

Žáci z Vysočiny bodovali v sommeliérství a servisu. Z Francie přivezli třetí místo

28.3.2024 - Marie Beňová | Krajský úřad Kraje Vysočina

V loňském národním kole soutěže Trophée Mille, která se tradičně koná v listopadu v nákupní pasáži jihlavského Cityparku, zvítězili Eliška Havlíková a Tomáš Petera. S prvním místem získali také postup do mezinárodního finále a cestu do Remeše. V tamním kongresovém centru se postavili proti konkurenci z domácí Francie, Polska, Japonska nebo Řecka. Povinně museli do svých receptů zakomponovat kachní prsa, šafránový med, 72% čokoládu a ovocný likér ratafia. Ačkoliv byli se svým výkonem spokojení, na medaile bohužel nestačil.

Úspěšnější byl tým ve složení Adéla Ficková a Tomáš Brázda, kteří i díky suverénnímu anglickému projevu obsadili třetí místo v sommeliérství a servisu. Jejich úkolem bylo prostříhat tabuli na dané téma, flambovat, krájet a podávat maso, rozpoznat sýry, nalít šampaňské nebo pohovořit s producenty povinných surovin.

Díky více než desetiletému partnerství s týmem šéfkuchaře Philippa Milla bude letos na podzim Kraj Vysočina pořádat už páté národní kolo soutěže v Jihlavě. Česká Trophée Mille se uskuteční 2. listopadu 2024, zvány jsou týmy gastronomických škol z celé republiky.

Právě partnerství, které Vysočinu a Grand Est pojí, bylo tématem jednání náměstka hejtmana Kraje Vysočina Romana Fabeše s prezidentem regionu Franckem Leroyem a dalšími tamními politickými představiteli. „Sešli jsme se také se zástupci školského úřadu v Remeši a místních odborných škol, se kterými probíhají společné projekty. Zaujala je zejména možnost navázání partnerství všeobecného a technického lycea v Chaumontu s humpoleckým gymnáziem a stavební školou v Třebíči,“ informoval Roman Fabeš.

https://www.kr-vysocina.cz/vismo/dokumenty2.asp?id=4125702&id_org=450008