SZAKDOLGOZAT

Horváth Ákos

2015

BUDAPESTI GAZDASÁGI FŐISKOLA
Kereskedelmi, Vendéglátóipari
és Idegenforgalmi Kar

Bocuse d'Or és hatása a magyar gasztronómiára

Konzulens:

Dr. Csizmadia András

Főiskolai docens

Készítette:

Horváth Ákos

Turizmus – Vendéglátás szak

Távoktatás tagozat

2015

Konzulensi igazolás a szakdolgozati konzultációkról

Dátum	Téma	Aláírás
2014 12. 10.	Szakdolgozat címének pontosítása, igazítása a dolgozat témájához	[signature]
2015 01. 14.	Dolgozat vázlatának áttekintése, és a vázlat pontok tartalmának megbeszélése	[signature]
2015 03. 25.	Dolgozat témájának felvezetése rendben, alényegi rész tartalmának kifejtésének megbeszélése	[signature]
2015 09. 09.	Dolgozat tartalma és formai követelményeinek ellenőrzése	[signature]

(Minimum 3 alkalommal kell a konzulenssel egyeztetni. A dátum mellett szerepelnie kell, hogy miről volt szó az adott időpontban.)

Konzulensi nyilatkozat

Igazolom, hogy ....Horvátle Ákos.... hallgató

(képzés: BA szak/szakirány: Turizmus-Vendéglátás évfolyam: IV tagozat: távoktatás),

a konzultációkon 4 alkalommal megjelent. Igazolom továbbá, hogy a szakdolgozat általam látott legutolsó – értelemszerűen nem a végső, a hallgató által leadni kívánt és elektronikusan is megküldött – változata a még javasolt kisebb változtatásokat figyelembe nem véve, kielégíti egy szakdolgozattal szemben támasztott formai és tartalmi követelményeket.

Budapest, 2015 september hónap 16 nap

[signature]

konzulens aláírása

Hallgatói nyilatkozat a szakdolgozat leadásához

Alulírott ..... Horváth Ákos .....

a Budapesti Gazdasági Főiskola Kereskedelmi, Vendéglátóipari és Idegenforgalmi Kar

..... képzésének ..... szakos/szakirányos ..... tagozatos

hallgatója nyilatkozom, hogy a .....

.....

.....

címmel bírálatra és védésre beadott szakdolgozat saját munkám eredménye, amelynek elkészítése során a felhasznált irodalmat a szerzői jogi szabályoknak megfelelően kezeltem (a szükséges lábjegyzet / végjegyzet hivatkozásokat, valamint az ábrák hivatkozását megfelelően helyeztem el).

Budapest, 20..... hónap ..... nap

.....

hallgató aláírása

Köszönetnyilvánítás

Köszönöm Hamvas Zoltán segítségét, hogy mindig türelemmel állt a kérdéseim és kéréseim elé! Az ő munkájának és segítőkészségének köszönhető, hogy a Bocuse d'Or-ról megtudhattam olyan dolgokat is, amiket az olvasó csak a dolgozatomból tudhat meg.

Köszönöm Széll Tamásnak, Molnár Gábornak, és Kovács Sándornak az interjúkat, és hogy sikerült őszintén beszélgetni a Bocuse d'Or-ról és a magyar gasztronómiáról!

Köszönöm dr. Csizmadia Andrásnak a segítségét, egyrészt elfogadta, hogy a konzulensem legyen, és segített a téma kidolgozásában!

Tartalomjegyzék

Tartalomjegyzék 1
Előszó 2
1. Mi az a Bocuse d'Or? 4
1.1. Paul Bocuse a verseny névadója a XX. század chef-e 4
1.2. „Nouvelle cuisine" vagy a „piac konyhája" 6
2. Bocuse d'Or 10
2.1. Bocuse d'Or „versus" más szakácsversenyek (MGE vs. MNGSZ) 12
2.2. Eddigi magyar szereplés a Bocuse d'Or-on 16
3. Hogyan lehet bejutni a világ legrangosabb versenyére a Bocuse d'Or-ra? 19
3.1. Motiváció 19
3.2. Bocuse d'Or-ra nevezés, felkészülés, a verseny menete, zsűrizés… 21
3.3. Csapat tagjai 24
3.4. Hogy készülnek fel a versenyzők a Bocuse d'Or-ra? 28
4. Sirha gasztronómiai kiállítás 35
5. Mi vár ránk 2015 után? 37
5.1. Eredmény (célok, megvalósulás, és azon túl) 37
5.2. Azóta ez történt 38
5.3. Most mi a cél? Jövőkép 39
6. Bocuse d'Or és a magyar gasztronómia 40
6.1. Bocuse d'Or, mint gasztronómiai politika 40
6.2. Hol tart most a magyar gasztronómia? 43
6.3. Amit eddig adott a Bocuse d'Or 47
7. Mi magyarok, mit adhatunk a magyar gasztronómiának? 48
Összegzés: 51
Mellékletek: 53
Rövidítések: 58
Interjúk: 58
Bibliográfia: 58
Hivatkozások: 59

Előszó

Szakdolgozatomban a Bocuse d'Or-ról írok, és hogy a Bocuse d'Or-nak milyen hatása van a magyar gasztronómiára.

A Bocuse d'Or a világ legrangosabb szakácsversenye. A Bocuse d'Or egy francia szakácsverseny, ami természetesen egy francia chef Paul Bocus nevéhez kötődik. Akik a vendéglátásban dolgoznak, de legfőképp azok, akik a szakács szakmát választották, azoknak ismerniük kell Paul Bocuse nevét, és mindazt amit képvisel. A Bocuse d'Or olyan mint a Forma 1, amin csak a legjobbak versenyeznek, és csak egy abszolút győztes lehet. Itt is egy versenyző van, de mögötte egy egész csapat áll, és közösen azon dolgoznak, hogy megnyerjék a versenyt. Úgy gondolom, hogy a Bocuse d'Or vagy a Forma 1 sem egy individualista verseny. Laikusoknak is be kell látniuk, hogy önmagában a jó pilóta nem érne el nagy sikereket a Forma 1-ben, ha nem állna mögötte egy jól szervezett csapat, megfelelő szponzorálással. Ugyan ez igaz a Bocuse d'Or-ra is.

A kérdés: miért a Bocuse d'Or-t választottam szakdolgozatom témájának, pontosabban, hogy milyen hatása volt eddig/van/illetve lesz a magyar gasztronómiára, egyszerű. Korábban úgy gondoltam, hogy erről a szakácsversenyről még nem írtak szakdolgozatot, de a leghangsúlyosabb érv a téma egyedisége mellett, hogy ilyen részletesen sem. Továbbá kíváncsi voltam arra, hogy a Bocuse d'Or-on használt technológiák tényleg leszivárognak-e a mindennapi konyhai életbe, ahogyan azt a Forma 1-ről is állítják, hogy valóban lesz-e hatása a magyar gasztronómiára.

A téma egyediségével kapcsolatos feltételezésem részben megdőlt, mert a BGF könyvtári adatbázisában találtam a témával foglalkozó *szakdolgozat*[i]ot. Viszont miután elolvastam azt, megkönnyebbültem, mert szerintem az a szakdolgozat nem merítette ki a témát, illetve az egy egyszerű bemutató/összehasonlító dolgozat volt. Úgy gondolom, hogy előnyöm van a szakdolgozat írójával szemben, de nyugodtan mondhatom, hogy a többi szakdolgozat íróval szemben is, akik erről a témáról szeretnének szakdolgozatot írni. Az én előnyöm az, hogy az Onyx étteremben dolgozom, és nagyon közelről ismerhettem/ismerhetem meg a Bocuse d'Or-ra való felkészülést, és mindazt ami körülveszi. Hogy ez jobban érthető legyen, ez azt

jelenti, hogy együtt dolgozom a 2013-as Bocuse d'Or Lyon-i döntő 10. helyezettjével Széll Tamás-sal, az Onyx étterem chef-évl. A főnököm Hamvas Zoltán, aki a coach szerepét töltötte be ezen a versenyen, aki az Onyx étterem F&B igazgatója, és most ő a Magyar Bocuse d'Or Akadémia elnöke, illetve most a 2015 világbajnokságon indult csapat president-e. Együtt dolgoztam Garai Ádám-mal (most Olimpia étterem), aki 2013-ban a commis volt.

A vendéglátásban dolgozom most már közel nyolc éve, és nagyon szerencsésnek mondhatom magam, hogy rögtön az első munkahelyem a Gerbeaud Gasztronómia Kft. lett. Az elmúlt nyolc évben rengeteget láttam, tapasztaltam, és tanultam. Az én fejlődésem annak köszönhető, hogy a Gerbeaud híres történetével, szakmai sikereivel, és jó vezetésével. Jó lenne látni ugyan ezt a fejlődést a magyar gasztronómiában is.

Úgy látom, hogy a magyar gasztronómia régóta nem lépett ki a saját komfort zónájából, és tökéletesen el van a saját levében. Nagyon kíváncsi vagyok, hogy ha egy külföldi vendéget megkérdeznék, hogy mi jut az egyébe először a magyar gasztronómiáról, akkor mit mondana. Ezután megkérdezném, hogy mit gondol a francia konyháról, vagy a skandinávok gasztronómiájáról. Azt hiszem, hogy nagyon egyhangú válaszokat kapnánk. A válaszok sorrendje a kérdésekre talán a következő lenne: gulyás, „exelent", nagyon jók. Szerintem a magyar gasztronómia több mint gulyás vagy paprikás. Ha a magyar gasztronómiával kapcsolatban feltennék három kérdést – cél, miért, hogyan -, akkor az összesített válaszom a Bocuse d'Or lenne, szóval itt az ideje, hogy ezt meg is mutassuk többek között a Bocuse d'Or-on.

Szakdolgozatomat első sorban saját tapasztalataimból merítve írtam meg, mert szerintem egy szakdolgozatnak a személyesség adhat hitelt. Tagja voltam a 2015-ös magyar „delegációnak" Lyon-ban, illetve személyesen is láttam, hogyan gyakorolt a magyar csapat a világbajnokságra. Nagymértékben támaszkodom a személyes interjúkra, amiket a korábbi versenyzőkkel készítettem - Széll Tamással, Molnár Gáborral, Kovács Sándorral, és természetesen Hamvas Zoltánnal, aki volt Coach és President is -, továbbá folyóiratokra és internetes forrásokra.

Úgy gondolom, hogy sikerült egy izgalmas, és egyben nagyon aktuális témát találnom, amit nem lesz egyszerű a szakdolgozat keretein belül tartani, mert a Bocuse d'Or sokkal több, mint csak egy szakács verseny. Én úgy gondolom, hogy a Bocuse d'Or egyfajta gasztro-politika, ami lefedi a vendéglátóipart, az élelmiszeripart, a mezőgazdaságot, és a turizmust.

1. Mi az a Bocuse d'Or?

A kérdés megválaszolása előtt elmesélek egy saját történetet. Pár évvel korábban (talán 2008), láttam egy képet a chef irodában, amin a Gerbeaud executive chef-e Szulló Szabina, a főnököm Hamvas Zoltán, és egy számomra ismeretlen szakácsruhás ember volt látható. Igen, az – akkor még – a számomra ismeretlen ember volt Paul Bocuse. Akkor úgy gondoltam, hogy ő egy igen nagynevű ember lehet a szakmánkban, de nem is sejtettem, hogy valójában ki is ő, és hogy mit képvisel. Szerintem ezzel még most is nagyon sokan vannak így Magyarországon, és a vendéglátásban.

Ha lehet mondani, az én történetem itt kezdődött el a Bocus d'Or-ral kapcsolatban. Bár akkor még nem tudtam, hogy erről fogok szakdolgozatot írni, és nem is sejtettem, hogy ez mennyire globális dolog. Úgy gondolom, ahhoz hogy jobban megértsük, hogy a Bocuse d'Or miért a legrangosabb szakács verseny a világon, és miért globális jelenség, ahhoz meg kell ismerni a verseny névadóját, Paul Bocuse-t és az ő történetét.

1.1. Paul Bocuse a verseny névadója a XX. század chef-e

Ki is az a Paul Bocuse, miért választották az *évszázad chef*[ii]-ének, és miért hívják a „chef-ek pápájá"-nak?

Amikor feltettem a kérdést az interjúkon – jobban szeretném beszélgetésnek nevezni -, hogy Paul Bocuse kicsoda, szinte egyhangúan azonos válaszokat kaptam, hogy ő egy chef. Ezen kicsit meglepődtem, hogy ennyivel lerendezték a kérdést, de ha jobban bele gondolok, teljesen logikus a válasz. A magyarázat egyszerű: Paul Bocuse mindig megmaradt chef-nek. Az ő nevével Magyarországon először a 2000-es évek táján találkozhattunk, amikor nagyon sok gasztronómiában dolgozó emberben megfogalmazódott, hogy a magyar gasztronómiát meg kell reformálni. Most ezt a csapatot úgy hívjuk, hogy Magyar Gasztronómiai Egyesület (MGE).

A rendszerváltás után változások indultak el az élet minden területén. A változások különböző időkben és sebességgel zajlottak le. Ahogy a „vasfüggöny' leomlott, úgy áramlott be Magyarországra is rengeteg dolog „nyugatról", - termékek,

befektetők, információk. Illetve sokan külföldre – „nyugatra" – mentek, hogy dolgozzanak, tanuljanak, éljenek, majd akik úgy döntöttek, hogy visszajönnek, ők új tudással jöttek haza Magyarországra. A vendéglátásra is igaz volt ez, csak itt ez talán lassabban történt meg, mint más iparágban, és úgy gondolom, hogy ez a változás csak most kezdődött el igazán. Ez a változás, szerintem nagyon hasonló az 1900-as évek első felében lezajló változásokhoz a francia gasztronómiában. De hogy jobban érthető legyen ez a párhuzam az akkori francia gasztronómia és a mostani magyar gasztronómia között, vissza kell kanyarodnom Paul Bocuse történetéhez.

És hogy végre választ is adjak a kérdésre, hogy kicsoda Paul Bocuse, szintén egyszerű a válasz. Paul Bocuse a XX. század chef-e, és talán még a XXI. századé is. Az ő nevéhez kötik a „nouvelle cuisine"-t, azt a gasztronómiai irányzatot, ami meghatározza a mai világ modern gasztronómiáját. Paul Bocuse már az 1950-es években „sztár"-nak számított Franciaországban, egyrészt fantasztikus „*egyéniség volt, mert a szakmájáról filozofikusan tudott beszélni, amit a gyakorlatban is megmutatott. Ő szerinte a főzés olyan, mint a zene, a készételnek és a zenei előadásnak egyaránt eleme az improvizáció, ami viszont nem része a receptnek vagy a kottának. Továbbá az elmesélések szerint az emberben annyi energia volt, ami másik négy embernek is elegendő.*

Harcolt a II. világháborúban, amiben meg is sebesült, majd a háború után visszatért a szakmájához, és tovább tanult a szintén legendás Fernand Point-nál. Később kemény munkával visszaszerezte azt a családi hotelt, amit a nagyapja adott el a Bocuse „márkanévvel" együtt. Az 1960-as években, szépen sorjában szerezte meg a Michelin csillagokat, először egyet 1961-ben, majd ezt követően a másodikat is 1962-ben, és végül 1965-ben a harmadik csillagot is megkapta, ami egyben a maximálist is jelenti. Az évek során Paul Bocuse rengeteg chef-et nevelt ki, akiknek a száma 80-90-re tehető, és köztük sokuk szerzett Michelin csillagot. A leghíresebb példa, Eckart Witzigman, aki osztrák származású, de Németországban reformálta meg az ottani gasztronómiát. Majd a tanítványok tanítványai vitték tovább a francia új konyhát szerte a világban, természetesen az adott ország, régió gasztronómiájához igazítva. És 1987-ben elindult a Bocuse d'Or, a világ legrangosabb szakács versenye, amit a legnehezebb megnyerni."[iii]

A Bocuse d'Or tökéletesen prezentálja azt az ideát, amit Paul Bocuse vall, hogy a konyhaművészetben mindenki azzal operáljon, ami van, adott helyen és időben. Persze kell egy elképzelés, hogy tudjuk mit szeretnénk, és azt hogyan

valósítsuk meg. De mindig vannak változók, amikhez igazodnunk kell, ehhez kell az improvizációs készség. Továbbá, Paul Bocuse világot járt ember, aki nem csak tanítani ment az egyes országokba, hanem hogy ő is tanuljon. Nagyon sokat járt például japánban. A verseny erről is szól, hogy a világ gasztronómiáját közel hozzák egymáshoz, ami egyben tapasztalatcsere is.

1.2. „Nouvelle cuisine" vagy a „piac konyhája"

Fentebb azt írtam, hogy Paul Bocuse nevéhez kötik a „nouvelle cuisine"-t, ez így igaz, de ezt ő soha nem mondta ki, és soha nem is fektetett le ezzel kapcsolatban szabályokat. Ha egészen pontosak akarunk lenni, akkor Paul Bocuse a „*piac konyhája*"[iv] elvét hangsúlyozta mindig, amit tanuló évei alatt tett magáévá Fernand Point-nál.

A „nouvelle cuisine" és a „piac konyhája" között különbséget tenni szinte lehetetlen, ez számomra kicsit olyan, hogy „az egyik 19, a másik egy híján 20". Hogy ez jobban érthető legyen Molnár B. Tamás – Harminc éves a „nouvelle cuisine" írásából idézek.

„„Nagyítóval kell keresni az ételt a tányéron, és még meg sem főzik rendesen" – sokan vélekedtek (és vélekednek) így a nouvelle cuisine-ről, vagyis a francia új konyháról. Kétségtelen, hogy a hetvenes években sok helyütt szimpla árdrágításra használták fel az új divatot, az igazság mégis az, hogy a konyhaművészet evolúciójának talán legfontosabb mérföldkövéről van szó. Lényegét tekintve lázadásnak nevezhetnénk, s valóban lázadás volt a klasszikus francia „nagy konyha" szigorú rendje ellen.

Csak csendesen jegyezzük meg, hogy hazai szakácsaink többsége számára még az sem lehet világos, mi ellen irányult ez a lázadás. Talán a magyar az egyetlen kultúrnyelv, amelyre nem fordították le Auguste Escoffier 1903-ban, 1912-ben és 1934-ben kiadott enciklopédikus könyveit (amint a nouvelle cuisine éra ma már klasszikusnak számító műveit s más fontos szakirodalmakat sem). E könyveknek még ma sem pusztán kultúrtörténeti a jelentőségük, hiszen az Escoffier által leírt klasszikus konyha számos eleme korszerűsítve tovább él, és még mindig kiváló ötlettár.

(…)

Két gasztronómiai újságíró, Henri Gault és Christian Millau kereken harminc évvel ezelőtt, 1973-ban jelentette meg lapjában az Éljen az új francia konyha! című kiáltványt, amely tíz pontból állt. A nouvelle cuisine „új konyhát" jelent, mégsem volt új a szó igazi értelmében. Ez a „tízparancsolat" olyan elveket vésett kőbe, amelyek a gyakorlatban már jó ideje megjelentek. Gault és Millau élére állt egy már létező mozgalomnak, amely a francia gasztronómiát végül is kiszabadította megcsontosodott szerkezetéből.

(...)

A XX. század első felében az emelkedett és klasszikus francia konyhákban kulcsszerepet játszottak a nehéz, rántással készült barna (spanyol mártás, demi glace stb.) és a világos (béchamel, velouté) alapmártások. A meghatározott számú „anyamártás" és a belőlük levezetett számtalan „derivátum" egyfajta periódusos rendszerben foglalt helyet. Szigorú rendet követett az adott húsokhoz és mártásokhoz járó számos köret is. A szakácsnövendék számára mindez megkérdőjelezhetetlen szabályrendszert alkotott.

Az előkelő éttermekben, szállodákban és uralkodói konyhákon világszerte elterjedt „nagy konyha" mellett azonban Franciaországban élt a népi, a regionális, a polgári „házi konyha" is, amely az „anyák konyhája" néven vonult be a gasztronómia történetébe. Marthe Allard, Gisele Crusier, Paulette Blanc, Eugenie Braisier – csupán néhány név e korszak híressé vált fogadós és vendéglős asszonyai közül. Anette Poulard-t például a századforduló egyik „nagy avantgárd újítójaként" tartja számon a szakirodalom.

Sok tekintetben ők voltak az új konyha első előfutárai. Kezük alatt regionális és családi receptek egész sora tökéletesedett, többen közülük még a három Michelin-csillagot is megszerezték a század első felében. Nekik köszönhetően maradt fenn Franciaországban az a regionális sokféleség, ami Magyarországon – történelmi, földrajzi és szakmai okokból – gyakorlatilag kipusztult. Talán nem fölösleges megemlíteni, hogy a nouvelle cuisine nagyjai közül többen származnak e neves „anyák" dinasztiáiból (pl. Georges Blanc.)

