

Vítězové národního kola Trophée Mille 2024 vařili ve francouzské Remeši

2.5.2025 - Monika Brothánková | Krajský úřad Kraje Vysočina

Mezinárodní kuchařské soutěže se zúčastnilo celkem 15 týmů složených z mladých talentů z gastronomických škol, kteří poměřili své dovednosti v různých disciplínách. Soutěže sommeliérství se zúčastnilo pět týmů, v kuchařské soutěži o nejlepší sladký a slaný pokrm z povinných surovin usilovalo celkem devět týmů.

Českou republiku reprezentoval tým ze Střední školy Slavkov – Austerlitz, který zvítězil v národním kole soutěže Trophée Mille 2024. To organizoval Kraj Vysočina v listopadu 2024 v Jihlavě. Sladký a slaný pokrm z celeru, říčního pstruha, jablka Golden Apple a oleje z vlašských ořechů připravovali Yaroslava Kelemen a Matěj Chvála. Hlavním chodem byl pstruh s omáčkou z říčních raků s koňakem a v případě dezertu členové poroty ochutnali řez z pálené hmoty s jablečným mousse a crèmeux z makadamových ořechů s vanilkovou zmrzlinou. Sommeliérské dovednosti představili Klára Jahodová a Matěj Černoch.

Oba týmy skvěle reprezentovaly Českou republiku, kdy v přípravě slaného a sladkého pokrmu v obrovské konkurenci dalších osmi týmů z celého světa obsadili neuvěřitelné druhé místo, když porazili nejen domácí Francii, a v servisu a sommeliérství, kde byla důležitá výborná komunikace v cizím jazyce, obsadili třetí příčku. „Bylo to poprvé, co tým České republiky skončil v přípravě slaného a sladkého pokrmu tzv. na bedně a obsadil jedno z prvních tří hodnocených míst,“ pochvaloval si náměstek hejtmana Pavel Franěk.

Kromě komunikace byly v soutěži důležité i praktické dovednosti, například jak párovat víno se sýrem, prostřít slavnostní tabuli, naporcovat před hosty kuře nebo před zraký přihlížejících připravit flambovaný pokrm.

„Naším žákům se po návratu s trofejemi dostalo skvělého přivítání, fandila jim celá škola. S druhým místem jsou spokojeni, prý je skvělé, ale už se nechali slyšet, že by příští rok ve Francii chtěli vyhrát,“ prozradila ředitelka Střední školy Slavkov – Austerlitz Vladislava Kulhánková.

Cesta do mezinárodního finále Trophée Mille však vede přes vítězství v národním kole, které organizuje Kraj Vysočina. Jeho 6. ročník se uskuteční 1. listopadu 2025 v Jihlavě a už brzy bude možné zasílat přihlášky žáků gastronomických oborů z celé České republiky. Sledujte aktuality na webu kr-vysocina.cz.

Národní kolo soutěže Trophée Mille vzniklo z iniciativy a pod záštitou remešského šéfkuchaře Philippa Milla, který na jaře 2025 získal michelinskou hvězdu pro svou novou restauraci Arbane v centru Remeše. Řadu let se přitom pyšnil dvěma michelinskými hvězdami v zámečku Domaine Les Crayères. Mezinárodní soutěž v Remeši, která nese jméno uznávaného šéfkuchaře, podporuje mladé gastronomické talenty a propaguje kulinářské dědictví Francie s důrazem na regionální produkci.

Rozvoj spolupráce s regionem Grand Est

Náměstek hejtmana Kraje Vysočina Pavel Franěk využil cestu nejen k podpoře českých soutěživých, ale také k jednáním s představiteli partnerského regionu Grand Est. Jednal se zástupci školského úřadu v Remeši o řadě aktivit a vzájemné spolupráci v oblasti školství, setkal se se zástupkyní velvyslance ČR v Paříži Radkou Bordes a spolu s francouzštinářkou Lucií Machovou z třebočíského

gymnázia navštívil lyceum Gaston Bachelard v Bar-sur-Aube, které spolupracuje s Gymnáziem Třebíč. „Z návštěvy vzešly konkrétní projekty, plán vzájemných výměn žáků a další plány, které budou partnerské regiony a především jejich organizace uvádět v život,“ pochvaloval si náměstek Pavel Franěk.

https://www.kr-vysocina.cz/vismo/dokumenty2.asp?id=4131995&id_org=450008