

Trophée Mille International 2023 s výraznou vysočinskou stopou

22.3.2023 - Eva Neuwirthová | Krajský úřad Kraje Vysočina

Povinnými surovinami pro letošní ročník soutěže byly vepřový hřbet a zlatá šalotka pro slaný chod a ardenský cider a káva (zrnková nebo mletá) pro sladký chod.

Pětičlenná porota, zvláště pro slaný i sladký chod, měla možnost ochutnat Davidovu senem zauzenou vepřovou kotletu plněnou játrovou fáší s mangoldem, podávanou s košíčkem ze šalotkových slupek plněným krémem z krve a pěnou z vepřových kůží a s máslovou omáčkou s kmínovým a estragonovým olejem, pošírovanou mrkví v tymiánovém sádle, kyselou šalotkou, šalotkovým pyré a kroupami. Tereza připravila pro porotce, renomované kuchaře a cukráře, mezi kterými byl i jihlavský šéfkuchař a majitel restaurace Tři knížata Pavel Mareš, dezert v podobě kávového moussu s křupavou oplatkou, krémem z citronového tymiánu a gelem z řapíkatého celeru a cideru, doplněný o choux z odpalovaného těsta a plněný espumou z manga. Originální finálové menu sestavili společně s žáky mistři odborného výcviku Tomáš Partl a Petr Zadražil.

„Svým výkonem, vzájemnou komunikací během vaření a spoluprací si Tereza i David vysloužili pochvalu od prezidenta soutěže Philippa Milla. Ten jim zároveň nabídl možnost stáže v jeho restauraci oceněné michelinskou hvězdou v hotelu Domaine Les Cravères v Remeši, což může být dobrým startem a neocenitelnou zkušeností v jejich budoucí profesi v oblasti gastronomie,“ uvedl hejtman Vítězslav Schrek, který přímo na místě držel týmu z Vysočiny palce, a připomněl, že podobnou stáž absolvovali v loňském roce účastníci předchozího mezinárodního finále Martin Havlíček a Věra Schusterová z Obchodní akademie a Hotelové školy Havlíčkův Brod.

Kraj Vysočina už nyní intenzivně připravuje národní finále Trophée Mille ČR, které se uskuteční 4. listopadu 2023, opět v jihlavském Cityparku.

https://www.kr-vysocina.cz/vismo/dokumenty2.asp?id=4119453&id_org=450008