Az új forradalmi áramlat másik fontos forrása a vienne-i La pyramide vendéglő, pontosabban annak tulajdonosa, Fernand Point. Point nagy egyéniség, mondhatni, a francia konyha legendás grand seigneurje volt, s már a harmincas évektől kezdve új irányt adott a konyhaművészetnek – átlényegítve a klasszikus konyha fogásait, könnyebbé téve ételeit. Az ő tanítványai és rajongói, Paul Bocuse,

Alain Chapel, Jean és Pierre Troisgros s a hozzájuk csatlakozó Haeberlin fivérek, Michel Guérard, Alain Senderens és Roger Vergé alkották a „mozgalom" kemény magját.

Míg az 1973-as Gault–Millau kiáltvány a nouvelle cuisine kifejezést használja, maguk a mozgalmat elindító séfek előszeretettel nevezték e műfajt inkább cuisine du marché (a „piac konyhája") néven, mivel azt tartották a legfontosabbnak, hogy az étel készüljön friss piaci nyersanyagokból, legyen könnyű, s mindennek lehessen érezni az eredeti, természetes ízét.

A nouvelle cuisine – nagyon helyesen – nemet mondott arra, hogy a nagy választékot önmagában erénynek tekintsük, és ennek szellemében bizonyos ételek egész évben szerepeljenek az étlapon. Miért kellene tél derekán is étlapon tartani például az epret vagy konzerv formájában a zöldbabot?

(...)

Mindenekfölött eltűnt a klasszikus francia konyha túlszabályozottsága, a kötelező regulákból építkező szerkezet, ami végső soron egyhangúvá tette a gasztronómiát. Megnyílt a tér a szakács kreativitása, találékonysága és ízlése előtt, eljött a nagy szakácsegyéniségek kora."[v]

A kiáltvány még is paradox, mert a korábbi erősen szabályozott francia konyha ellen fogalmazza meg a saját szabályait, illetve, azóta pár tétel a kiáltványból felülíródott, például az elkészítési idővel kapcsolatban (Sous vide).

Sokszor mondják, hogy a történelem ismétli önmagát, illetve hogy a történelmünkből tanulnunk kell, vagy kellene.

Én is úgy gondolom, hogy a történelem mindig ismétli önmagát, és szerintem csak a részletek cserélődnek ki. Ilyenek a művészeti korszakok is, ahogy egymást váltották az ellentétes eszmék, úgy a francia gasztronómiában is ez nyomon követhető, és ahogy mondtam, csak a részletek cserélődnek ki.

A történelmünkből tanulnunk kell! A németek Eckart Witzigman[vi]-nal nagyon jól meg valósították a francia új konyha németországi adaptálását, rövid idő alatt ez sikerült is, és megjegyzem, hogy volt hozzá akaratuk és pénzük is.

Ha most a magyar gasztronómiát nézem, úgy látom, hogy elindult valami, amit fejlődésnek mondanék. A fő irányvonal, hogy kilépjünk a kommunizmus idejében kiépített tömegtermelésből, és a minőség vegye át a főszerepet. A rendszerváltással kinyílt a világ előttünk, és láthattuk, hogy mennyi minden van még a világon, és

most már reálisan is össze tudtuk hasonlítani magunkat bárkivel. Ezt egyrészt az utazások és nyaralások során tapasztaltuk meg, illetve sokan mentek dolgozni külföldre - Németországba, Olaszországba, vagy akár óceánjáró turista hajóra. Nekem is vannak rokonaim, ismerőseim, akik azóta sem jöttek vissza Magyarországra. De azért vannak olyanok is, akik visszajönnek, és a kinti tapasztalataikat, tudásukat felhasználva vállalkozásba kezdtek, vagy ha nem is kezdtek saját vállalkozásba, akkor vállalkozásokat és üzleteket segítettek vagy fejlesztettek.

Itt vagyunk közép-európában a Kárpát-medencében és elméletileg nagyon jó mezőgazdasági potenciállal rendelkezünk, ami nagyon jó kiindulási alap, hogy jó minőségű alapanyagokkal dolgozhassunk a konyhán. Továbbá történelmünk során rengeteg behatás ért minket az Osztrák-Magyar Monarchia, vagy a török hódoltság idején, és ezek a behatások gazdagították is kultúránkat és gasztronómiánkat.

Ha mindezeket összevetjük, akkor a történelemből tanulva megismételhetjük azt, amit a németek megcsináltak Eckart Witzigman-nal. A kérdés az, hogy akarunk-e változtatni, és ha igen, akkor ebbe mennyi energiát és természetesen pénzt fektetünk be? Illetve a költői kérdés, hogy ki lesz a mi Eckard Witzigman-unk?

A Bocuse d'Or-on való szerepléssel megérkezett a változás szele Magyarországra, és úgy gondolom, hogy ebben nagyon nagy lehetőség van, hogy a magyar gasztronómia tényleg felkerüljön a világ gasztronómiai térképére. Remélem, hogy a németek példájából tanulva, mi is rövid idő alatt felérhetünk a németek - vagy ahogy ők -, vagy a franciák szintjére! És remélem, hogy a német gasztronómia ezen részéhez is hasonlítani tudjuk majd a magyar gasztronómia jelenlegi vagy közeljövőbeli történelmi szakaszát.

2. Bocuse d'Or

A Bocuse d'Or-ról készült egy film[vii] 2013-ban, amikor Széll Tamás és csapata először jutott ki a lyoni világdöntőre. Ez a film azért készült, hogy mindenki megértse, hogy milyen ez a verseny, hogyan zajlik le, hogyan készülnek fel a versenyzők, illetve, hogy miről is szól ez az egész Bocuse d'Or.

De ha mégis össze kell foglalnom mindazt, amit a Bocuse d'Or-ról illik tudni, ahhoz idéznem kell ebből a filmből, azoktól az emberektől, akik ezt a legjobban el tudják mesélni. Az idézetek egy-egy mondatok, vagy mondatrészek, de ezek mégis tökéletesen érzékeltetik, hogy a Bocuse d'Or egy fantasztikusan nagy dolog, ami egyben borzasztóan kemény is.

Az első idézet a dán szakács Rasmus Kofoed-től van, aki négyszer - igen, négyszer! – vett része a Bocuse d'Or-on. Először, mint commis, majd 2005-ben harmadik lett, 2007-ben második, majd egy alkalmat kihagyva, 2011-ben végül megnyerte a Bocuse d'Or-t. Rasmus szerint *„Ezt a szakácsversenyt a legnehezebb a világon megnyerni"*[viii].

A második idézet a norvég Geir Skeie-től van, aki csak egyszer indult a Bocuse d'Or-on 2009-ben, de akkor meg is nyerte azt. Egyébként ezen nem csodálkozom, mert a norvégok nagyon komolyan veszik ezt a versenyt, és az éremtáblázaton ők állnak a második helyen öt aranyéremmel a franciák mögött, a franciáknak hét arany érmük van. De erről később lesz még szó. Geir szerint a Bocuse d'Or *„nagyon kemény, nagyon stresszes"*[ix].

Úgy gondolom, hogy a fentebb említett két győztesnek lehet hinni.

Az idézetek sorában tovább haladva Molnár B. Tamás-tól szól a következő: „*Bocuse d'Or? Rettenetes sok munka!"*[x] Molnár B. Tamás az MGE alapítója, és a Magyar Bocuse d'Or Akadémia tagja. Igaz, ő soha nem vett rész a Bocuse d'Or-on, és nem is a szakács tudományáról híres, hanem szó-kimondó cikkeiről, amikben viszont, ő teszi oda keményen a kritikát. Hogy Molnár B. Tamás-nak miért van beleszólása ebbe a versenybe, és abba, ami a verseny körül zajlik. Egyrészt, mert rengeteget járt külföldön, és a külföldi tapasztalataiból merítve érdemlegesen is hozzá tudott tenni a magyar gasztronómia fejlődéséhez. Illetve, ha ő nem kritizálja a 2000-es években a magyar gasztronómiát, akkor nem indult volna el az a folyamat sem, ami a MGE-vel elindult. Hogy összeállt a magyar gasztronómiában egy csoport, akik közösen változtatni szeretnének azon, amit 60 éve úgy hívunk, hogy „világhíres

magyar gasztronómia", de ami mögött valós tartalom nincs, csak szépen csengő kitüntetések és világbajnoki aranyérmek. Szintén Molnár B. Tamás szavaival éljek, hogy abba hagyjuk azt, hogy *„hazudunk magunknak, miközben Európa 5000 legjobb éttermében nincs magyar étterem."*[xi]

A következő két idézet Bíró Lajostól (Magyar Bocuse d'Or Akadémia volt elnöke) és Hamvas Zoltántól (Magyar Bocuse d'Or Akadémia jelenlegi elnöke) valók. Bíró Lajos úgy beszél a Bocuse d'Or-ról, hogy az *„Eszméletlen strapa, eszméletlen lekötés, nagyon-nagyon nehéz!"*[xii], ezzel némileg ellent mondásosan hangzik, amit Hamvas Zoltán mond a versenyről, miszerint ez lesz *„életünk nagy kalandja"*[xiii]. Ha jobban belegondolok, egyáltalán nem ellentmondásos, csak a szó kellemesebben hangzik, hiszen gondoljunk csak a kalandfilmekre. A kaland filmek mind izgalmasak, látványosak, és szórakoztatóak, akár az „Indiana Jones" filmek, de ha a főszereplő szemszögéből nézzük az eseményeket, bizony sokszor vért izzadnak. És hogy Bíró Lajos és Hamvas Zoltán, miért hiteles ebben a történetben? Mert mind a ketten pályafutásuk során végigjárták a ranglétra összes fokát, és eljutottak oda, ahova szerintem nagyon sok szakácsnak el kellene jutnia. Bíró Lajos a Bock Bisztró tulajdonos chef-e, Hamvas Zoltán pedig az Onyx étterem résztulajdonosa. Hogy ez szerintem miért fontos, arról szintén később fogok írni.

És tudatosan a végére hagytam Benoit Barbault (Promóciós manager, METRO Kereskedelmi Kft.) idézetét, mert szerintem ő mondja ki a legtömörebben, legérthetőbben, és egyben a legszebben is, hogy mi az a Bocuse d'Or.

„Számomra a kiválóságot jelent. Ha egy szóban kell megfogalmazni, akkor ez a gasztronómia legjava. Ez egy verseny, egy hangulat, egy szükség, mert ahhoz, hogy valaki elérjen erre a szintre, ehhez rengeteg munka kell, nem csak tehetség. Óriási munkáról van szó, ez a különböző konyhaművészetek találkozása, és ettől is működik a Bocuse d'Or, hogy a világ séfei összegyűlnek, és megosztják egymással ötleteiket. Ez egy rendezvény, és sok-sok minden…"[xiv].

Ehhez nincs mit hozzáfűznöm, hanem ugorjunk vissza az időben a Bocuse d'Or kezdetéhez.

„A legenda szerint napjaink legjelentősebb szakácsversenyének, a Bocuse d'Or-nak az ötlete 1985 januárjában, egy liftben született meg. Itt találkozott össze Albert Romain, a lyoni expó igazgatója, és Paul Bocuse, a híres séf. Egy különleges főzőverseny létrehozásáról beszélgettek, mely nemzetközi elismerést jelent a rajta indulóknak, a nézők pedig lelátókról szurkolhatnak nekik. Ez utóbbi, a nézők

részvétele volt a legnagyobb újdonság: a Bocuse d'Or előtt is voltak már szakmailag elismert főzőversenyek, de egyiken sem vehettek részt laikus érdeklődők. Itt viszont az előkészítéstől a főzésen át a nemzetközi gasztronómia sztárjaiból álló zsűri kóstolásáig minden a nézők szeme láttára történik. (…)

A döntőt kétévente Paul Bocuse szülővárosában Lyon-ban, a SIRHA gasztronómiai szakkiállítás keretein belül rendezik meg, amelyre közel kétszázezer szakmai résztvevőt várnak."[xv]

Én úgy gondolom, hogy a Bocuse d'Or-t csak így lehet felvezetni, és csak így lehet tovább boncolgatni, hogy miért ez a világ leg rangosabb szakácsversenye. Természetesen lehet hasonlítani a Forma 1-hez is, és ebben van is logika. Ahogy a Forma 1-et „száguldó cirkusznak" is hívják, ugyan ez igaz a Bocuse d'Or-ra is, mert ez is egy hatalmas „gasztro-show", mind a szakácsverseny, mind a kiállítás is. Talán a legfontosabb mind a két versenynél, hogy az emberek azt várják el, hogy az ott bemutatott újítások előbb-utóbb leszivárognak a mindennapok szintjére. - Azért nem eszik olyan forrón a kását!

Amikor Széll Tamást kérdeztem arról, hogy van-e már valami nyom a Bocuse d'Or-on használt technikáknak a konyhán, azt válaszolta, hogy „*Ez hülyeség! Ezt két évvel ezelőtt, amikor én Lyonban versenyeztem én is ezeket nyilatkoztam, és én is így gondoltam, de ez egy baromság. Semmi nem szivárog le. Ez egy elit verseny. Aminek haszna van az országnak, ha most sikerül jól szerepelni, meg most sikerült az európai döntőt idehozni Magyarországra, ez egy baromi nagy ország imázs baromi olcsón. Erre sokkal nagyobb összegeket kell elkölteni, milliárdokat, hogy nemzetközileg is jó imázst alakítsunk ki magunkról. Ez most gyakorlatilag itt van pár száz-millióból."* Illetve, hogy „*a világ gasztronómiáját egyben tartsa."*[xvi]

2.1. Bocuse d'Or „versus" más szakácsversenyek (MGE vs. MNGSZ)

Az összehasonlításban, első sorban azokra a szakács versenyekre gondoltam, amiket a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség indít, szakács világbajnokság, szakács olimpia. Itt nehéz dolgom akadt az összehasonlítással, mert hogyan tudom a Bocuse d'Or-t összehasonlítani a többi szakácsversennyel, ha azokról alig találni leírást. Ha valóban akkora presztízse van ezeknek a szakácsversenyeknek, akkor miért nem harsog a sajtó ezekről. Ha nézem a Magyar Nemzeti Gasztronómiai

Szövetség (későbbiekben MNGSZ) honlapját, nem találok semmi kézzel foghatót. Bárhova klikkelek, az esetek 80%-ában azt a kiírást adja ki az MNGSZ hivatalos hírportálja, hogy *„Bővebb információért hívja a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség központi telefonszámát”*[xvii], azaz bárminemű információért. De azért vannak világbajnokaink, Erfurt-i olimpiai bajnokaink szép számban, sőt még Oscar díjas szakácsaink is. Még is sok esetben a Bocuse d’Or-t hívják „szakács olimpiának”. A Bocuse d’Or az Bocuse d’Or. Ez olyan mintha Bécsi szeletnek hívnánk a rántott csirkecombot.

Amikor megkértem több szakácsot, hogy meséljenek ezekről a szakács versenyekről, szakács világbajnokságokról, és szakács olimpiákról, nem tudtak mondani semmit, mert nem érdekli őket ez. Miért lehet ez? Tovább kutattam ebben a témában, és arra a megállapításra jutottam, hogy ezeket a versenyeket az MNGSZ szervezi. Az MNGSZ 1986-ban alakult meg, mint első szakácsszakmai szövetség, akkor még Magyar Szakácsok és Cukrászok szövetsége néven, alapítója pedig *„az a Venesz József volt, akinek a szakácskönyvét azóta is Bibliaként forgatják, annak ellenére, hogy az abban szereplő ételleírások, anyaghányadok igencsak a tervgazdálkodás keretein belül születtek.”*[xviii]. Továbbá az MNGSZ tagja a World Association of Chefs Societies-nek (WACS), ami pedig szorosan összefügg Auguste Escoffier nevével. Az ő neve pedig a „klasszikus francia konyhát” jelenti.

Itt van a párhuzam, és hasonlóság a XX. századi francia konyha és a jelenlegi magyar konyha történetében. Az MNGSZ Venesz József és Auguste Escoffier féle konyhát preferálja, és ennek a nagy ellenlábasa az MGE, akik viszont az Paul Bocuse féle „piac konyhát” vélik követendőnek.

De mi köze van az MGE-nek a Bocuse d’Or-hoz?

Az MGE két szakács versenyt hívott létre, az egyik a Hagyomány & Evolúció, ami a Bocuse d’Or Europe hazai selejtezőjeként lett meghirdetve, aki itt nyer, ő képviselheti Magyarországot az európai Bocuse d’Or-on. A Hagyomány & Evolúció versenyen már nagyon hasonló körülmények között versenyeznek a szakácsok, mint a Bocuse d’Or-on, ez azt jelenti, hogy nyitott konyhai bokszokban főznek, közel azonos időre, és az ételeket melegen kel tálalni. Ahogy Molnár B. Tamás ironikusan mondta, hogy „*csúnya szó, de ez egy melegkonyhás szakácsverseny*”[xix]. Ez a Bocuse d’Or előszobája.

Megjegyzem, akkor az MNGSZ szerezte meg a jogot, hogy szervezzék meg a magyarországi Bocuse d’Or selejtezőjét. Ezt pár éven keresztül magukénak is

mondhatták, de az eredmények nem jöttek, így végül az MGE-sek át vették a Magyar Bocuse d'Or Akadémiát, és a magyarországi Bocuse d'Or szervezésének jogát. A jelenlegi eredmények pedig önmagukért beszélnek.

Az MGE másik szakács versenye a Czifray verseny kurzus, aminek elsődleges célja, hogy a fiatal tehetséges szakácsok szakmai látókörét kiszélesítse, akik később képviselhetik Magyarországot a Bocuse d'Or-on. Úgy gondolom, hogy a Czifray verseny kurzust nem érdemes a Bocuse d'Or-ral összehasonlítani, mert a Czifray verseny kurzust inkább egy szakmai önképző körként jellemezném, ami több fordulóból áll, és a szakmai konzultálásra fekteti a hangsúlyt. Ez számomra olyan lenne, mintha egy gimnáziumot hasonlítanék össze egy főiskolával vagy egyetemmel.

Ahogy a világban trendek és divatok jönnek-mennek, úgy a világ gasztronómiájában is ugyanez megfigyelhető. A „klasszikus francia konyhát" nálunk is kezdi kiszorítani az „új francia konyha". Az elmúlt 60 évben erre nem volt lehetőség, mert a politika nem engedte. A politika a tömegétkeztetésre rendezte be a magyar vendéglátást, és ebben a környezetben a „klasszikus francia konyha" képviselői „sztároknak" számítottak. Ahogy Széll Tamás mondta, „*minden korszaknak meg voltak a „sztárjai", és most az MNGSZ „sztárjainak" az ideje lejárt*"[xx]. Mert már nem lehet eladni hitelesen ezeket a szakácsversenyeket, amik az esetek többségében arról szólnak, hogy aszpikba mártanak olyan ételeket, amiket melegen kellene tálalni. Hozzáteszem, hogy ezeket az ételeket is el kell készíteni, ami azt jelenti, hogy a tálalás előtt megsütik, megfőzik, és ehhez ismerni kell a konyhatechnológiákat. Egyébként az ember agya szétdurran a Gasztronómiai Világbajnokságon, amit négyévente rendeznek meg, és akkor „*közel 50 nemzet több mint 1600 nemzeti és egyéni versenyzőjének munkájából kellene kiválasztani a legjobbat. A válogatottaknak el kell készítenie egy összetett, több feladatsorozatból álló hidegkonyhás díszasztalt; majd pedig egy másik napon, élő munka során, egy háromfogásos fine dining menüt 105 főre, melyet a világ minden tájáról érkező vendégek kóstolhatnak meg a nemzetek éttermében.*"[xxi] Szerintem ezek túl nagy számok ahhoz, hogy ennyi versenymunkából kiválasszák az egyetlen legjobbat.

A WACS által szervezett szakácsversenyek mellett a Bocuse d'Or elhúzott, és úgy gondolom, hogy már nem is konkurenciái egymásnak. Ezt kezdik belátni a

MNGSZ-esek is, és sorban gratulálnak a Magyar Bocuse d'Or Akadémia által elért sikerekhez.

Van még egy szakács verseny, amit érdemes megemlíteni, ez a Chaine des Rotisseurs Ifijúsági Szakácsversenye. Az én olvasatomban a Chaine des Rotisseurs egy klub, aminek a tagjai elit vendéglátósok (tulajdonosok, vezetők, kiváló szakemberek), akiknek elég mély a pénztárcájuk, ahhoz hogy egy ilyen klub tagjaiként élvezhessék a gasztronómia örömeit. Ezt az Ifjúsági világversenyt minden évben megrendezik, amin csak a 27 évnél nem idősebb szakácsok mérhetik össze tudásukat. Ez a szakács verseny fiatal szakácsoknak szól, de még is van presztízs értéke, azzal, hogy a titokban tartott alapanyagokból a verseny kezdete után kb. fél óra alatt kell kitalálniuk, hogy mit készítenek azokból, és utána azt prezentálniuk is kell. Egyébként most már a Bocuse d'Or is tartalmaz ilyen elemet.

