/vismo/dokumenty2.asp?id=4129147&id_org=450008