Ezen a versenyen egyébként több Gerbeaud-os, most már mondhatni Onyx-os szakács (Szulló Szabina (Onyx), Széll Tamás (Onyx), Tóth Ágnes (Gerbeaud Bisztró és Catering), Galgóczi Gábor (volt Onyx-os, most Pierott étterem), Pető András (ismét Onyx-o, de úgy tudom, akkor ő még sem ment ki a világ döntőre)) is képviselte Magyarországot. A 2014-es magyarországi versenyt Horváth Ákos (véletlen egybeesés a névazonosság) nyerte meg, aki Gerbeaud-ban volt tanuló, most az Arany kaviár étteremben dolgozik. És most a 2015-ös világbajnokságon harmadik lett Mede Ádám, aki szintén Onyx-os szakács.

A fenti felsorolást azért tartom fontosnak, mert szeretném éreztetni, hogy aki már tanulóként bekerül egy jó helyre, azoknak megnyílik a világ. Továbbá, büszke vagyok arra, hogy velük dolgozom/dolgozhattam együtt a Gerbeaud házban.

Egyébként úgy gondolom, hogy a felsorolt szakácsversenyek mindegyike kiváló, de mindegyiknek meg van a maga helye, és közönsége, illetve a trendek is befolyásolják ezeket. A „klasszikus francia konyha" képviselőit jobban el tudom képzelni egy szállodában, viszont egy étterem igen is a „nouvelle cuisine" 10 pontját kövesse.

2.2. Eddigi magyar szereplés a Bocuse d'Or-on

A Magyar Bocuse d'Or Akadémia 2009-ben alakult meg, hosszas előkészületek/harcok után. Inkább a harcokra tenném a hangsúlyt, mert ez eddig konkurencia nélkül működő MNGSZ kapta meg azt a feladatot, hogy találja meg és készítse fel azt a magyar szakácsot, aki majd képviselheti hazánkat a Bocuse d'Or Europe-on, majd a lyoni döntőn. A történethez hozzá tartozik, hogy *„Magyarországon a Bocuse d''Or-ra való jelentkezés ötlete egészen az MGE megalakulásáig fel sem merült. A versenyről való első híradások is csak Molnár és Bittera jóvoltából láttak napvilágot. A lyoni versenyen való részvételt alapszabályzatában is megjelölő MGE az indítani kívánt versenyző kiválasztása érdekében 2006-ban életre hívta saját melegkonyhás szakácsversenyét, a Hagyomány és Evolúciót. A verseny szervezésébe pedig bevonta az ÉtRend magyar konyhafőnökök egyesületét, majd az előbbi akkori elnökének javaslatára az MNGSZ-t is. Bízva a korábban alakult egyesületek szervezési tapasztalataiban és szakácsokat mozgósító erejében. Le is zajlott a verseny, a győztes Bicsár Attila, a budapesti Alabárdos séfje lett. Lyonba azonban nem utazhatott, ugyanis a szervezők elutasították a magyar jelentkezést. A 2007-es Bocuse d'Or után azonban mégis felcsillant a remény a részvételre* - ez azt jelenti, hogy 2007-ig meghívásos alapon 20 ország indíthatott versenyzőt a lyoni nemzetközi versenyre -*, ugyanis az a döntés született, hogy a következő, 2009-es versenyre már három regionális (egy-egy európai, ázsiai és amerikai) selejtezőn át vezet az út. A hírt Kreil Vilmos hozta meg, aki abban az időben tagja volt mind az MNGSZ-nek, mind az MGE-nek.*

2007-ben az MGE ismét meghirdette a Hagyomány és Evolúció versenyt, és ismét csak azzal a céllal, hogy a győztest indítsa a Bocuse d'Or-on, illetve annak az európai selejtezőjében. Az MNGSZ-szel való (addig sem túl szoros) együttműködés azonban megszakadt. Az MGE ugyanis nem volt hajlandó elfogadni azt a javaslatot, hogy a Bocuse d'Or-ra való felkészítő verseny egyben a szakácsszervezetek nemzetközi szövetsége (WACS) versenyének hazai selejtezője is legyen, valamint egyes, MNGSZ által javasolt zsűritagokat sem tudott elfogadni. És ezen a ponton kettéválik az emlékezet, mert a tárgyalásokon részt vett MGE tagok úgy emlékeznek, hogy abban maradtak, ebben az esetben az MGE készíti fel versenyzőt a Bocuse d'Or-ra, az MNGSZ pedig a WACS versenyre koncentrál. Az MNGSZ delegáltjai viszont úgy emlékeznek, ők csak annyit mondtak, nekik még egyeztetni kell a

vezetőséggel, vezetőségi ülés pedig már csak ősszel lesz. Így érkezett a hír novemberben, amikor a Hagyomány és Evolúció selejtezői folytak, hogy a Bocuse d'Or Europa 2008 szervezőbizottsága az MNGSZ pályázatát fogadta be. Ugyanis, amint azt később Pető István, akkori MNGSZ elnök nyilatkozta, úgy döntöttek, mégis neveznek, de erről „nem tartották szükségesnek értesíteni" az MGE-t.

Így persze a gasztronómiai egyesület úgy érezte, elcsenték tőlük a versenyt. Csalódottságukat csak fokozta az a tény, hogy Kreil Vilmos, aki alapító tagja volt az MGE-nek, elvállalta az MNGSZ felkérését, amelyben őt delegálta az európai selejtező zsűrijébe. Az MNGSZ-MGE viszony végleges elhidegüléséhez azonban az vezetett, hogy Kreil Vilmos – az MNGSZ támogatásával, az MGE tagjaként, de az MGE vezetőség tudta nélkül – tárgyalásokat folytatott a Bocuse d'Or lyoni szervezőivel, és megalapította a Bocuse d'Or Hungary Akadémiát – aminek az elnöke is lett –, s amely szervezet elsőszámú feladata a versenyzők felkészítése a versenyre. Ezzel gyakorlatilag az MGE minden reménye füstbe ment arra vonatkozóan, hogy versenyzőt indíthasson a rangos nemzetközi versenyen. Válaszként az MGE kizárta tagjai sorából Kreil Vilmost, és törölte alapszabályzatából a Bocuse d'Or-ra való felkészülést. Helyette azt a célt tűzte ki, hogy a Hagyomány és Evolúció-val és az időközben útjára indított Czifray-versennyel minél több fiatal szakácsnak biztosítson gyakorlási lehetőséget, a versenyek győzteseinek pedig tanulmányi ösztöndíjakat adjon külföldi tapasztalatszerzéshez.[xxii]

Úgy gondolom, hogy a sorsnak van humora, és idővel igazságot ad mindenkinek. Kreil Vilmos vezette akadémia 2010-ben indított versenyzője Kostyál Gábor kijutott az európai selejtezőre, de onnan már nem tudta kvalifikálni magát a lyoni világdöntőbe. Kreil Vilmos 2011 októberében lemondott a Magyar Bocuse d'Or Akadémia elnökségéről, hiszen nem sikerült teljesíteni a célkitűzéseket, hogy magyar versenyző kijusson Lyon-ba. Így 2011 őszétől az MGE-es csapat vette át a Magyar Bocuse d'Or Akadémia irányítását Bíró Lajos elnökletével. Új szellemiséggel, új stratégiával bebizonyították, hogy alkalmasak erre a feladatra, hiszen a 2012-es brüsszeli európai selejtezőből fantasztikus helyezéssel, a kilencedik helyen Széll Tamás és csapata tovább jutottak a lyoni világdöntőbe.

A régi stratégia az volt, hogy a versenyzőknek több Michelin csillagos étterembe kell menni tanulni, hogy majd az ottani „sztár" chef-ek felkészítik a Bocuse d'Or-ra. Az ötlet nem rossz, de ezek szerint nem értették meg a versenyt

elégé. Jobb irányvonal volt már, hogy korábbi Bocuse d'Or győzteseket kértek fel konzultálásra, köztük Léa Linster[xxiii] 1989-es luxemburgi győztes, Mathias Dalhgren-t az 1997-es svéd győztest, vagy a 2007-es francia győztest Fabrice Desvignes-t. Ez az ötlet jó lehettet volna, hiszen ez egy francia szakácsverseny, amiben a skandinávok tarolnak az utóbbi időben. De ez a történet ott bukik meg, hogy 1989 és 1997 már elég régen volt, mert azóta a Bocuse d'Or hatalmasat lendült előre, továbbá Fabrice Desvignes-t 2007-ben a németek megvádolták, hogy csalt a versenyen, miszerint olyan félkész ételeket csempészhetett be a versenykabinjába, ami nem volt megengedett. Azóta egyébként sokkal jobban ellenőrzik a szakácsbokszok bepakolását.

Az új stratégia ugyan ezen a vonalon haladt tovább, hogy ugyan úgy korábbi győzteseket kértek fel a felkészítésre, de ők a legutóbbi versenyeket nyerték meg. A korábban már említett dán Rasmus Kofoed-re (2011) esett az egyik választás, és az eggyel korábbi győztesre a norvég Geir Skeie-re (2009). Ez a stratégia sokkal sikeresebbnek bizonyult. Hiszen, mondhatni újoncként 2012-ben Stockholmban Széll Tamás és csapata a kilencedik hellyel berobbantak a lyoni döntőbe, majd ott a tízedik helyen végeztek, ami szintén nagy szenzációnak számít, mert olyan gasztronómiai nagy hatalmakat utasítottak maguk mögénk, mint Belgium, Spanyolország, vagy Svájc.

Idén Molnár Gábor a tizenharmadik helyet szerezte meg a lyoni világdöntőn, de ez is azt bizonyítja, hogy jó úton haladunk, és ott vagyunk a középmezőnyben, és hangsúlyozom, hogy még mindig újoncnak számítunk ebben a versenyben, és érezhető, hogy a többi ország is egyre komolyabban veszi a Bocuse d'Or-t, és erősítenek. Megjegyzem, most 2015-ben az a norvég szakács nyerte (Orjan Johannessen) meg a Bocuse d'Or-t, aki 2013-ban az ötödik lett, illetve a harmadik helyen az a svéd versenyző (Tommy Myllymaki) végzett, aki 2011 már egyszer második volt. Ez is azt mutatja, hogy nagyon komoly mezőnyben kell versenyezni, illetve, hogy a skandinávok ennyire komolyan veszik ezt a versenyt.

3. Hogyan lehet bejutni a világ legrangosabb versenyére a Bocuse d'Or-ra?

3.1. Motiváció

Korábban leírtakat egészítem ki, azzal, hogy anno 2004 körül fogalmazódott meg először az, hogy magyar csapat is részt vegyen a Bocuse d'Or-on. Az ötlet az MGE-től származik. Az MGE alapokiratában ugyan már nem nevezi meg a Bocuse d'Or-t, de köztudomású, hogy ez is a célkitűzéseik közé tartozott. Alapcéljai között szerepel, hogy *„Az egyesület hozzá kíván járulni a magyar gasztronómiai kultúra (…) emeléséhez, a közízlés javításához, valamint a szakács szakma presztízsének növeléséhez."*[xxiv] A szakács szakma presztízsének növeléséhez a legjobban egy olyan verseny járulhat hozzá, mint a Bocuse d'Or, mert ez a világ legrangosabb szakács versenye. A Szakács szakma legjava a Bocuse d'Or-ra figyel kétévente, és az itt elért eredmények nagyban befolyásolni tudják a világ gasztro-turizmusát is. Több turista többet fog költeni, ami több bevételt jelenthet a vállalkozásoknak és az adókon keresztül az államnak is. Így ismét több befektetéssel, ráfordítással több bevétel érhető el. Nagyon leegyszerűsítve ez az elmélet.

De a legfontosabb szerintem, hogy minden gondolatunk és – talán ez még fontosabb – cselekedetünk táplálkozik valamilyen igényünkből. Ahogy Szél Tamás is mondta egy interjúban, hogy mindenkiben van *„becsvágy"*[xxv]. Ez első sorban azt jelenti, hogy mindannyiunknak meg kell élnie valamiből, amiből fenntartjuk önmagunkat, hogy fedél legyen a fejünk fölött. Az sem árt, ha szeretjük azt csinálni, amit csinálunk, illetve meg is becsüljenek bennünket a munkahelyen, hogy ne gyomor görcscsel járjunk dolgozni. Sajnos nagyon sokszor látom azt, hogy az emberek nem szeretik a munkájukat – úgy gondolom, hogy mindig lehet váltani. Ezek után jönnek a magasabb szintű igényeink, a folyamatos tanulási vágy, hogy fejlődjünk, és hogy megvalósítsuk önmagunkat. Ha vannak álmaink, valósítsuk meg azokat, és a becsvágy szót pozitív jelentéssel kezdjük használni.

Mindenki szeretne sok pénzt keresni, szép házban élni stb.. Én azt gondolom, hogy ehhez két dolog kell: célkitűzés, és a cél eléréséhez az eszközök saját magunk vagyunk a tudásunkkal, gondolkodásunkkal, és cselekedeteinkkel. Ha tudásunkat jó pénzért el tudjuk adni, akkor adjuk el annyiért, amennyiért szeretnénk vagy tudjuk. Ne legyünk álszentek, a 21. században a fejlett országok perifériáján pénzért dolgozunk. Viszont ez csak úgy működik, hogy teszünk is mindazokért, amiket

kitűztünk magunk elé célként. Ahogy a vállalkozások pályájuk elején befektetnek, úgy később bevételt szeretnének látni, és lehetőleg hasznot is.

Ezt a skandinávok nagyon jól prezentálják közel 20-30 éve a gasztronómiájukban is. Rájöttek, hogy a „*csúcs gasztronómia nem pénz kidobás*”[xxvi], hanem egy hosszútávon hasznot hozó befektetés. Koppenhágában van a világ legjobb étterme a Noma, ahova mindenki szeretne eljutni. A foglalási könyvük tele van úgy, hogy időszakosan csak pár órára nyitják meg a telefonvonalakat. A dánok[xxvii] 5 érmet hoztak már el a Bocuse d’Or-ról, ebből 1 arany, 3 ezüst, és 1 bronz. Az érdekesség, hogy az 5 éremből 3-at az a Rasmus Kofoed hozott el, aki segített Széll Tamásnak a Bocuse d’Or-ra felkészülni. Én azt gondolom, hogy a segítségéért nem csak köszönömöt kapott. A norvégok a Bocuse d’Or versenyben 9 éremmel szorosan felzárkóztak a franciák mögé, akiknek 10 érmük van. A franciákat és a norvégokat a svédek követik 6 éremmel (ebből 1 arany, de 4 ezüst). A skandinávok nagyon erősek a Bocuse d’Or-on, és az utóbbi években kiegyensúlyozottan mindig ott vannak a dobogó valamelyik fokán.

Azt gondolom, hogy ezek az eredmények mind önmagukért beszélnek, és vonzerőt jelent. A skandináv országok gasztronómiai utazás szempontjából cél országokká váltak. Ha Magyarországon azzal hencegünk, hogy világhírű a magyar konyha, addig a skandinávok kutatják hagyományaikat, újra felfedezik azokat és a modern technológiát felhasználva beépítik újra a gasztronómiájukba, majd megnyerik a Bocuse d’Or-t. Ezt hívják úgy, hogy hagyomány és evolúció.

Rengetegszer tapasztalom, hogy Széll Tamást kihívják a vendégek az asztalhoz, hogy gratuláljanak neki, vagy bekéredzkednek a konyhára, hogy azt is lássák, honnan érkeznek az ételek. A minap például egy főiskolai hallgató készített vele interjút.

Ehhez két dolog kell, egyszer egy jó szakács, illetve a menedzsment, aki/k hagyják, hogy a jó szakács kibontakozhasson. Ez lehet, hogy kezdetben idő, pénz és energia pazarlásnak tűnik, de ha utána jönnek a szép eredmények, akkor jönnek a vendégek is, hogy elmondhassák, hogy az Onyx étteremben ettek, és megkóstolták Széll Tamás 2013-s Bocuse-os gulyás levesét. A szakácsnak ez elismerés, hogy a vendégek elégedettek, vagy ami még jobb, sikerült elkápráztatni őket. A vállalkozásnak pedig lehet, hogy még egy pénztárgépet be kell szereznie. Ami kicsiben működik, akkor annak nagyban is működnie kell, és ezért jó, ha állami szinten is támogatják a Bocuse d’Or-t.

3.2. Bocuse d'Or-ra nevezés, felkészülés, a verseny menete, zsűrizés…

2008-ban (Norvégia, Stavanger), amikor Kovács Sándor és segítője Papp Zoltán kijutottak a Bocuse d'Or európai selejtezőbe, akkor még nem is sejtették, hogy mekkora fába vágták a fejszéjüket. Ez abban az időszakban történt, amikor sok vita folyt arról, hogy melyik egyesület rendezze a magyarországi Bocuse d'Or selejtezőt, az MNGSZ vagy az MGE. Mint korábban erről már szó volt, végül az MNGSZ-hez került ennek a joga. Az MNGSZ megrendezte a magyarországi selejtezőt, majd a győzteseket kiküldte Norvégiába az európai selejtezőre és ez a történet itt be is fejeződött. Az akkori csapatnak nem sikerült a továbbjutás a világbajnokságra.

Kovács Sándorral beszélgettem az akkori versenyről, és nagyon érdekes részleteket tudtam meg az akkori felkészülésükről. Kovács Sándorról annyit tudni kell, hogy most Kecskeméten vezeti a saját éttermét (Kecskeméti Krisztiánnal), illetve hogy rengeteg versenyen indult már, és azokon igen szép eredményeket ért el. Ezek a WACS féle versenyek voltak. Szóval volt már tapasztalata, így mondhatni, hogy lámpalázzal már nem kell küzdenie. Kovács Sándor hangjából azt vettem ki, hogy egyrészt büszke az eddig elért eredményeire – én is úgy gondolom, hogy jogosan büszke, de éreztem egyfajta csalódottságot is. A csalódottságot nem arra értem, hogy 2008-ban nem sikerül a kvalifikáció a világbajnokságra, hogy ő csak ennyire képes, hanem, hogy nem volt meg az a fajta háttér munka, ami a Bocuse d'Or-hoz kell. Például: Kovács Sándorhoz csak rész információk jutottak el, vagy nem volt Coach, a versenyre a szállásuk konyhájáról kértek eszközöket, mert nem vittek, és nem azért mert nem volt mit vinni, hanem, mert azt mondták, hogy nem kell. Egyszerűen nem volt szervezés, és Norvégiában teljesen magukra maradtak.

Ezzel a történettel azt szeretném bemutatni, hogy jó nevezéssel be lehet kerülni a Bocuse d'Or-ra, de ha a szervezetség nincs meg, akkor a kvalifikáción túl nem lesznek további eredmények. Igaz 2008-ban még nem alakult meg a magyarországi Bocuse d'Or akadémia, de ettől függetlenül a szervezetlenség és a tapasztalatok hiánya nem mentség arra, hogy nem voltak tisztában a verseny szabályaival, hogy többek között nem vitt a magyar csapat hő-hídat a tálaláshoz, mert azt gondoltak, majd a versenyen adnak.

De akkor még is mi kell a jó szerepléshez a Bocuse d'Or-on?

A Bocuse d'Or-on való részvétel ott kezdődik, hogy minden alkalommal meghirdetik a versenyt, és maradjunk Európában. 2008-tól minimum 20 ország nevezésére számítanak az európai selejtezőre, ha több, akkor válogatnak a szervezők, ha kevesebb, akkor meghívnak országokat. Van egy nevezési díj, de ezen túlmenően nincs tartalmi vagy formai követelmény a nevezéshez. Az hogy, kik vehetnek részt az európai selejtezőn, az csak a szervezőkön múlik, mondja Hamvas Zoltán a Magyar Bocuse d'Or Akadémia elnöke. Én úgy gondolom, hogy akármelyik eset adódik, a szervezők a tapasztalataik és kíváncsiságuk alapján dönthetnek. Gondolok itt arra, hogy amikor elindult a Bocuse d'Or akkor még kevesebb ország csapatai vettek részt ezen a versenyen, viszont ők gasztronómiai nagyhatalomnak számítanak. - Érdekesség ebben, hogy gasztronómiai nagyhatalomnak számít Spanyolország vagy Olaszország is, hiszen sok Michelin csillagos éttermük van, és azokból is több 2 illetve 3 csillagos. Például Ferran Adriá a molekuláris gasztronómia császára spanyol, de eddig még soha egyetlen alkalommal nem szerepelt spanyol csapat még dobogón sem. Pedig szakmai berkekben világhírűnek mondható *A csirke, a hal és a királyrák* című 2008 –as dokumentumfilmjük, ami pont arról szól, hogy komolyan meg szeretnék nyerni a Bocuse d'Or-t, és hogy ennek érdekében mennyi mindent megtesznek.

2006-ban még nem vehetett részt magyar csapat a Bocuse d'Or-on, mert nem fogadták el a magyar jelentkezést. Akkor Bicsár Attila[xxviii] nyerte meg a Hagyomány és Evolúciót. Aztán jött az MNGSZ-es időszak, majd 2011-től az MGE-s. Az eredményeket azóta tudjuk, és most ott tartunk, hogy várjuk a 2016-os Budapesten megrendezésre kerülő Bocuse d'Or Europe-t.

Ha pozitívan elbírálták a jelentkezést, és indulhatunk a Bocuse d'Or európai selejtezőjén, akkor a következő lépés, hogy megismerjük a Bocuse d'Or-t és annak szabályrendszerét. Szerintem ez a kettő a legfontosabb, és szétválasztani a kettőt lehetetlen.

Ha valaki szeretné megnyerni a Bocuse d'Or-t, annak ismernie kell a francia konyhát és a jelenlegi trendeket. A Bocuse d'Or egy francia szakács verseny, így evidens, hogy ez nagyban befolyásolja az elvárásokat. Ismerni kell a trendeket, alapanyagok és technológiák terén, illetve az ételeket valahogy prezentálni kell, valamilyen dizájnba önteni. Nagyon sok dologra kell figyelni, és könnyen el lehet veszni a részletekben. Például: hol lesz az európai selejtező, ott milyen nemzeti

alapanyagok vannak, azokat az alapanyagokat ismerik-e, milyen konyhai technológia áll jól azoknak az alapanyagoknak. Milyen alapanyagok szerepeltek már eddig a Bocuse d'OR-on, vagy melyek azok, amik nagyon jók és eddig kimaradtak a versenyből, vagy mik azok, amik az utóbbi időkben kerültek felfedezésre, vagy újra divatossá. És persze mindezeket úgy megálmodni, megtervezni, hogy megmutassák a versenyző stílusát, és felismerhető nemzeti jegyeket is mutasson, mert 2013-tól erre is kell figyelni. Mindezekhez milyen eszközök állnak a rendelkezésünkre, amiknek a működését ismerjük, vagy még ki kell tapasztalni. Az alkalmazni kívánt technológiákat természetesen szabályozza a Bocuse d'Or.

Természetesen az idővel is versenyt kell futni. Tudnunk kell kompromisszumokat kötni, hogy mire vagyunk képesek és ezt, hogy befolyásolja az idő. Mert alapvetően mindent 5 és fél óra alatt kell teljesíteni. Válogatni kell a konyhatechnológiák között, optimalizálni a garnírungok mennyiségét és azok összetettségét. A Bocuse d'Or megenged félkész és kész alapanyagok (pl.:csontlé) használatát, ésszerű keretek között.

A verseny menetén kívül ismerni kell a zsűrizés menetét és pontozási rendszerét is. Tudnunk kell, hogy mire mekkora hangsúlyt fektessünk, ízek, állagok, színek, formák, látvány, dizájn. A legfontosabb az íz, ezért kaphatjuk a legtöbb pontot, hangsúlyos még a látvány és dizájn, illetve most már a nemzeti vonal megjelenítése is pontozásra került. Mindezeket harmóniában kell prezentálni. A pontozási rendszerben ez úgy néz ki, hogy az ízért 40 pontot adhatnak, a látványra 20-at, a háttér munkára is 20-at, és a regionalitásra szintén 20-at, így jön össze zsűritagonként a 100 pont.

A példákat még bőven lehetne sorolni, és mint már mondtam bőven el lehet veszni a részletekben. Mindezeket kontrollálni és felügyelni, nagyon komoly szervezettséget igényel.

A trend most már az, hogy a Bocuse d'Or hátterében egy soktagú csapat áll, akik a saját tudásukkal együtt, de mégis külön-külön lefedik a Bocuse d'Or szerteágazó követelmény rendszerét. Ha lehet mondani mindannyiuk munkája jelenik meg azon a dísztálon, amit a versenyző és segítője elkészít 5 és fél óra alatt - 2008-ban többek között ez is hiányzott.

3.3. Csapat tagjai

Ha nagyon pontos szeretnék lenni, és szeretnék is mindenkit megemlíteni, akik részt vállaltak akár a 13'-as, akár a 15'-ös Bocuse d'Or verseny felkészülésében, akkor itt most közel 100 név, de lehet még több szerepelne. De a versenyen csak négyen szerepelnek. A versenyző munkáját verseny közben, azon a bizonyos 5 és fél órában a commis, illetve a coach segítik. A Bocuse d'Or nagyon stresszes – mondta Gier Skeie, és ezt a stresszt a versenyző és a commis-a éli át a legjobban a versenyboxban, így kettőjük tudásán és ügyességén, illetve kettejük harmonikus munkáján múlik leginkább a verseny eredménye. A coach ehhez ad segítséget a versenybox mellől, hogy figyeli és felügyeli a versenyző és a commis-a munkáját. A negyedik tag a president, aki a személyiségével tudja előrébb rangsorolni a csapatát a versenyen. Mondhatni, hogy a president-nek van a legkönnyebb feladata, hogy ül a többi president-el együtt a zsűriben, és csak kóstolja a versenyételeket, de a president-nek többszörösen összetett feladata van. Azon kívül, hogy zsűritag, ő képviseli a csapatot és egyben egy országot is. Négyük csapatmunkája mérettetik meg a Bocuse d'Or-on

Canditate

A csapattagok bemutatását a versenyzővel kezdem, mert a Bocuse d'Or még is csak az ő versenye. A versenyzőnek alapvetően „*jó szakácsnak kell lennie, jó ízléssel'*'[xxix]. Az ő tudásán, kreativitásán, és kézügyességén nagyon sok múlik. Illetve az is előny, ha az idegei kötélből vannak, mert ha improvizálni kell, akkor arra azonnal tudjon reagálni. Bíró Lajos mondta anno, hogy „*Széll Tamás erre a versenyre nagyon alkalmas volt, mert azon túl, hogy kétszer megnyerte a Hagyomány és Evolúció versenyt, jó szakács, és valóban kötélből vannak az idegei'*'[xxx]. Rezzenéstelen arccal, teljesen tudatos és pontos mozdulatokkal, és maximálisan koncentrálva csinálta végig a versenyt.

A versenyző alapvető feladata, hogy kitalálja és megtervezze az ételeket, majd gyakorlás közben tökéletesítse. Ehhez kell a szakmai tudása és tapasztalata, hogy amikor kihirdetik a kötelező alapanyagokat (hal, hús) a versenyre, akkor már viszonylag konkrét elképzelések szülessenek meg az ő fejében. Ha a versenyző már eleve egy olyan konyhán dolgozik, ahol a legjobb minőségű alapanyagokkal dolgoznak, illetve teret is engednek a kreatív elképzeléseinek, nagyban segíti a

tervezést, mert már meg vannak a tapasztalatai. A tervezés könnyebb, ha már vannak tapasztalati a megadott alapanyagokkal, ismeri azok viselkedését az egyes technológiákkal, így minden felgyorsul.

A következő lépés a kísérletezés és megvalósítás - erről majd egy későbbi fejezetben írok részletesebben. A kísérletezési szakaszban már jó, ha részt vesz a versenyző mellett a commis-a is, aki majd a versenyen a munkafeladatok felét átveszi. A versenyzőnek meg kell találnia maga mellé azt a commis-t, akinek át tudja adni a munkafolyamatok közel felét, akiben megbízik, akivel együtt tud dolgozni, és a munkában egymásra tudnak hangolódni. A versenyző a gyakorlásokon és a versenyen alapvetően már a húsokkal foglalkozik, így a commis-nak a köretek elkészítését be kell tanítani. A versenyzőnek és commis-nak épp elég az idővel és egyéb külső zavaró tényezővel (sajtósokkal, szurkolói hangzavarral) megküzdenie a verseny alatt, szóval fontos, hogy szinte a kezdetektől együtt dolgozzanak és betanulják az egész versenyt.

Commis

A commis kiválasztásánál az egyik legfontosabb kritérium, hogy a verseny napján még nem töltheti be a 22. életévét. Találni egy olyan 22 évesnél fiatalabb szakácsot, aki mindannak meg felel, amit fentebb említettem, kihívást jelent. Széll Tamás esetében szerencse is volt és talán evidens is, hogy Garai Ádámot választották, mert egyrészt együtt dolgoztak az Onyx étteremben. Ádám nagyon ügyes és tehetséges szakács, ráadásul mind a ketten szűkszavúak. De ugyan ezt alátámasztja, hogy 2008-ban Kovács Sándor is volt kollégájával, Papp Zoltánnal indult a Bocuse d'Or-on - különös véletlen, hogy szintén mindkettőjükkel dolgoztam egyszerre anno a Kapos Hotel konyháján, amikor gyakorlaton voltam ott, és úgy tapasztaltam, hogy ők is hasonlítottak egymáshoz stílusban. Persze ez nem törvényszerű, mert Molnár Gábor Németországban dolgozik, és itthon Magyarországról találtak mellé commist, Pohner Ádám személyében.

A commis legfőbb feladata, hogy a köreteket pontosan úgy és akkorra készítse el vagy elő, ahogy azt a versenyző elképzelte, és betanította neki. Továbbá, a versenyboxban kapnak egy plus kisegítőt, akivel el kell végeztetni azokat a munkafolyamatokat, amik szervesen részei a konyhai munkának (takarítás, edények elmosása), de azzal mégse a versenyzőnek vagy a commis-nak kelljen foglalkozni. A commis-hoz kerül sok munka, de neki is tovább kell adnia takarítással kapcsolatos

munkákat. Nagyon komoly koncentrációt igényelnek ezek a munkafolyamatok, hogy minden abban a sorrendben és arra az időre történjen, ahogy eltervezték, és ezt belül kell tartani az 5 és fél órában. Nem lehetetlen, de nagyon nehéz. Ezért is kell mindent többször legyakorolniuk, és megtanulni minden mozzanatot.

Coach

A coach ad külső segítséget a versenyzőnek és a commis-nak. A coach előtt ott van az egész verseny menete, és a versenybox mellől felügyeli és irányítja azt. Emlékszem, a versenypróbák alatt rengeteg stopper és jegyzet volt a coach előtt, miközben a versenyző és commis a konyhában dolgoztak. Az órák és a jegyzetek mutatták, hogy mi miután következik, és mennyi idő kell az egyes részmunkákhoz. A coach ezek alapján mindig jelezte a versenyzőnek, hogy melyik munka következik, vagy hogy valaminek még ennyi idő kell, vagy mire kell előkészülni. Figyelmezteti a boxon belül dolgozókat, ha valami hiányzik, vagy véletlenül elől maradt egy olyan alapanyag vagy eszköz, amire adott időben nincs szükség, mert a zsűri ezeket is figyeli. Ezeket megteheti, és kell is, de szóbeli utasításokon kívül nem tehet többet.

Továbbá nagyon fontos, hogy hárítsa az esetlegesen túl közel merészkedő sajtósokat, vagy nézőke. Például az idei versenyen ott voltam én is Lyon-ban, és a versenyboxok és lelátó közötti területről nézhettem a versenyzőket verseny közben. Az interneten található felvételekből elsőre nem is tűnik fel, hogy mekkora forgatag van a versenyzők körül. A coach-nak így egyszerre két dolga is van, egyszer a boxban dolgozók munkáját felügyelni, illetve a külső kiszűrhető zavaró tényezőket hárítani. A coach-nak is figyelnie kell az első pillanattól az utolsóig.

President

Ahogy a névből is következik, ő a csapat elnöke, akinek valóban elnöki feladatai vannak. Egyrészt elismert szakembernek kell lennie, jobb esetben gyakorló szakembernek, aki valamilyen módon még mindig aktív szereplője a vendéglátós szakmának. Ez nem azt jelenti, hogy feltétlenül gyakorló szakács legyen, de legyenek tapasztalatai konyhai munkában. A legjobb, ha üzletvezetői vagy tulajdonosi pozícióban van, mert így van rálátása minden területre a vendéglátásban. Azon túl, hogy a versenyételeket kóstolja és bírálja, a színfalak mögött igen komoly PR feladatai vannak. Kapcsolatokat teremteni a többi versenyző csapattal, akár a sajtóval is. Információkhoz jutni, illetve informálni a többieket a saját csapatról,

hogy rólunk is minél többet tudjanak, mert ezzel is lehet befolyásolnia a végeredményt. Úgy gondolom, hogy az utóbbi két verseny szép eredményei a PR munkának is köszönhető, hogy sikerült felhívni magunkra a figyelmet.

Szakmai és pénzügyi támogatók

Korábban már említettem, hogy a Bocuse d'Or annyira összetett és sokrétű verseny, hogy a négytagú csapat önmagukban képtelenek lennének összefogni az egész versenyfelkészülést. A felkészülés során biztosítani kell az alapanyagok beszerzését, szaktanácsadók segítségére lehet szükség, gyakorló területet találni és berendezni, az ételekhez a tálakat dizájnerekkel meg kell terveztetni, és természetesen mindezekhez pénzügyi támogatókat is kell szerezni, mert ez rengeteg pénzbe kerül.

A szakmai támogatók elsősorban szaktudásukkal járulnak hozzá a csapat munkájához. Szakmai támogatók tapasztalataik megosztásával, szakmai konzultációkkal segítik a versenyző tervezési munkáját, illetve a kísérleti szakasz alatt is ötleteket adhatnak. Mindig jól jön egy korábbi versenyző gondolatai, tanácsai, főleg, ha bajnok is volt. A bajnokok tapasztalati aranyat érnek, hiszen egyszer már végig járták azt az utat, amire a mostani versenyző még csak most lép rá. Mert ők olyan tanácsokat adhatnak, amik csak verseny közben vagy a verseny utáni elemzések után fogalmazódtak meg bennük.

Óriási segítség, ha valaki a jó minőségű alapanyagokat állandó minőségben és mennyiségben be tudja szerezni. A meghirdetett alapanyagok beszerezését azonnal fel kell kutatni és leszervezni az állandó ellátottságot.

Manapság már nem elég egy ezüst tálra szépen feltálalni az ételeket, most már dizájnerekkel közösen kell megtervezni a versenytálat.

És mindezekhez pénzügyi támogatókat kell találni, mert ezek rengeteg pénzt igényelnek. A fő pénzügyi támogatók a Metro, a Hungexpo, az OTP, és a Magyar Állam. Ezekhez jönnek hozzá a magyar gasztronómia reform vonalát képviselő tulajdonosok támogatásai. Összességében több tíz millióról beszélhetünk. Anno a Magyar Állam 2013-ban Széll Tamás lyoni döntőre való felkészüléséhez 25 millió forintot adott, 3-3 milliót a Metro és a Hungexpo is. Mi ezekkel a számokkal még mindig bőven messze vagyunk az élmezőny országaitól. Geir Skeie versenytála, csak a tál, 17.000 euró volt – lehet számolni.

3.4. Hogy készülnek fel a versenyzők a Bocuse d'Or-ra?

A versenyfelkészülés már akkor elkezdődik, amikor a versenyzők jelentkeznek az országos selejtezőre, hiszen a jelentkezésük mellé egy motivációs levelet is kell írniuk. A motivációs levélben, vállalni kell azt a rengeteg idő és energia ráfordítást, amit a Bocuse d'Or igényel. Aki megnyeri a hazai selejtezőt, onnantól kezdve a Bocuse d'Or versenyre készülés egy magasabb szintre lép. A versenyzőnek ilyenkor már vállalnia kell, hogy a munkahelyétől távol marad, akár hónapokra is.

A Magyar Bocuse d'Or Akadémia most már rendelkezik olyan tudással és tapasztalattal, hogy mindezeket megköveteli, cserébe ők is mindent megtesznek azért, hogy közös erővel a maximumra törekedjenek. A Bocuse d'Or-nak hatalmas presztízse van, és éppen ezért az akadémiának nagyon körültekintőnek kell lennie, hogy kiknek a jelentkezését fogadják el, és hogy valóban ki az, akiben látják azt a potenciált, ami a későbbi sikeres szerepléshez kell. De fontosabb, hogy a versenyző végül ott legyen Lyon-ban, mert ez jelenti a sikeres szereplést.

A Magyar Bocuse d'Or Akadémia már a magyarországi döntőre is felkészíti a versenyzőket, pont azért, hogy befolyásolni tudják a versenyzőket, és hogy az akadémiának nagyobb rálátása legyen rájuk. A versenyzőknek tudniuk kell, hogy a Bocuse d'Or a dicsőség mellett komoly fizikai és szellemi megterhelést is jelent. A válogatás és szűrés a felkészülésnek ebben a szakaszában tovább folytatódik, ami egészen a döntőig tart.

Miután az a valaki magyar bajnok lesz, vagy az akadémia kiszűri a magyar bajnokot, elkezdődik a közös munka.

Az országos bajnokság után van azért egy kisidő az ünneplésre és a pihenésre, de amikor kihirdetik az európai selejtezőn kötelezően felhasználandó alapanyagokat, akkor már mindenki gőzerővel arra koncentrál. Legutóbb 2014. március 12.-én volt a magyarországi döntő, és május 8.-án már az európai döntő Stockholm-ban. Felkészülni a magyar csapatnak az európai döntőre (sertésláb és fekete tőkehal) közel két hónap állt a rendelkezésére, és ez időszak alatt brainstorming-okat tartva találták ki a versenytálat. Segítséget kaptak a 2005-ös bajnoktól Serge Vieira-tól is. Stockholm-ban sikerült kvalifikálnia magát a magyar csapatnak a lyon-i döntőbe. Ezután jött egy hosszabb szünet, és valamikor ősszel kihirdették a világbajnokság alapanyagait (gyöngytyúk és pisztráng). Decembertől már csak a konyhában zajlottak a versenypróbák egészen a verseny előtti hétig (2015. január 27.-28. volt a

lyon-i döntő). Úgy tudom, hogy a karácsonyi időszakban holtpontra jutott Molnár Gábor, szerette volna abbahagyni a versenyfelkészülést és kilépni a versenyből. Egyszerűen fizikailag és pszichésen annyira kimerült, hogy szerette volna feladni az egész Bocuse d'Or-t, mert ebben az időszakban valamiért nem úgy sikerültek a próbák, ahogy szerették volna, és megrekedt az egész felkészülés. Továbbá az is nehezítette a koncentrálást, hogy a családja Németországban volt.

A versenyfelkészülés utolsó közel egy éves szakaszát azért mutattam be Molnár Gábor példáján keresztül, mert ezzel is érzékeltetni szeretném, hogy a Bocuse d'Or mennyire embert próbáló, főleg ha azt valaki tényleg komolyan veszi és szeretné megnyerni. Egyébként Pohner Ádámmal már a Stckholm-i döntő előtt is pszichológus foglalkozott, pont azért, hogy átsegítsék Ádámot a felkészülés stresszes szakaszán.

Még mielőtt bárki azt gondolná, hogy ez mennyire nevetséges, hogy egy szakácsversenyen így kibuknak a versenyzők, azok nagyon tévednek. Például ott vannak a sport pszichológusok, akik sztársportolókkal foglalkoznak. Itt nem csak a maximalizmuson van a hangsúly, hanem ezek az emberek óriási felelősséget vállalnak, azzal, hogy indulnak a Bocuse d'Or-on. Mint korábban említettem, annak a rengeteg segítőnek a munkája összeadódik a döntőben, illetve a támogatóknak is abban az 5 és fél órában „adóznak". Úgy gondolom, hogy szó szerint ki kell képezni a versenyzőket a Bocuse d'Or-ra.

Kiképzés

A versenyző kiképzése már az országos selejtezőn elkezdődik. Az előző fejezetben már említettem, hogy a Magyar Bocuse d'Or Akadémia a potenciális versenyzőket már az országos döntőre is felkészítik. Az akadémia rávezeti a versenyzőket a Bocuse-os gondolkodásra, hogy globálisan lássák és globálisan gondolkodjanak ebben a versenyben. A Bocuse d'Or történetében egyes országok generációkat neveltek ki erre a versenyre. A legjobb példa a norvégok.

A norvégokban nagyon erős a versenyszellem, mondja Geir Skeie. A norvégok célja, hogy a franciákat minden tekintetben legyőzzék a Bocuse d'Or-on. A mostani éremtáblázatot nézve a franciák állnak az első helyen összesen 10 éremmel, ebből 7 arany, 2 ezüst, 1 bronz, a norvégok vannak a második helyen 9 éremmel, amiből 5 arany, 2 ezüst, 2 bronz. Csak az érmek számát tekintve nagyon szoros a verseny kettejük között. Ha azt nézzük, hogy ez egy francia szakácsverseny, akkor a

norvégok nagyon közel állnak ahhoz, hogy megfosszák a franciákat gasztronómiai nagyhatalmuktól. Ez lehet, hogy a következő 5-6 évben meg is fog történni. Óriási presztízs értéke van a Bocuse d'Or-nak, és a norvégok nagyon komoly és nyerő stratégiát állítottak fel.

A stratégiájuk bemutatását Odd Ivar Solvold-dal kezdeném. Odd Ivar Solvold 1997-ben harmadik lett a Bocuse d'Or-on, majd coach-ként először 2003-ban Charles Tjessem-et segítette a bajnoki címhez, 2009-ben Geir Skeie-t, és legutóbb 2015-ben Orjan Johannessen-t. Az ő versenytapasztalatával és rutinjával biztonságot sugározhat a versenyzőknek.

A 2009-es bajnok, Geir Skeie története szinte filmbe illő. Geir már gyerek korában elhatározta, hogy „*szeretné megnyerni ő is a Bocuse d'Or-t, amikor 1993-ban látta a tévében Bent Stiansent (első norvég bajnok) megnyerni a Bocuse d'Or-t'*"[xxxi]. Geir ekkor 13 éves volt. Idővel adta magát, hogy a Mathuset Solvold-ban dolgozzon, Odd Ivar Solvold éttermében Sandefjord-ban. És a szálak itt többszörösen összeérnek. Solvold segíti Geir-t, és 2008-ban megnyerik az európai döntőt, ráadásul itt Sandefjord-ban, majd 2009-ben Lyon-ban is győznek. További érdekesség még, hogy 2008-ban Geir commis-a Orjan Johannessen volt, az az Orjan, aki először 5. lett a Lyon-i Bocuse d'Or-on 2013-ban, majd 2015-ben már megnyerte, és mind a két alkalommal Solvold volt az ő coach-a is. Erre mondja Széll Tamás is, hogy „*így könnyű*"[xxxii].

Tovább erősíti a norvégok csapatát és stratégiáját, hogy a 2000-es évektől mindig a csapat tagja Eyvind Hellstrom. Eyvind Hellstrom szerezte meg a norvégoknak az első és eddig egyedüli két Michelin csillagát az Oslo-i Bagatelle étteremmel. Hellstrom az étteremben francia stílusú konyhát vezetett, így evidens, hogy a csapat tagja. 2009-ben Eyvind Hellstrom otthagyta az éttermet, mert állandó konfliktusban volt a tulajdonossal, és 2012-től egy csillagja sincs már a Bagatelle-nek.

Szerintem a norvégok példája jól mutatja, hogy mennyire fontos az új generációk megtalálása és kinevelése. Természetesen ez egy oda-vissza működő dolog, mert ehhez egyrészt kellenek a versenyzők, illetve a mentorok.

Én azt gondolom, hogy ha valakikkel fel kell venni a kapcsolatot, akkor azok a norvégok legyenek. 2012-ben ez már elindul, mert akkor Széll Tamást Geir Skeie mentorállta. Biztosan állíthatom, hogy a Magyar Bocuse d'Or Akadémia és a norvég egyesület között továbbra is tart a kapcsolat, mert a 2015-ös Lyon-i döntő után nem

sokkal vendégül láttuk Orjan Johannessen-t és Odd Ivar Solvold-ot az Onyx étteremben. De természetesen a legjobb az lenne, ha saját erőből és most már a saját tapasztalatainkból merítve folytatnánk a saját utunkat minden alkalommal a Lyon-i döntőbe.

Bocuse d'Or 2013, gulyással, lángossal bűvöskockával című filmből idézek Hamvas Zoltántól: *„… próbálunk ösvényt vágni a magyar gasztronómiának. Mi azt gondoljuk - ha szabad két bővített mondatot mondani -, hogy 5 évvel ezelőtt Magyarországon magyar chef-ekkel nem lehet Michelin csillagot szerezni. Az Onyx ezt bebizonyította, hogy meglehet ezt csinálni. Azt gondoltam, amikor a Magyar Gasztronómiai Egyesület megalakult, hogy majd 10 vagy 15 év múlva lesz esedékes, hogy Magyarország kijusson a Bocuse d'Or-ra. Ez is bebizonyosodott, hogy ha valamit az ember komolyan vesz, akkor első alkalommal is el lehet jutni a Bocuse d'Or-ra."*[xxxiii]

Szintén Hamvas Zoltán szavaival élve, idáig kétszer végigjártuk Magyarország és Lyon közötti „ösvényt". Vannak versenytapasztalataink, amikre nem csak alapozni, de már építkezni is lehet, és ebben Hamvas Zoltán kulcsember. Úgy, akár a norvégoknál Odd Ivar Solvold vagy Eyvind Hellstrom.

Most Hamvas Zoltánnak van a legnagyobb ismerete és tapasztalata a Bocuse d'Or-ról. Egyszer volt coach Széll Tamás versenyén 2012-ben és 2013-ban, majd miután átvette Bíró Lajostól a Magyar Bocuse d'Or Akadémia elnökségét 2014-ben és 2015-ben Molnár Gábor versenyén volt president a Bocuse d'Or-on. Hamvas Zoltán most már pontosan tudja, hogy a soron következő versenyzőknek, milyen tudással, kreativitással és akaraterővel kell rendelkezniük, hogy legalább az eddigi eredményeket megismételjék.

Sokkal pontosabb képe van már a Magyar Bocuse d'Or Akadémiának, hogy a következő versenyekre, hogyan készüljenek fel, és hogyan készítsék fel a versenyzőket. A brainstormingok alkalmával már tudják, hogy mi az a fő irányvonal, amit követve meg lehet nyerni a zsűrit. Ehhez Hamvas Zoltán tapasztalatai adhatnak fő irányvonalat, de a versenyzőnek alapvetően a saját ötleteit, elképzeléseit kell megvalósítania.

Amikor a fejekben összeállt egy kép a versenymunkáról, akkor jön az a folyamat, amikor azt meg kell valósítani, és ez bizony sok munkába, energiába, és időbe telik. A versenymunka több részletből tevődik össze, lehet, hogy valamelyik részlet rögtön az elején a helyére kerül, és azon már nem is kell változtatni, de azért

az esetek többségében ez nem így van. A húsoknál és a köreteknél is szinte folyamatos a változás. Változnak a formák, az állagok, a fűszerek használat, azok mennyisége és összetétele, a hőbehatás foka vagy ideje. A változók száma végtelen. A kísérletek során ezt a végtelent kell leredukálni a lehető legjobban 2 vagy 3-ra, és utána azokat tovább tökéletesíteni. Természetesen a kísérleti szakaszt a Bocuse d'Or szabályrendszerén belül kell tartani, a megadott és felhasználható alapanyagokkal és használható technológiákkal és eszközökkel.

Az eszközök közé tartozik a versenytál is. A versenytálnak erősnek, de mégis könnyűnek kell lennie, hogy hordozható legyen. Továbbá ne csak hő tűrő legyen, hanem tartsa is azt meg, hogy az ételek melegek maradjanak a tálalásig és amíg a zsűri elé kerülnek. Ehhez dizájnerek munkájára van szükség, hogy a tál látványa és technikai tudása összeérjen.

Ismerni kell a Bocuse d'Or verseny teljes menetét, a bepakolástól kezdve a tálalásig, sőt még azon túl is, mert a húsételt a pincérek tálalják tányérra a dísztálról. Mindent a legaprólékosabban ki kell találni és meg kell tervezni. Ebben szintén a korábbi tapasztalatok segíthetnek.

Ha úgy érzik, hogy kezd minden a helyére kerülni, akkor jön a versenypróba, amikor versenykörülmények között lepróbálják mindazt, amit eddig megterveztek. Én ezt úgy hívom, hogy versenyeztetés.

Versenyeztetés

A versenyezetés szakaszban szó szerint Bocuse d'Or-os körülményeket kell teremteni, és ebben legyakorolni az egész versenyt, elejétől a végéig. Bíró Lajos mondta, hogy a „*Bocuse d'Or-ra nem elég, ha a versenyző kitalál valamit, és azt egyszer-kétszer elkészíti*"[xxxiv]. Széll Tamás körülbelül 25-30 alkalommal próbálta le a versenyt, teljesen ugyan úgy, mintha a versenyen lenne. Ehhez teljesen felépítettek egy konyhát, ami ugyan úgy volt berendezve, és a konyhában ugyan úgy voltak a bútorok és gépek elhelyezve, mint a versenyen. Ugyan úgy időre dolgoztak, mint a versenyen. Egyik nap előkészülnek, berendezik és feltöltik a konyhát, másik nap pedig elkészítik az ételeket.

A konyha berendezése és feltöltése azért fontos mozzanata a gyakorlásnak és a versenynek, mert azon túl, hogy egy órát kapnak a csapatok erre, a zsűri is nagyon komolyan figyeli és ellenőrzi a bepakolást, hiszen anno 2007-ben Fabrice Desvignes-t a megvádolták a németek, hogy csalt, azzal, hogy nem megengedett anyagokat

csempészett be a versenykabinba. A zsűri mindent átnéz, kinyit, sőt akár kipakoltatnak, és bizony tűket szurkálhatnak a sótartóba is. Minden lehetőséget ki akarnak zárni, hogy bárki is nem megengedett anyagokat csempészen a konyhába. Széll Tamásék mesélték, hogy ők is az utolsó pillanatig rendezgették a konyhát, és szinte kilökdösték őket az idő lejártával. Vannak országok, ahol még azt is megtervezik és begyakorolják, amikor a kamionról kell lepakolni időre.

A versenykonyha felépítése azért fontos, hogy a versenyző és commis-a megtanuljanak otthonosan mozogni a konyhában. Korábban említetem, hogy minden mozdulatot betanulnak, amihez ez is hozzá tartozik. Rengeteg időt és pontot veszítenének a versenyzők, ha verseny közben kellene felfedezni a konyhát. A keresgélés bizonytalanságot sugározna a zsűri felé, akik a konyhai háttérmunkát is pontozzák.

A verseny szimulációt tovább gondolták Molnár Gábornál, aki hangos zene mellet készült a versenyre. Ezzel azt a verseny helyzetet akarták tovább erősíteni, hogy óriási hangzavar van az arénában. Mivel ez egy nyilvános szakácsverseny, rengetegen jönnek szurkolni a saját csapatuknak. Vannak, akik csak hangos szurkolással bíztatják a versenyzőket, de vannak, akik egész zenekarral készülnek, a japánok például fakanalakkal csaptak hatalmas zajt. A hangzavar azért lehet fontos a próbákon, mert ez is plusz teher a versenyzőnek. A versenyzőnek eleve 5 és fél órát talpalnia kell, illetve az aprólékos munkafolyamatok felett görnyedezni, a gépek hőkibocsátása is plusz stressz, és akkor még a hangzavar is terheli az agyi munkát, nehezíti a koncentrálást. Az sem elhanyagolható, hogy így nem halljuk meg a coach utasításait.

Még az is időrendbe van véve, hogy ki mikor és mit eszik a verseny alatt.

Minden meg van tervezve, időrendbe foglalva, de még ebben a szakaszban is előfordulhatnak változtatások. Mert az általam megfogalmazott versenyeztetés erről is szól, hogy versenykörülmények között megtapasztalják, hogy mik azok, amik tarthatók, vagy le kell mondani róluk. Ezek a változtatások akár az utolsó héten is megtörténhetnek.

A versenyeztetés természetesen még mindig a felkészülés része, de szerintem ez már egy sokkal magasabb fokozatú gyakorlás. Ez napi 10-12 órás edzést jelent a verseny előtti utolsó két hónapban. Borzasztóan monoton.

Egy alkalommal kilátogattam Molnár Gábor utolsó edzéseinek valamelyikére. Az edzőkonyha a Gerbeaud akkori termelő üzemében volt felállítva a Prielle

Kornélia utcában. Az épületbe belépve könnyen megtaláltam azt a helyiséget, ahol gyakoroltak, mert a hangos zene vezetett. Ahogy beléptem a helyiségbe, csak Vomberg Frigyes figyelt fel rám és néma fejbiccentéssel üdvözöltük egymást. Molnár Gábor és Pohner Ádám csak akkor vettek észre, amikor olyan szakaszhoz értek a munkájukban, amikor volt egy fél pillanatuk, hogy igyanak egyet. Érdekes volt, hogy Vomberg Frigyes csak ritkán szólalt meg, de az ujjait folyamatosan dörzsölte. A karikás szemek nagyon árulkodóak voltak, mindenkin látszott a fáradság, és hogy már nagyon a végén járnak tűrőképességüknek.

Sokáig néma csendben dolgoztak, amíg Gábor észre nem vette, hogy Ádám valamit nem úgy csinál, ahogyan azt megbeszélték. Ekkor Gábor rászólt Ádámra, hogy az úgy nem jó, csinálja rendesen. Gondoltam magamban, hogy ez nem semmi, hogy Gábor ezt így tudja kezelni. Aztán pár perccel később Gábor kifakadt és nagyon megdorgálta Ádámot, hogy miért van az, hogy egyszer tökéletesen megcsinálja, és a finisbe érve elrontja azt. Ha jól emlékszem valami zselés bevonó buborékos lett főzés közben. Ez az a rész, amikor nem csak az íz a fontos, hanem a látvány is, mert a zsűri azonnal tudni fogja, hogy az a konyhatechnológiai eljárás nem úgy valósult meg, ahogy kellett volna.

Minden egyes apró hiba, pontok elvesztését jelenti, és azok a zsűri tagjaival felszorozva akár több helyezést is jelenthet. 2015-ben Molnár Gáborék 13.-ak lettek 1338 ponttal[xxxv], az ausztrálok 12. lettek 1344 ponttal. 2013-ban Széll Tamásék 10.-ek lettek 1355 ponttal, a kanadaiak 9.-ek lettek 1387 ponttal. Ha zsűritagonként csak egy-két pontot veszítünk, azt 24-gyel felszorozva az összesítésnél egy-két helyezéssel is visszacsúszhat a csapat.

A verseny nagyon kiéleződött a középmezőnyben, és a magyar csapatnak ebben a mezőnyben kell jól teljesítenie, hogy legalább megtartsa az eddig kiharcolt helyet. Persze hosszú távon az a cél, hogy a felzárkózzunk az élmezőnyhöz, de ehhez még sokat kell letennünk az asztalra.

Geir Skeie szerint, Magyarországnak még sok időt kell eltöltenie a Bocuse d'Or-on, hogy az élmezőnybe kerüljön. Az élmezőnybe jutáshoz olyan országokkal kell felvenni a versenyt, mint a skandinávok, vagy a franciák, vagy olyan gazdasági nagyhatalmakkal, mint az amerikaiak vagy a japánok. Az amerikai konyhát az évszázadok alatt rengeteg behatás érte, a japán konyha pedig alap. Nekünk, magyaroknak azt a tudást kell felhasználni, amit eddig a Bocuse d'Or adott, illetve a leleményességünket, ami állítólag szintén világhírű.

4. Sirha gasztronómiai kiállítás

A Sirha nemzetközi vendéglátó- és élelmiszeripari szakkiállítás annyira új Magyarországon, hogy az első kiállítás 2014-ben volt Budapesten, és akkor még Gourmet by Sirha Budapest néven volt megtartva. Legközelebb 2016. május 9-11. lesz Budapesten, akkor már Sirha Budapest néven lesz megtartva.

„… A Sirha Budapest csatlakozik a Sirha hálózathoz, amely a legrangosabb szakkiállításokból áll és olyan városok a házigazdái, mint Lyon, Genf, Isztambul, Rio de Janeiro és hamarosan Mexikóváros.

A Sirha Budapest 2016 májusában elhozza Magyarországra a legújabb trendeket és innovatív megoldásokat az élelmiszer-, sütő- és cukrászipar, a vendéglátóipar és a gasztronómia területén.

(…)

Várhatóan a Sirha Budapest 350 kiállítót és 20 000 látogatót vonz majd az eseményre abból a tekintélyes, 94 millió lakossal bíró régióból, amelyre hatással van.

Mindenre kiterjedő kínálat Magyarországról és külföldről

A Sirha Budapesten összegyűlik majd a magyar és külföldi kiállítók legjava: azok a gyártók, importőrök és forgalmazók, akik élelmiszerekkel, italokkal, konyhai berendezésekkel és felszerelésekkel, sütő- és cukrászipari illetve kávéhoz és a kávézáshoz kapcsolódó termékekkel és berendezésekkel, bútorokkal és terítékekkel, különféle technológiákkal, szolgáltatásokkal és élelmiszeripari termékekkel és berendezésekkel foglalkoznak.

A Sirha Budapest kínálata mindenre kiterjed, a szakmabeliek igényeit teljes mértékben kielégítve egyetlen nagy esemény keretein belül! (…) A Sirha Budapest látogatói olyan termékeket és szolgáltatásokat ismerhetnek majd meg, amelyek teljesen újak a magyar piacon.

(…)

A Sirha Budapest lesz a Bocuse d'Or európai döntőjének házigazdája

A nagy presztízsű szakácsverseny a Bocuse d'Or európai fináléja története során először kerül megrendezésre Magyarországon. Magyarország kormánya, Budapest városa és a Magyar Bocuse d'Or Akadémia támogatásával a Sirha

Budapest örömmel látja majd vendégül a szakácsverseny legjobb európai versenyzőit 2016. május 10-én és 11-én.

(…)

Csakúgy, mint a többi Sirha szakkiállítás, a Sirha Budapest érdekes programok – köztük versenyek – tömkelegével várja majd minden szakma képviselőit és a látogatókat: lesznek majd pék- és cukrászversenyek, illetve barista bemutató a szakma legtehetségesebb magyarországi képviselőivel.

(…)

A Sirha Budapest egy a számos vendéglátóipari és gasztronómiai tematikájú esemény és szakkiállítás közül, amelyet a GL Events kiállítás szervező cég valósít meg.”[xxxvi] A GL Events a 100%-os tulajdonosa a Hungexpo-nak, és így a szálak ismét összeérnek.

Eddig Magyarországon a Hoventa és a Foodapest volta a két legismertebb gasztronómiai szakkiállítás. Én úgy gondolom, hogy a Sirha lesz a legjelentősebb, mind Magyarországon, és a régióban.

2014-ben kint voltam a Gourmet by Sirha Budapest-en és követtem az akkori magyarországi Bocuse d’Or döntőjét. Budapest és Magyarország keretein belül ez is nagy kiállítás. Majd 2015-ben kijutottam Lyon-ba is az ottani Sirha kiállításra, ahol közel egy héten keresztül a 2016-os Bocuse d’Or Europe Budapest standján dolgoztam. Hogy érzékeltessem a Lyon-i Sirha nagyságát, az utolsó napon, amikor a Bocuse d’Or döntője és eredményhirdetése is volt, kétszer eltévedtem a kiállításon. Ez egyrészt azért is fordulhatott elő, mert a Lyon-i Expo területe többszöröse a budapestinek, illetve annyi kiállító és érdeklődő van, hogy az ember könnyen eltévedhet közöttük.

A Sirha Budapest-re nem csak külföldi kiállítókat várunk, hanem a régióból érdeklődőket, és a Bocuse d’Or Europe miatt Európa számos más pontjáról szurkolókat is. Budapestnek ez óriási lehetőség és egyben feladat is, hogy fogadja a várhatóan több ezer vendéget. Szállodák és éttermek fognak megtelni. Ha Budapest jól szerepel, akkor jó alapot adhat a későbbi turizmusnak. 2016 májusában Európa ránk fog figyelni.

5. Mi vár ránk 2015 után?

2015 januárjában lezajlott a Lyon-i Bocuse d'Or esemény és mindaz, ami kapcsolódott hozzá. Most közel egy évet várunk arra, hogy újra Bocuse d'Or esemény legyen. Várjuk, hogy a Hagyomány & Evolúció legjobbjai ismét összemérjék tudásukat a Magyar Bocuse d'Or döntőjén. Várjuk, hogy a magyar bajnok, a magyar csapat újra kvalifikálja magát a Bocuse d'Or Europe Budapest-ről a Lyon-i döntőbe. És várjuk az elkövetkezendő további Bocuse d'Or-okat is - nagy felkiáltó jellel a mondat végén, mert azon túl, hogy ez egy fantasztikus esemény, rengeteg hozadéka van!

5.1. Eredmény (célok, megvalósulás, és azon túl)

A Bocuse d'Or-on való részvétel ötlete a 2000-es évekre datálható, amikor kezdet körvonalazódni egy új gasztronómiai egyesülés, akik szeretnék a magyar gasztronómiát megreformálni. Ez lett a MGE, Molnár B. Tamás és Bittera Dóra vezetésével. Legfőbb céljuk, hogy a magyar gasztronómiának visszaadják régi presztízsét. Ehhez az egyik eszköz a Hagyomány & Evolúció melegkonyhás szakácsverseny létrehozása, ami előszobája a Bocuse d'Or-nak.

A Bocuse d'Or-on eddig négy alkalommal vettünk rész. 2008-ban és 2010-ben még nem sikerült az európai döntőből tovább jutni, de 2012-ben és 2014-ben már ez sikerült. 2013-ban 10. helyen, 2015-ben a 13. helyen végzett a magyar csapat. 2012-ben Stockholm-ban kihirdették, hogy 2016-ban Budapest rendezheti a Bocuse d'Or Europe-t.

Az utóbbi két versenyen elért eredményekkel bebizonyosodott, hogy ha kellően komolyan vesszük a Bocuse d'Or-on való szereplés, akkor azt elérhetjük. A szereplésekkel ösvényt tapos ki a Magyar Bocuse d'Or Akadémia a következő versenyzőknek, és a magyar gasztronómiának is. A jó szereplésekkel figyelni fog bennünket a világ, kíváncsiak lesznek gasztronómiánkra, és elindulhat Magyarország irányába is a gasztro-turizmus. Mindezeket összegezve, egy olyan láncreakció indulhat el, vagy már el is indult, ami nem csak a magyar gasztronómiának adja vissza régi presztízsét, de felpörgetheti a magyar gazdaságot is.

Lehet, hogy most nagyon nagy szavakat használok, de remélem, hogy előbb vagy utóbb - de inkább előbb, minden magyar ember megérti és támogatni fogja mindazt, amit a Bocuse d'Or jelent.

5.2. Azóta ez történt

Én azt gondolom, hogy a világ, de legalább azok, akik a gasztronómiát követik felfigyeltek Magyarországra. Talán ez a leg fontosabb. Azzal, hogy a Lyon-i Bocuse d'Or-on mind a két magyar csapat ennyire stabilan a középmezőnyben végzett, minden képpen figyelemre méltó. Bebizonyosodott második alkalommal is, hogy konkurenciát jelentünk a többi ország csapatainak. Továbbá bizalmat nyertünk a Bocuse d'Or szervezőinél is, hogy 2016-ban Budapest Sirha-n rendezhetjük meg a Bocuse d'Or Europe-t. És ha az ő bizalmukat elnyertük, akkor, most itt a lehetőség, hogy a nagyközönségnek is megmutassuk, hogy mire vagyunk képesek, és az ő bizalmukat is megnyerjük.

A Magyar Bocuse d'Or Akadémia rohamtempóban vette fel a versenyt a többi országgal a Bocuse d'Or-on. A Magyar Bocuse d'Or Akadémia kezdi elérni azt az állapotát, hogy önállósodjon. Sok vita és harc után kezdenek e kedélyek megnyugodni, és mindenki arra koncentrál, amire hivatott. Az Akadémiát anno a MNGSZ-es csapat vezette, majd az MGE vette át az irányítást. Most ott tartank, hogy az Akadémia kezd leválnia az MGE-ről és kezd függetlenedni. Nem bántásként, de az akadémia kinőtte magát az MGE-ből, Molnár B. Tamás szakmai kritikai munkájából. Persze, hogy idáig eljussunk, kellet hozzá ő is. Ez célja is az akadémiának, hogy önfenntartóak és függetlenek legyenek, hogy csak a saját feladataikra tudjanak koncentrálni, és úgy működjenek, mint egy cég. További cél, hogy a Bocuse d'Or politikán átívelő esemény legyen, hogy szépen lassan az állam tőgyéről is leszakadjon. Persze minden támogatást szívesen fogadnak.

A Magyar Bocused'Or Akadémia mögé egységesen felsorakoztak séfek, étterem tulajdonosok, újságírók, akik mind részt vesznek az akadémia munkájában, mert hisznek abban, hogy a magyar gasztronómiának helye van világ gasztronómiai térképén. Az akadémia mögé felsorakozott a magyar állam is, nem csak anyagi támogatással, de fizikai teret is ad ahhoz, hogy a célok megvalósuljanak. Így hozhattuk el Budapestre a Bocuse d'Or Europe döntőjét.

Szakdolgozatom elkészítéséhez alapvetően az internetes cikkekre alapoztam, illetve mindarra, amit a médiából össze tudtam gyűjteni. Szerencsére egyre nagyobb ezeknek a cikkeknek a száma, mind az interneten, mind az írott sajtóban is. Ez azt mutatja, hogy van miről beszámolót írni, és van téma, amivel lehet foglalkozni.

Remélem, kezd körvonalazódni minden magyar emberben, hogy a Bocuse d'Or-on való jó szereplésnek, milyen hozadékai lehetnek a magyar gazdaságra, a magyar gasztronómiára, és kultúránkra a gasztro-turizmuson keresztül!

5.3. Most mi a cél? Jövőkép

Természetesen a legfőbb cél, hogy mihamarabb megnyerjük a Bocuse d'Or-t. Korábbiakat összegezve, az akadémiának most már van tapasztalata, hogyan találja meg a megfelelő versenyzőket, hogyan készítse fel őket a versenyre, illetve tudja, hogy hogyan kell ehhez forrásokat gyűjteni. Az eddigi eredmények szépek, látványosak, és ezáltal könnyen érthetőek, így talán most már sokkal könnyebb ezeket a forrásokat is „összegyűjteni".

Ezek mellett a másik cél, hogy az akadémia úgy működjön, mint egy vállalkozás, függetlenként működni. Az, hogy az állami támogatásoktól mikor lesz teljesen független az akadémia, azt nem tudom, de szerintem ez még eltart egy darabig. Ez alapvetően attól függ, hogy mennyi vállalkozói támogatásra sikerül szert tenni, és itt első sorban pénzügyi támogatásra gondolok.

Én úgy gondolom, hogy a függetlenséget abban kell keresni, hogy a pénzügyi támogatóktól független megoldásokat vigyen véghez az akadémia. Ehhez nagyon jó és folyamatos kommunikációra van szükség, hogy mindenki megkapj azt, amit szeretne. Ez azt jelenti, hogy az akadémia a támogatásokért cserébe, valamilyen módon ő is visszaad, ezek lehetnek reklámok, nevek feltüntetése, vagy a támogatók érdekeinek képviselete. A lényeg, hogy közösek legyenek a célok.

Így a közös cél egyértelműen a gasztro-turizmus növelése és fejlesztése. A Bocuse d'Or-on való jó szereplésekkel a magyar gasztronómia és a magyar szakács szakma presztízse fog nőni. A jó eredményeink kíváncsiságot és egyben bizalmat is keltenek az emberekben. A Magyarországra érkezők, illetve, akik hazánkon belül utazgatnak, érdeklődni fognak gasztronómiánk iránt, szeretnék azt megismerni, és megtapasztalni.

Akik Franciaországba utaznak, nem csak Párizst szeretnék látni, hanem vidéken utazgatva felfedezhetik a francia gasztronómiát is. Ahogy a Michelin gumiabroncsgyár kitalálta, hogy szerkeszt egy kiadványt, amiben a vidéki látnivalókat népszerűsíti, úgy fognak kopni az autó abroncsok is, és így a gumiabroncs eladások is nőni fognak. A Bocuse d'Or egy ország imázs verseny is egyben.

Ezek hosszútávon megvalósuló tervek, és a terveknek hosszútávon lesznek hozamai is. Ezeket belátni egy dolog, de ezekhez hozzájárulni, viszont bizalom kérdése. Ha lehet mondani, akkor a harmadik cél az emberek bizalmának megnyerése. Ez egy spirál, mert egyik a másikat generálja, de ugyan úgy ki is olthatja. Ezért mondja Hamvas Zoltán, hogy a Magyar Bocuse d'Or Akadémiát „*nem fenntartani kell, hanem fejleszteni*."[xxxvii]

6. Bocuse d'Or és a magyar gasztronómia

6.1. Bocuse d'Or, mint gasztronómiai politika

Nem szép szó, de úgy gondolom, hogy a Bocuse d'Or-nak szerepet kell vállalnia a magyar gasztronómia alakításában. Közvetlenül, vagy közvetve hatással van mindarra, ami körülveszi a versenyt.

A Bocuse d'Or hatással van a versenyre jelentkezőkre, mert célt adhat nekik az életükben, hogy a szakács szakmát válasszák, vagy azon maradjanak. Továbbá, ha nyernek és kijutnak Lyonba, akkor hírnevet kapnak, akár „sztárokká" is válhatnak. Nem beszélve, hogy a tudás, amit a Bocuse d'Or-on szereznek, tovább gazdagítja a magyar akadémiát, és segítséget adhat a következő versenyzőknek, és alapvetően a következő nemzedékeknek is.

Ha a Bocuse d'Or Akadémia nem is szólhat bele közvetlenül a magyar szakácsképzés rendszerbe, de jó eredményeivel, tapasztalataival befolyásolhatja a döntéshozókat különböző fórumokon vagy érdekérvényesítő szervezeteken keresztül. Hiszen az akadémia tagjai elsősorban étteremtulajdonosok, és ők azok, akik szerződtetik majd az utánpótlás szakácsokat az éttermeikbe. Ők tudják, hogy milyen szakácsokra van szükségük a konyhájukon. Ez egy többszörösen közvetett folyamat,

de úgy gondolom, hogy a Magyar Bocuse d'Or Akadémiának legyen ebbe is beleszólása, illetve kérjék ki az ő véleményüket is.

A Bocuse d'Or hatással lehet a beszállítókra és az őstermelőkre is. Verseny indulhat el azért, hogy a versenyfelkészülést egy-egy bizonyos termelő termékeivel segítsék és lássák el. Mindenképen marketing lehetőség az őstermelőknek. A gasztronómiában egyre nagyobb hangsúlyt fog kapni a minőségi alapanyagok beszerzésére, mert ahogy mondani szokták, „rosszból jót nem lehet főzni". Ez már elindult a magyar éttermek legfelsőbb szintjén, sőt vidéken is már közvetlenül a helyi őstermelőtől szerzik be az alapanyagokat. Ez nagyon fontos az alapanyagoknál, hogy minőségi és helyi legyen. Elfeledett zöldségeket vagy állatokat hoznak újra divatba. Zöldségekkel kísérleteznek, hogy egyes konyhatechnológiákra, hogy reagálnak, mind ízükben, és állagukban. A Bűvös szakács internetes oldalán rendszeresek az ilyen tesztek eredményeinek közlése. A Czifray verseny kurzus többek között erről is szól, hogy az adott alapanyagból hogyan lehet a legjobbat kihozni.

Minőség tanúsítványokkal erősíteni lehet a piacot, vagy az ott megszerzett pozíciót. Magyarországon 2013-ban új, valóban minőségi minőség tanúsítvány program indult el Aranyszalag néven. Az Arany szalag[xxxviii] a német „Feinheimisch", vagy a világhírű francia Label Rouge védjegyek nyomdokain kíván járni. Nem lepődnék meg, ha a 2016-os Bocuse d'Or Budapest európai selejtezőjén a kötelező alapanyag a Tetrabbit „relax" nyúl (Tetrabbit: szabadtartású „relax" nyúl), vagy keleméri bárány (Balogh Nagy Erzsébet: keleméri Île de France-bárány)[xxxix] lenne. De ha az Arany szalagos alapanyagokból indulunk ki, akkor még van több választási lehetőség.

Habár a Bocuse d'Or nem része ezeknek a kísérleteknek, vagy nem fektet le szabályokat az Aranya szalag rendszeréhez, mégis ha ezeket az alapanyagokat használja, akkor elindulhat egy olyan fajta kommunikáció a két fél között, ami hat egyik a másikra. Ez egyrészt feltételezi, hogy a Bocuse d'Or-on csak a legjobb alapanyagokkal dolgoznak, és ehhez meg kell találnia legjobb minőségű alapanyagokat, illetve őstermelőket. Másrészről az őstermelőknek is kihívást jelenthet, hogy szeretnének megfelelni Bocuse d'Or-nak, és akár nemzetközi hírnevet szerezni azzal, hogy biztosítják az alapanyagot a versenyre.

A Bocuse d'Or lényege, hogy kétévente találkozzanak a világ legjobb szakácsai, és azon túl, hogy tudásuk megmérettetik ezen a versenyen, a tapasztalatcsere is megtörténjen. A világ minden tájáról érkező szakácsokkal

egyszerre szurkolók és gasztronómiában dolgozó szakemberek is érkeznek a Bocuse d'Or-ra. Egyrészt a versenyre, másrészt a verseny keretét adó Sirha kiállításra is. Azzal, hogy Budapest megkapta az európai selejtező megszervezését, óriási lehetőséget is kapott. Igaz ez egyszeri alkalom - és szerintem egy jó ideig nem lesz Magyarországon még egyszer Bocuse d'Or -, de ez az egy alkalom is befolyásolja a turizmusunkat, és hosszútávon az a cél, hogy a gasztronómiára kíváncsi turisták egész évben felkeressék hazánkat, és hosszabb időt töltsenek itt felfedezni Magyarországot és gasztronómiánk.

A turizmus szervezésével elsősorban a Magyar Turizmus Zrt. foglalkozik, de más szervezetekkel közösen dolgoznak azon, hogy Magyarország minél több embernek úti célja legyen. Ezek közé a szervezetek közé tartozik a Magyar Bocuse d'Or Akadémia is. Most már két alkalommal is képviseltük magunkat Lyon-ban a Sirha kiállításon is a magyar standon, ahol Magyarországot képviseltük és azon fáradoztunk, hogy meggyőzzünk minél több látogatót, hogy Magyarország jó úti cél. Mivel a Sirha egy gasztronómiai rendezvény, evidens, hogy a magyar standon magyar termékeket is prezentáltuk, első sorban Arany szalagosokat.

És hogyan és milyen eszközökkel tudja a Magyar Bocuse d'Or Akadémia céljait elérni, azokat megvalósítani? Hogyan tud a magyar gasztronómiára hatni, befolyásolni azt? A válasz egyszerű, viszont ehhez a stratégia kidolgozása sokkal összetettebb. A Magyar Bocuse d'Or Akadémia legfontosabb eszközei céljainak megvalósításához, a jó eredmények – ez a legfontosabb cél is egyben, a jó eredményekkel a megszerzett tudás, most a Budapesti Bocuse d'Or európai selejtező, és a média. A jó eredmények önmagukért beszélnek, de mint egy jó PR-osnak beszélni is kell az eredményekről. Be kell mutatni az embereknek, hogy mi ez a verseny, miről szól, és el kell magyarázni nekik, hogy ez miért is jó nekünk, illetve a gasztronómiánknak. Manapság a média nem csak tájékoztatja az embereket, hanem megfelelő eszközökkel befolyásolni is tudja. Én úgy gondolom, hogy az utóbbi két Bocuse d'Or-os szereplésről nyugodtan lehet beszélni, és nem kell részeredményekkel, vagy eredmények módosításával félre vezetni az embereket.

Azzal, hogy a Magyar Bocuse d'Or Akadémia munkájáról és eredményeiről szólnak a hírek, és a sajtó is ezekről ír, ez mind jó és szép. De ezeknek oda-vissza kell hatniuk egymásra. Egyrészt elismerés az akadémiának, ha róluk írnak, illetve az akadémiának is aktívan befolyásolnia kell a médiát, hogy olyan képet alkossanak róluk, amilyet valóban szeretnének a világ felé mutatni.

Egyébként a Bocuse d'Or látványos eredményei most nagyon közkedvelt téma, és mint eszközt fel is lehet használni. Eszköz olyan tekintetben, hogy a magyar államnak nem kell milliárdokat költenie a turizmusunk fellendítésére, mert a Bocuse d'Or eleve tömegeket vonz, és mindenki erről fog beszélni. Ha a magyar állam több tíz millióval kíván segíteni a budapesti Bocuse d'Or megszervezésében, akkor lehet, hogy nem csak megspórolhat milliárdokat, de nagyobb hasznot is hozhat a jól megszervezett budapesti selejtező. Hiszen a Bocuse d'Or-nak most már presztízs értéke van.

És megint ugyan oda jutottam, hogy megfelelő kommunikációval és együttműködéssel, kisebb ráfordításokkal sokkal eredményesebbek lehetünk. Csak meg kell találnia a kapcsolódási pontokat.

6.2. Hol tart most a magyar gasztronómia?

Amikor Hamvas Zoltánt kérdeztem, hogy mi a véleménye a magyar gasztronómiáról, akkor a következőt válaszolta: „*Jó. Nagyon jó a véleményem. Ha megnézem, hogy én mikor kezdtem el a pályámat 88-ban, akkor milyen gasztronómia, ételek és éttermek voltak, de ha csak visszanézek 15 évet, vagy 10 évet, vagy 5 évet, össze nem hasonlítható. És én azt gondolom, hogy ma már Budapest egy rendkívül izgalmas hely, és színes a felhozatala, a Streetfood-tól a gasztronómiáig. Nekem csak egy szegmens hiányzik, ez állandóan visszatérő példa, hogy hova menjek el egy marha jó töltött káposztát, vagy gulyáslevest enni. Arra én nem tudnék választ adni.*"[xl]

A válaszból egy érdekes dolog derül ki. Magyarország még mindig vízfejű. Magyarországon még mindig és egyértelműen Budapest a központi hely. És ez érvényes a gasztronómiánkra is. Magyarország összes Michelin csillagos étterme Budapesten van, a Fine Dining éttermek zöme is itt koncentrálódik, „Gasztro-forradalmak" innen indulnak, a legtöbb külföldi turistának Budapest a célpont. De ezen nem is csodálkozom, mert Budapest egy nagyon szép város, és egyben igazi világváros is. Az emberek a nap 24 órájában az év 365 napján mindig talál valamit. És nem szabad elfelejteni, hogy Budapest nagyon sok embernek munkát is ad. Budapest gazdasági és kulturális motorja Magyarországnak.

Hamvas Zoltán válaszából az is kiderül, hogy a magyar gasztronómiában azért még vannak lyukak. Például, ha valakinek ajánlani kellene, hogy hova menjen egy jó gulyáslevesért, akkor gondban vagyunk. Ez azt jelenti, hogy nem egységes a gasztronómiánk. Persze nem kell, hogy minden étterem csillagos legyen, vagy Fine Dining vonat képviseljen, de alapvetőnek kellene lennie, hogy mindenhol jó ételeket szolgáljanak fel a vendégeknek a maguk kategóriájukban és típusukban.

És amikor gasztro-kultúránkról kérdeztem Hamvas Zoltánt, láthatóan elfogultan válaszolt, és el is ragadtatta magát. Szerinte „*Hosszútávon csak azok fognak sikeresek lenni, akik jól muzsikálnak. Akik át akarnak verni, be akarnak csapni, hiteltelent produkálnak, azok előbb-utóbb ki fognak pusztulni. És nagyon remélem, hogy ki fognak esni a piacról. Erre van ellen példa, van olyan éttermi lánc Magyarországon, amelyik betölti az összes családi eseményt és ünnepséget, és korlátlan étel-italfogyasztással, hiteltelen ócska dolgokat adnak olcsó pénzért. Ezzel az a probléma, hogy meglehetősen szerény az emberek pénztárcája Magyarországon, és sajnos egy ilyen is meg tud élni Magyarországon, aki például 4490 forintért korlátlan étel-italfogyasztást tud kínálni vasárnap, és elmegy erre a család, mert még ebből kap 50% kedvezményt.*

- Ennek mi lehet az oka? A vékony pénztárca, vagy nincs is igényünk minőségibb élményre?

Mind a kettő. A kettő együtt jár. De ez sem összevethető a 10 évvel ezelőtti állapottal. Úgy gondolom, hogy markánsan, és iszonyatos gyorsasággal nő az igényességre törekvők száma és aránya. És azt gondolom, hogy itt is rendkívül fontos szerepe lesz a Bocuse d'Or-nak, ha majd idejön az az európai döntő Budapestre, hogy az utánpótlást megtaláljuk, és befertőzzük azokat a fiatalokat és gyerekeket, hogy kedvet kapjanak ahhoz, hogy érdemes ezt a szakmát csinálni, és marha jó. És ne az legyen, hogy kín és szenvedés legyen egy épeszű szakácsot vagy pincért találni. Picit legyen túl kínálat a munkaerő piacon, és könnyebben kapjunk jó szakembert, és ne kelljen idiótákat alkalmazni."[xli]

Maradva a gasztro-kulturánknál, Széll Tamás is ezen a véleményen van, hogy „*…egyrészt ennek anyagi okai vannak, de nem ez a fő ok. A másik, hogy súlyos kulturális fekete lyuk van, ami nem teszi azt lehetővé, hogy mi magyarok nem csak ide* (Onyx étteremre gondol)*, de gyakorlatilag vendéglőbe járjanak*." Illetve, hogy a vendégeknek az a szűk hányada, akik meg is engedhetik maguknak, hogy elmenjenek ebédelni valahova, ők „keményfejűek", mert „*földhöz ragadt*

gondolkodásúak. Van egy konkrét elképzelésük, és nem hagyják magukat befolyásolni."[xlii] Magyarországon a csillagos éttermek, és a hasonlóan magas színvonalú éttermek sokkal gyorsabban fejlődtek, mint a vásárló erő, a vendégek.

Paradoxon, hogy ez a fejlődés idáig eljutott, annak ellenére, amit Hamvas Zoltán mondott, hogy nehéz manapság értelmes szakembert találni. Had éljek egy munkahelyi példával, amikor is a szakácstanuló „gujás" felirattal vitte a hűtőbe a gulyáslevest. Igen, ez így nem egyszerű. De azért vannak a jó példák, amik azt bizonyítják, hogy érdeklődéssel és önképzéssel, és természetesen akarattal, el lehet jutni csillagos szintre is. Remélhetőleg ezek a helyek nem csak példát mutatnak, hanem inspirálják, és kedvet adnak a jövő utánpótlásának a vendéglátós szakmát választani. Remélem sikerül a Bocuse d'Or-nak is ehhez kedvet csinálni.

Az éttermek az utánpótlást a szakiskolákból kapják. Kérdésem, hogy milyen az az oktatási rendszer, ahol fejkvóta alapján tartják a statisztikát, és ez miatt nem is nagyon lehet a rossz tanulókat megbuktatni. A vizsgakövetelmények a XXI. században még mindig az 50-60 évvel korábbi rendszer követelményeinek akar megfelelni, ami a tömegtermelésről szólt. A szakiskolák nem a piac követelményeinek akar megfelelni, hanem az íróasztalok mögött ülő „szakemberek" előírásainak. Így a tanulók és a frissen végzett „szakemberek" olyan tudással indulnak, vagy inkább esnek bele a vendéglátásba, amit nem tudnak hasznosítani, és így a munkahelyeken kell újra elkezdeni a tanítást. Ez az egyik fele a rossz oktatási rendszernek, a másik a tanulók hozzáállása a munkához. Teljesen érdektelenek és kötelező rossznak ítélik a munkát. A vendéglátásra amúgy is a nagy fluktuáció a jellemző, de így még nagyobb lesz az, és marad a stagnálás a vendéglátásban. Az MGE egyik célkitűzése, hogy az oktatási rendszert megreformálják, hogy a piac kívánalmaira készítsék fel a szakmát választó tanulókat, és ehhez tud hozzá segíteni a Magyar bocuse d'Or Akadémia is a látványos eredményeivel, hogy az akadémia tagok is befolyásolni tudják az oktatási döntéshozókat. Ehhez ki kell találni, „*és megcsinálni azt, hogy mikor nevezhessünk ki valakit szakácsnak, felszolgálónak, vagy cukrásznak, milyen tudással kell bírjon, milyen követelmény legyen egy szakmunkás vizsgán.*"[xliii]

Ahhoz, hogy a magyar gasztronómiában pozitív változások történjenek anno el kellett indítani az MGE-t, meg kellett fogalmazni a Kulináris Charta-t, amit rengetegen alá is írták. Az aláírók úgy vélték, hogy „*Vendéglátásunk és gasztronómiánk valaha az ország vonzereje volt, ma nem az. Szeretnénk, ha ismét*

azzá válna. Ezért látjuk szükségesnek az alábbiak rögzítését. ***Az étkezési kultúra az ország civilizáltságának és általános kultúrájának egyik legfontosabb fokmérője.*** *Kölcsönhatásban áll mezőgazdasággal, egészségüggyel, környezetvédelemmel, szakmák egész sorával, a közízléssel, az országimázzsal. Áthatja a társadalom egészét – úgy szociális, mint gazdasági és kulturális értelemben. Az életünkről van szó. Elvárható, hogy az ország polgársága és az állam az ügy jelentőségéhez mérten kezelje a kérdést.''*[xliv]

Most ott tartunk, hogy kezdünk feleszmélni jelenlegi helyzetünkre és lehetőségeinkre. Lehetőség, hogy az új szakácsnemzedékek Magyarország legjobb éttermeiben tovább tanuljanak és képezzék magukat, hogy majd tovább állva a megszerzett tudásukkal több helyre eljusson ez az új hullám. Lehetőség van a mezőgazdaságban, hogy elindult a kommunikáció és a közös kutatómunka az alapanyagok nemesítésében, hogy jó minőségű alapanyagokkal dolgozhassunk a konyhákon. Lehetőség, hogy a médián keresztül befolyásolni tudjuk az emberek gondolkodását, hogy alapvető igényünk legyen a minőségi ételek keresése.

Hosszútávon ezeket a lehetőségeket erősségekké kell alakítani, hogy meglegyen az emberekben az az igény, hogy éttermekbe járjanak, és erre időt és pénzt is teremtsenek.

6.3. Amit eddig adott a Bocuse d'Or

- A Bocuse d'Or-on való utóbbi két jó szerepléssel felfigyelt a világ Magyarországra. Sőt, 2016-ra elhoztuk Budapestre az európai selejtezőt. A világ már nem csak felfigyelt Magyarországra, de 2016 májusában mindenki figyelme ránk fókuszál.
- Anno a versenyfelkészülésekre külföldi versenyzők segítségét kértük. Elindult egy fajta konzultáció más országokkal, nagyon fontos, hogy bajnok országokkal, akiktől egyenlőre van még mit tanulnunk. Konzultációk kezdődtek magyar szervezetek között is, mert többen látnak lehetőséget a Bocuse d'Or-ban.
- Az eddigi szereplésekkel tapasztalatot és tudást is gyűjtött a Magyar Bocuse d'Or Akadémia, ami a következő versenyek felkészülésében ad majd segítséget. Ez a tudás már most kincsnek számit, és remélhetőleg közkinccsé válik.
- Talán a legfontosabb, amit a Bocuse d'Or adhat Magyarországnak, az a bizalom. Az emberekben bizalmat keltenek a jó eredmények, és remélhetőleg a jól megszervezett Budapesti döntő is majd.

7. Mi magyarok, mit adhatunk a magyar gasztronómiának?

Mi magyarok első sorban a vásárlóerőnkkel tudjuk támogatni a magyar gasztronómiai forradalmat. Ha tudatosan keressük azokat a termékeket és alapanyagokat, amiket Magyarországon termesztettek vagy készítettek. Pontosabban, a minőségi hazai termékekre legyen igényünk, mert alapvetően ezek mind befolyásolják életminőségünket és gasztronómiai kultúránkat is. Próbáljunk meg elszakadni a külsőségektől, hogy alapvetően ne a marketingbe csomagolt élelmiszerekre legyen a legnagyobb igényünk, mert azt eszi az egyik világsztár is. Ezzel nem azt akarom mondani, hogy minden marketing tevékenység boszorkányság, hanem, hogy még mielőtt megvásárolunk valamit a boltokban, vagy beülünk egy helyre elfogyasztani egy ételt vagy italt, tájékozódjunk. Pontosan ez lenne az egyik célja a marketingnek, hogy tájékoztassa az embereket, és befolyásolja őket, a többi pedig rajtunk múlik, hogy el tudjuk dönteni, hogy mire van szükségünk és igényünk.

A magyar gasztronómiai forradalomnak is a marketingre van szüksége, hogy tájékoztassa az embereket, és befolyásolja igényeinket a minőségre. Persze nem kell rögtön elfelejteni eddigi gasztronómiai szokásainkat, de legyünk nyitottak az újra, és törekedjünk a minőségi étkezési kultúra kialakítására.

Saját tapasztalatom, hogy amikor jobban figyeltem étkezésemre, és nem sajnáltam időt és pénzt áldozni bizonyos alapanyagok beszerzésére, sokkal kiegyensúlyozottabbnak éreztem magam. Étkezési naplót vezettem, figyeltem az alapanyagok minőségére és azok változatosságára, hogy komplettáljam szervezetemet. És ehhez nem kell mindig a legdrágább élelmiszert megvásárolni, vagy görcsösen keresni a „bio” feliratot a csomagolásokon. Egyszerűen ismernünk kell a saját gasztronómiánkat, étkezési szokásainkat, ismernünk kell saját magunkat, és figyelnünk szervezetünk jelzéseire. Tudjuk az alapanyagok szezonalitását – egyébként ezzel spórolni is lehet, étkezési szokásaink eredetét és miértjét, hogy miket szeretünk, illetve, mikor mire vágyunk. Sajnos sokan vannak azok is, akik előbb vesznek cigarettát, mint hogy jó kenyeret egyenek.

Alapvetően tudatossá és izgalmassá kellene tenni táplálkozásunkat. Átalakítani kötelező szokásokat és mindennapi rutin feladatokat élvezetes kreatív munkafolyamatokká. Egy háziasszony ne kötelező feladatnak tekintse családja etetését, és minden nap ugyanazzal a rutinnal kenje meg a vajas-párizsis kenyeret,

hanem lepje meg gyerekeit, vagy kápráztassa el párját kreativitásával. Az emberek életében a főzőcskézést és sütögetést aktív kikapcsolódássá és szórakozássá kellene formálni. Ismerjünk meg alapanyagokat és technológiákat, saját igényeinket mi is ki tudjuk elégíteni kreativitással. Nagyon fontosnak tartom, hogy a gyerekeket is bevonjuk a konyhai életbe, mert így szórakozva tanulhatnak ők is. És ha tényleg passzív élvezői szeretnénk lenni a gasztronómiának, akkor is legyünk kreatívak és érdeklődőek, hogy új ételeket, konyhai stílusokat ismerjünk meg. Nem szabad belesüppedni a minden napi rutin adta kényelembe.

Mindezek kialakításában segíthet a magyar gasztronómiai forradalom jó marketing stratégiája.

Valódi minőségi rendszerek kidolgozására és bevezetésére van szükség. Ezeknek a minőségi rendszereknek tartalmat kell adni, ne csak marketing eszköz legyen az eladhatósághoz. A médiát felhasználni mindezek kommunikálására. Az embereket tájékoztatni kell, hogy ismerjék ezeket a minőség sztenderdeket, hogy objektíven tudjanak dönteni vásárlás előtt. Mindezeknek az alapfeltétele a jó kommunikáció. Kapcsolatot kell teremteni őstermelő kereskedő és vásárló között. Egyrészt ismerni kell a vásárlók igényeit, de ugyanúgy igényeket is teremteni a vásárlókban. Ennek oda és vissza kell hatni, és szerintem erre a legjobb hely a piac. A piacokon – jobb esetben – szakképzett eladók vagy pont a termelők tudnak segíteni a vásárlóknak. Ellentétben egy hipermarkettel, ahol teljesen elveszünk a sorok és a termékek választékában. Persze ennek pont ez a lényege, és ráadásul az esetek többségében akciókkal csábítják a vásárlókat a tömegtermékek vásárlására.

Sajnos az emberek többsége a pénztárcájuk vastagsága, vagy éppen annak vékonysága, nagyon erősen befolyásolja vásárlási döntéseit. Inkább az a szokás, hogy hipermarketekben vásárolunk, mert ott minden egy helyen van és olcsóbb. Ez csak részben igaz. Amikor a VIII. kerületi Rákóczi téren laktam, akkor az ottani Vásárcsarnokban gyakran olcsóbban tudtam igazi tejet és tejtermékeket vásárolni közvetlenül egy őstermelőtől, mint az ottani hipermarketben. A lényeg, hogy sokszor úgy gondoljuk, hogy nem engedhetünk meg magunknak drágább élelmiszert, ami ízeiben és bel tartalmában jobb egy olcsóbbnál, holott a olcsó dobozos sört megvesszük karton számra, vagy még rosszabb, cigarettára költünk sok ezret egy hónapban. Fontosnak tartjuk, hogy otthonunkat felszereljük a leg modernebb szórakoztató elektronikával, akár kölcsönöket és hiteleket is felveszünk ezekért, de a minőségi étkezés már nem olyan fontos. A gyereket elengedjük úgy iskolába, hogy

majd útközben valamelyik metró aluljáróban vesz magának reggelit és ebédet. Ezzel az a legnagyobb baj, hogy hozzászokunk a mindenféle finomított és ízesítőkkel felfújt ételekhez, és az alapanyagok természetes ízét és állagát már nem is ismernénk meg. Állítólag vannak gyereke, akik azt hiszik, hogy tényleg van lila tehén. Én ezzel úgy vagyok, hogy nem akarom elhinni.

Nagyon fontosnak tartom, hogy megtaláljuk az utat az emberekhez, hogy megismertessük velük, hogy a magyar gasztronómiai forradalom, nem csupán egy jól hangzó szlogen, hogy nem csak egy trend, ami tiszavirág életű és eltűnik majd, hanem mindenkinek jó. Első sorban a fogyasztónak jó, mert igényességével az életminőségén javíthat. Jó a kereskedőknek és az őstermelőknek, mert ha ezeket a termékeket vásárolják, családoknak adnak munkát és megélhetést, ami majd erősíti a gazdaságot is. A minőségi alapanyagok beszerzése könnyebb lesz az éttermeknek is és az éttermek technológiáját és profi szakácsaik tudását felhasználva a vendégek valódi kulináris élvezetekhez juthatnak. És igény lesz erre is, mert az emberek nem azért válasszák az otthoni főzést, mert otthon olcsóbban ugyanazt meg tudják főni, mint amit az éttermek kínálnak, mert az olcsóbb alapanyagból nem lehet igazán jót kihozni, és így teljesen mindegy, hol kapja meg ugyan azt. Sajnos manapság Magyarországon az a tapasztalatom, hogy a nagyon jó konyhával rendelkező éttermek, vagy a külföldieket – főleg Budapesten, vagy a gazdag magyarokat célozzák meg, aztán van egy szakadék, és jönnek a rántott húsos és kínai éttermek, meg a gyros-osok. És valóban a rántott hús a magyarok vasárnapi ebédje, amiért én sem mennék étterembe. Ha igény lesz az étterembe járásra is, akkor a vendéglátós szakma fellendülhet, és sok fiatalnak adhat valódi életcélt. Én úgy gondolom, hogy egy jó konyha nem csak attól lesz jó, ha az jól felszerelt, hanem hogy ott kreatív műhelymunka legyen, és minden étteremnek legyenek saját specialitásai a szezonálisan változó étlapja mellett, ami időről időre visszacsábítja a vendégeket.

A végkövetkeztetésem abban, hogy mi magyarok mit adhatunk a magyar gasztronómiánk, az az, hogy igényességünkkel és tudatos fogyasztásunkkal, alapvetően támogathatjuk a minőségi gasztronómiát szolgáltatókat, de a végső élvezői még is csak mi magunk leszünk.

Összegzés:

A Bocuse d'Or az Bocuse d'Or. Ahogy a Forma 1 a legrangosabb autóverseny a világon, úgy a Bocuse d'Or is a legrangosabb szakácsverseny a világon. Mind a két versenyben közös, hogy bajnokai „sztárok" lesznek, hogy nagyon nehéz megnyerni ezeket a versenyeket, és valahol mind a két verseny baromi nagy üzlet is egyben.

A Bocuse d'Or-on való szerepléseknek eddig egyértelműen pozitív eredményei vannak. A kezdeti kevésbé sikeres eredményekből tanult a Magyar Bocuse d'Or Akadémia, és az utóbbi két versenyen nagyon jól szerepeltünk a Lyon-i döntőn, úgy hogy még újoncok vagyunk ebben a versenyben. Úgy gondolom, hogy ezekkel az eredményekkel látványosan tudja az akadémia prezentálni és elérni célkitűzéseit, hogy egyszer a magyar csapat is felállhasson a dobogóra, de ehhez kell a magyar gasztronómia támogatása is. Ahhoz, hogy az akadémia megkapja a támogatásokat (szakmai, pénzügyi), nem csak jó helyezéseket kell elérni a Bocuse d'Or-on, hanem az akadémiának is hatnia kell az őt körül vevő magyar gasztronómiára, hogy egy olyan gasztronómiai „táptalajt" alakítson ki, ami megfelel ahhoz, hogy valamikor magyar csapat állhasson a dobogó legmagasabb fokára.

A megfelelő „táptalajhoz" egységes magyar gasztronómia szükséges, amiben az emberek túlnyomó többsége ugyanúgy gondolkodik. Az egységes gasztronómiában mindenki igényli, hogy minőségi alapanyagokkal dolgozzon, minőségi alapanyagokból készült ételeket egyen. Ehhez szükség van a jó szakemberekre, szakácsokra, pincérekre és eladókra. Továbbá szükség van a magyar mezőgazdasággal való közös munkára is, kommunikálni az igényeket és elvárásokat, közösen kutatni és fejleszteni. Ezáltal az emberek ízlését ebbe a minőségorientált irányba terelni, mert ezek egymást generálják, és ennek egy pozitív irányú spirált kell képeznie. A franciák és skandinávok erre jó példák.

De hogy mindezek az elképzelések meg is valósuljanak, kell a jó stratégia. A jó és célorientált stratégia megalkotásához jó szakemberek kellenek, lehetőleg olyan menedzserek, akik alapvetően szívügyüknek tekintik a Bocuse d'Or-on való jó szerepléseket, és ezzel együtt a magyar gasztronómia fejlesztését is.

A jó menedzserek kulcs fontosságúak a vendéglátásban, mert alapvetően az ő feladatuk, hogy megalkossák azt a környezetet, amiben a vendégeket kiszolgálják, illetve, amiben a szakácsokkal és a pincérekkel együtt dolgoznak. Ez egy nagyon összetett feladat, mert nem csak a fizikai környezetet kell ez alatt érteni, hanem az

egész rendszernek a működését, a dolgozók kiválasztását, a munka rendszert, a munka morált, beszerzést, stb., és mindezt úgy, hogy a tulajdonosoknak is megfeleljen. Ebben a rendszerben a menedzser az a kapocs, akire két alapvetően ellentétes irányú erők hatnak.

Ahogy a vállalkozásoknál, mint mikro szinten, úgy makro szinten is így működik a Magyar Bocuse d'Or Akadémia. Igaz az akadémiának nem az az elsődleges feladata, hogy a magyar gasztronómiát irányítsa, de hatnia kell rá.

Ez egy hosszú folyamat lesz, ami több évig akár évtizedekig is tarthat. De felismertük, hogy a világ gasztronómiája már nem az, amit mi gondolunk, és kínálunk. A felismerésből következett, hogy a jelenlegi helyzeten változtatni akarnak, és a módját is tudják már, hogyan. Ha a franciákhoz akarjuk hasonlítani magunkat, akkor az mondható, hogy 200-300 évvel vagyunk lemaradva tőlük. De ha azt nézzük, hogy a skandinávok 20-30 év alatt felvették a versenyt velük, akkor nekünk is sikerülhet azt a 200-300 évet 20-30 év alatt ledolgozni. Anno az MGE-vel elindult ez a folyamat, és a Bocuse d'Or-ral ez csak erősödik és tovább folytatódhat.

A Bocuse d'Or az egyik eszköze annak, hogy a „méltán világhíres magyar vendéglátás" valóban méltán világhíres magyar gasztronómiává váljon. Még akkor is, ha nem „csorognak" le a mindennapi gasztronómiánkba azok a technológiák, amiket a Bocuse d'Or-on használnak.

Mellékletek:

1. melléklet

Year	Gold	Silver	Bronze
2015	**NORVÈGE** Ørjan JOHANNESSEN	**ÉTATS-UNIS** Philip TESSIER	**SWEDEN** Tommy MYLLYMÄKI
2013	**FRANCE** Thibaut RUGGERI	**DENMARK** Jeppe FOLDAGER	**JAPAN** Noriyuki HAMADA
2011	**DENMARK** Rasmus KOFOED	**SWEDEN** Tommy MYLLYMÄKI	**NORWAY** Gunnar HVARNES
2009	**NORWAY** Geir SKEIE	**SWEDEN** Jonas LUNDGREN	**FRANCE** Philippe MILLE
2007	**FRANCE** Fabrice DESVIGNES	**DENMARK** Rasmus KOFOED	**SWITZERLAND** Frank GIOVANNINI
2005	**FRANCE** Serge VIEIRA	**NORWAY** Tom Victor GAUSDAL	**DENMARK** Rasmus KOFOED
2003	**NORWAY** Charles TJESSEM	**FRANCE** Frank PUTELAT	**GERMANY** Claus WEITBRECHT

2001	**FRANCE** François ADAMSKI	**SWEDEN** Henrik NORSTRÖM	**ICELAND** Hákon Már ÖRVARSSON
1999	**NORWAY** Terje NESS Gold	**FRANCE** Yannick ALLENO Silver	**BELGIUM** Ferdy DEBECKER Bronze
1997	**SWEDEN** Matthias DAHLGREN	**BELGIUM** Roland DEBUYST	**NORWAY** Odd Ivar SOLVOLD
1995	**FRANCE** Régis MARCON	**SWEDEN** Melker ANDERSSON	**GERMANY** Patrick JAROS
1993	**NORWAY** Bent STIANSEN	**DENMARK** Jens Peter KOLBECK	**BELGIUM** Guy VAN CAUTEREN
1991	**FRANCE** Michel ROTH	**NORWAY** Lars Erik UNDERTHUN	**BELGIUM** Gert Jan RAVEN
1989	**LUXEMBOURG** Léa LINSTER	**BELGIUM** Pierre PAULUS (†)	**SINGAPORE** William WAI
1987	**FRANCE** Jacky FREON	**BELGIUM** Michel ADDONS	**GERMANY** Hans HASS

Bocuse d'Or győztesek 1987-től 2015-ig, Bocuse d'Or honlapja (on-line) (2015); http://www.bocusedor.com/laureats (olvasva: 2015 04. 05.)

2. melléklet

Ranking	Country	Total	Meat	Fish	Kitchen Jury (included in fish and meat totals)
1	Norway	1662	825	837	160
2	USA	1653	845	808	150
3	Sweden	1610	789	821	130
4	Finland	1599	797	802	150
5	Japan	1553	767	786	130
6	Denmark	1509	738	771	130
7	France	1484	743	741	110
8	Iceland	1435	701	734	80
9	Netherlands	1423	717	706	140
10	UK	1401	721	680	100
11	Germany	1383	686	697	130
12	Australia	1344	693	651	110
13	Hungary	1338	670	668	110
14	Estoniy	1324	686	638	140
15	Argentina	1315	657	658	120
16	Switzerland	1314	663	651	100
17	Singapore	1301	628	673	130
18	South Korea	1300	672	628	160
19	Morocco	1275	637	638	120
20	Malaysia	1274	624	650	130
21	Canada	1248	646	602	110
22	Chile	1209	600	609	150
23	Spain	1166	596	570	130
24	Guatemala	1071	527	544	80

Bocuse d'Or ranglistája 2015-ben (2015) (on-line),

http://www.bocusedor.com/bocuse-d-or-finale-2015-1 (olvasva: 2015 04. 05.)

3. melléklet

Ranking	Country	Total	Meat	Fish
1	France	1687	868	819
2	Denmark	1616	806	810
3	Japan	1604	762	842
4	UK	1598	805	793
5	Norway	1541	774	767
6	Sweden	1502	754	748
7	USA	1495	755	740
8	Iceland	1471	747	724
9	Canada	1387	663	724
10	Hungary	1355	639	716
11	Belgium	1348	651	697
12	Finland	1328	657	671
13	Switzerland	1326	683	643
14	Estonia	1302	619	683
15	Australia	1300	624	676
16	Netherlands	1282	639	643
17	Singapore	1249	647	602
18	Guatemala	1223	621	602
19	China	1203	565	638
20	Italy	n.a.	n.a.	n.a.
21	Sri Lanka	n.a.	n.a.	n.a.
22	Brazil	n.a.	n.a.	n.a.
23	Morocco	n.a.	n.a.	n.a.
24	Mexico	n.a.	n.a.	n.a.

n.a.: nincs adat.

A táblázatban vannak cellák, amikben nincs adat, ez azért van, mert a 2013-as Bocuse d'Or versenyről nem adtak közzé olyan ranglistát, mint a 2015-osről. Így két forrás adataiból szerkesztettem meg ezt a ranglistát. Sajnos a Bocuse d'Or-os videóból nem tudtam kiolvasni az összes versenyző pontjait, ezért a hiány.

Bocuse d'Or ranglistája 2013-ban (2015) (on-line), http://www.followmefoodie.com/2013/02/bocuse-dor-2013-winners-results-recap-photos/ (olvasva: 2015 04. 05.) + Magyar Bocuse d'Or Akadémia és E-motion filmje (2013), rendezte: Terei Miklós - Bocuse d'Or 2013 Gulyással, lángossal, bűvös kockával… (megnézve: 2014 08. 03.)

4. melléklet

kép címe: Én a Bocuse d'Or-on (2015); a képet készítette: Csahók Ibolya (Onyx Restaurant Manager), (2015 01. 28.).

Fantasztikus érzés volt ott lenni a Bocuse d'Or-on. Én alapvetően a 2016-ban megrendezendő Budapest Bocuse d'Or Europe Selection V.I.P. standján dolgoztam. Ezen a standon a magyar gasztronómia „legjavát" kínáltuk több magyar étterem szereplésével (Bock bisztró, Kis tücsök, Arany kaviár, Baltazár [Zsidai Group], debreceni Ikon, Onyx étterem, és természetesen a Gerbeaud adta a desszerteket). A Bocuse d'Or utolsó napján, amikor a magyar csapat is versenyzett, lehetőséget kaptunk, hogy bemenjünk a Bocuse d'Or arénába. Szerintem itt jobb volt a hangulat, mint egy magyar bajnoki meccsen. A háttérben Molnár Gábor a versenyző, és Vomberg Frigyes látható a coach. Szurkolok a következő versenyzőknek, hogy a Budapesti Bocuse d'Or-ról tovább jussanak a Lyon-i döntőbe, hogy újra ott lehessek 2017-ben!

Rövidítések:

MGE – Magyar Gasztronómiai Egyesület
MNGSZ – Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség

Interjúk:

Horváth Ákos / Hamvas Zoltán (Magyar Bocuse d'Or Akadémia elnöke), *beszélgetés*, (2015 03. 13.)
Horváth Ákos / Széll Tamás (budapesti Onyx étterem chefje), *beszélgetés*, (2015 03. 13.)
Horváth Ákos / Molnár Gábor (münchen-i Geisel's Vinotheque junior sous-chefje), *beszélgetés*, (2015 03.05.)
Horváth Ákos / Kovács Sándor (kecskeméti Bagatell étterem társtulajdonosa és chefje), *beszélgetés*, (2015 09. 06.)

Bibliográfia:

Baolgh Boglárka: A gasztronómiai versenyek hatása a magyar vendéglátásban (2012), szakdolgozat (olvasva: 2015 02. 09.);
Hack Mónika Krisztina: Gasztro turizmus magyarországon (2009), diplomamunka (olvasva: 2015 02. 09.);
Anthony Blake: Great chef of France; Artist House, London (1978) 68.-79. o. (olvasva: 2015 03. 11.);
Paul Bocuse: Piac konyhája; Novorg, Budapest (1993) (olvasva: 2015 01. 12.);
A nagy Bocuse - Magyar konyha, 27. évf. 2003. 10.sz. p. 40-41. (olvasva: 2015 01. 12.);
Vajna Tamás: Konyhanyelvi fordulatok - Új gasztronómiai világrend - HVG, 28. évf. 2006. 28.sz. p. 57-61. (olvasva: 2015 03. 18.);
Cseh János: Bocuse d'Or 2007 - Vendéglátás, 50. évf. 2007. 3.sz. p. 6. (olvasva: 2015 13. 19.);

Soós Tamás: Francia bisztróforradalom - Vendéglátás, 51. évf. 2008. 3.sz. p. 44-45. (olvasva: 2015 03. 19.);
Kálmán Emese: Irány Lyon! - Vendéglátás, 55. évf. 2012. 4.sz. p. 12-15. (olvasva: 2015 03. 19.);
Bocuse d'Or-döntő, Lyon, 2013.január: Csak a Széll... - Vendég and hotel, 2012. 4.sz. p. 9. (olvasva: 2015 03. 19.);
Sümegi Noémi: A boldog csirke visszaköszön - Heti válasz, 12. évf. 2012. 14.sz. p. 32-34. (olvasva: 2015 03. 18.);
Laky Zoltán: Hasadnak rendületlenül - Heti válasz, 12. évf. 2012. 14.sz. p. 28-31. (olvasva: 2015 03. 18.);
Vinkó József: A konyhaördögei - Heti Válasz, 13. évf. 2013. 6. sz. p. 23-26. (olvasva: 2015 03. 18.);
Lovas Katalin: A világon a 10. legjobb szakács egy magyar - Széll Tamás - Konyha és vendég, 1. évf. 2013. 2.sz. p. 8-11. (olvasva: 2015 03. 19.);
Magyar Bocuse d'Or Akadémia és E-motion filmje (2013), rendezte: Terei Miklós - Bocuse d'Or 2013 Gulyással, lángossal, bűvös kockával… (megnézve: 2014 08. 03.)

Hivatkozások:

http://www.bocusedorhungary.hu/
Magyar siker Brüsszelben - Széll Tamás a BOCUSE d'Or EUROPE továbbjutói között (2012 02. 22.) (on-line) Magyar Bocuse d'Or Akadémia http://bocusedorhungary.hu/hir/magyar-siker-brusszelben---szell-tamas-a-bocuse-dor-europe-tovabbjutoi-kozott (olvasva: 2015 11. 09.)
Napi tizenkét órát készül a világversenyre a magyar szakács (2012 02. 25.) (on-line) Magyar Bocuse d'Or Akadémia http://bocusedorhungary.hu/hir/napi-tizenket-orat-keszul-a-vilagversenyre-a-magyar-szakacs (olvasva: 2015 11. 09.)
Végre van magyar esélyes a Bocuse d'Or-on! (2012 02. 29.) (on-line) Magyar Bocuse d'Or Akadémia http://bocusedorhungary.hu/hir/vegre-van-magyar-eselyes-a-bocuse-dor-on (olvasva: 2015 11. 09.)
Interjú Széll Tamással - magyar konyha (2012 03. 20.) (on-line) Magyar Bocuse d'Or Akadémia http://bocusedorhungary.hu/hir/interju-szell-tamassal---magyar-konyha (olvasva: 2015 11. 09.)

Észak legyőzte Délt az idei Bocuse d'Or európai szakácsversenyen, Széll Tamás is világdöntős (2012 03. 21.) (on-line) Magyar Bocuse d'Or Akadémia http://bocusedorhungary.hu/hir/eszak-legyozte-delt-az-idei-bocuse-dor-europai-szakacsversenyen-szell-tamas-is-vilagdontos (olvasva: 2015 11. 09.)

Széll Tamás különleges menüje (2012 03. 21.) (on-line) Magyar Bocuse d'Or Akadémia http://bocusedorhungary.hu/hir/szell-tamas-kulonleges-menuje (olvasva: 2015 11. 09.)

Döntőbe főzték magukat a magyarok (2012 03. 23.) (on-line) Magyar Bocuse d'Or Akadémia http://bocusedorhungary.hu/hir/dontobe-foztek-magukat-a-magyarok (olvasva: 2015 11. 09.)

Miniszterelnöki gratuláció (2012 03. 28.) (on-line) Magyar Bocuse d'Or Akadémia http://bocusedorhungary.hu/hir/miniszterelnoki-gratulacio (olvasva: 2015 11. 09.)

Nagy erőkkel zajlik Széll Tamás és csapatának felkészülése (2012 12. 01.) (on-line) Magyar Bocuse d'Or Akadémia http://bocusedorhungary.hu/hir/nagy-erokkel-zajlik-szell-tamas-es-csapatanak-felkeszulese (olvasva: 2015 11. 09.)

Skandináv bajnokokkal készül Széll Tamás (2013 01. 07.) (on-line) Magyar Bocuse d'Or Akadémia http://bocusedorhungary.hu/hir/skandinav-bajnokokkal-keszul-szell-tamas (olvasva: 2015 11. 09.)

Magyar siker Lyonban! (2013 01. 30.) (on-line) Magyar Bocuse d'Or Akadémia http://bocusedorhungary.hu/hir/magyar-siker-lyonban (olvasva: 2015 11. 09.)

Franciaország nyerte a Bocuse d'Or 2013 versenyét (2013 01. 31.) (on-line) Magyar Bocuse d'Or Akadémia http://bocusedorhungary.hu/hir/franciaorszag-nyerte-a-bocuse-dor-2013-versenyet (olvasva: 2015 11. 09.)

Szép volt Tamás! (2013 01. 31.) (on-line) Magyar Bocuse d'Or Akadémia http://bocusedorhungary.hu/hir/szep-volt-tamas (olvasva: 2014 11. 09.)

Hamvas Zoltán a Bocuse D'Or Akadémia új elnöke (2013 05. 30.) (on-line) Magyar Bocuse d'Or Akadémia http://bocusedorhungary.hu/hir/hamvas-zoltan-a-bocuse-dor-akademia-uj-elnoke (olvasva: 2014 11. 09.)

Münchenből érkezett a „Hagyomány és Evolúció" idei győztese (2013 10. 08.) (on-line) Magyar Bocuse d'Or Akadémia http://bocusedorhungary.hu/hir/munchenbol-erkezett-a-hagyomany-es-evolucio-idei-gyoztese (olvasva: 2014 11. 09.)

Budapest versenybe szállt a Bocuse d'Or európai döntőjének rendezéséért (2013 12. 06.) (on-line) Magyar Bocuse d'Or Akadémia

http://bocusedorhungary.hu/hir/budapest-versenybe-szallt-a-bocuse-dor-europai-dontojenek-rendezeseert (olvasva: 2014 11. 09.)

Gasztroszenzáció: Budapesten rendezik legközelebb a Bocuse d'Or európai döntőjét (2014 05. 08.) (on-line) Magyar Bocuse d'Or Akadémia http://bocusedorhungary.hu/hir/gasztroszenzacio-budapesten-rendezik-legkozelebb-a-bocuse-dor-europai-dontojet (olvasva: 2014 11. 09.)

A valóra vált álom (2014 05. 08.) (on-line) Magyar Bocuse d'Or Akadémia http://bocusedorhungary.hu/hir/a-valora-valt-alom (olvasva: 2014 11. 09.)

Molnár Gábor a legjobbak között! (2014 12. 07.) (on-line) Magyar Bocuse d'Or Akadémia http://bocusedorhungary.hu/hir/molnar-gabor-a-legjobbak-kozott (olvasva: 2014 12. 08.)

Rubik-kocka után Gömböccel indulunk a séfek világbajnokságán (2014 12. 07) (on-line) Magyar Bocuse d'Or Akadémia http://bocusedorhungary.hu/hir/rubik-kocka-utan-gomboccel-indulunk-a-sefek-vilagbajnoksagan (olvasva: 2014 12. 08.)

Bemutatkozik a magyar csapat (2015 01. 12.) (on-line) Magyar Bocuse d'Or Akadémia http://bocusedorhungary.hu/hir/bemutatkozik-a-magyar-csapat (olvasva: 2015 01. 19.)

Bocuse d'Or Lyon felkészülés (2015 01. 14.) (on-line) Magyar Bocuse d'Or Akadémia http://bocusedorhungary.hu/hir/bocuse-d-or-lyon-felkeszules (olvasva: 2015 01. 19.)

Finisben a magyar csapat felkészülése a Bocuse d'Or döntőre (2015 01. 16.) (on-line) Magyar Bocuse d'Or Akadémia http://bocusedorhungary.hu/hir/finisben-a-magyar-csapat-felkeszulese-a-bocuse-d-or-dontore (olvasva: 2015 01. 19.)

Megnyílt a SIRHA Lyon szakkiállítás – Így mutatjuk be a hazai gasztronómiát Lyonban (2015 01. 26.) (on-line) Magyar Bocuse d'Or Akadémia http://bocusedorhungary.hu/hir/sirha-lyon-szakkiallitas--bemutatkozik-a-hazai-gasztronomia (olvasva: 2015 01. 26.)

Versenyfutás a piacon a Bocuse d'Or előestéjén (2015 01. 27.) (on-line) Magyar Bocuse d'Or Akadémia http://bocusedorhungary.hu/hir/versenyfutas-a-piacon-a-bocuse-d-or-eloestejen (olvasva: 2015 01. 27.)

Sikeresen szerepeltünk a Bocuse d'Or döntőn (2015 01. 28.) (on-line) Magyar Bocuse d'Or Akadémia http://bocusedorhungary.hu/hir/ (olvasva: 2015 01. 28.)

Sirha Budapest A nemzetközi vendéglátó- és élelmiszeripari szakkiállítás Magyarországra jön (2015 03. 30.) (on-line) Magyar Bocuse d'Or Akadémia

http://bocusedorhungary.hu/hir/sirha-budapest-a-nemzetkozi-vendeglato-es-elelmiszeripari-szakkiallitas-magyarorszagra-jon- (olvasva: 2015 09. 06.)

2016-ban Magyarországon a Bocuse d'Or európai döntője! (2015 03. 30.) (on-line) Magyar Bocuse d'Or Akadémia http://bocusedorhungary.hu/hir/2016ban-magyarorszagon-a-bocuse-dor-europai-dontoje- (olvasva: 2015 09. 06.)

http://www.bocusedor.com/

Lauréats: nyertesek (2015) (on-line) Bocuse d'Or hivatalos oldala http://www.bocusedor.com/laureats (olvasva: 2015 04. 05.)

Bocuse d'Or ranglistája 2015-ben (2015) (on-line), http://www.bocusedor.com/bocuse-d-or-finale-2015-1 (olvasva: 2015 04. 05.)

Bocuse d'Or ranglistája 2013-ban (2015) (on-line), http://www.followmefoodie.com/2013/02/bocuse-dor-2013-winners-results-recap-photos/ (olvasva: 2015 04. 05.)

http://www.gaultmillau.hu/buvos-szakacs

Molnár B. Tamás és Bittera Dóra: Bűvös szakácsról (2010) (on-line) Gault&Millau – gomijo.hu http://www.gaultmillau.hu/a-buvos-szakacsrol (olvasva: 2015 01. 12.)

Molnár B. Tamás és Bittera Dóra: Aranyszalag minőség tanúsítvány (2015) (on-line) http://www.gaultmillau.hu/kalauz-2015/aranyszalag-minoseg-tanusitvany (olvasva: 2015 08. 15.)

Molnár B. Tamás és Bittera Dóra: Budapest Bocuse d'Or házigazda lesz (2014 05. 08.) (on-line) Gault&Millau – gomijo.hu http://www.gaultmillau.hu/buvos-szakacs/budapest-bocuse-dor-hazigazda-lesz (olvasva: 2014 11. 16.)

Molnár B. Tamás és Bittera Dóra: Újra döntős a magyar Bocuse d'Or csapat (2014 05.08.) (on-line) Gault&Millau – gomijo.hu http://www.gaultmillau.hu/buvos-szakacs/ujra-dontos-a-magyar-bocuse-dor-csapat (olvasva: 2014 11. 16.)

Molnár B. Tamás és Bittera Dóra: Bocuse d'Or Stockholmban (2014 05. 20.) (on-line) Gault&Millau – gomijo.hu http://www.gaultmillau.hu/buvos-szakacs/bocuse-dor-stockholmban (olvasva: 2014 11. 16.)

Molnár B. Tamás és Bittera Dóra: Kulináris Charta (2007 07. 12.) (on-line) http://buvosszakacs.blog.hu/2007/07/12/kulinaris_charta (olvasva: 2014 11. 17.)

Molnár B. Tamás és Bittera Dóra: A Magyar Gasztronómiai Egyesület alapítóokirata (2008 09. 05.) (on-line) http://buvosszakacs.blog.hu/2008/09/05/a_magyar_gasztronomiai_egyesulet_alapito_okirata (olvasva: 2014 11. 17.)

Molnár B. Tamás és Bittera Dóra: Bocuse d'Or újragondolva (2011 09. 14.) (on-line) http://buvosszakacs.blog.hu/2011/09/14/bocuse_d_or_ujragondolva (olvasva: 2014 11. 16.)

Molnár B. Tamás és Bittera Dóra: Brüsszeli nyelvhallecke (2012 04. 01.) (on-line) http://buvosszakacs.blog.hu/2012/04/01/haletel_es_mas_atrocitasok (olvasva: 2014 11. 16.)

Molnár B. Tamás és Bittera Dóra: Aranyszalag és harcsapacal (2013 04. 28.) (on-line) http://buvosszakacs.blog.hu/2013/04/08/aranyszalag_es_harcsapacal (olvasva: 2014 11. 16.)

Molnár B. Tamás: MGE alapszabálya - Bűvös szakács (2014 10. 09); http://www.gaultmillau.hu/az-mge-alapszabalya (2014 11. 16.)

MTI: Kostyál Gábor képviselheti Magyarországot a Bocuse d'Oron (2010 02. 23.) (on-line) http://hvg.hu/gasztronomia/20100223_kostyal_gabor_bocus_dor (olvasva: 2014 11. 16.)

Vétek György: Szakácsversenyek: a széthúzás a mi erősségünk? (2010 02 24.) (on-line) http://hvg.hu/gasztronomia/20100224_szethuzas_erossegunk_szakacsverseny (olvasva: 2014 11. 17.)

Kovács Máté: Hagyomány és Evolúció: a néző szemével (2010 02. 24.) (on-line) http://hvg.hu/gasztronomia/20100224_hagyomany_es_evolucio_nezo_szemevel (olvasva: 2014 11. 17.)

Tóth Sándor: Az évszázad séfje (2011 03. 19.) (on-line) - HVG.HU; http://hvg.hu/gasztronomia/20110319_evszazad_sefje_paul_bocuse (olvasva: 2015 01.27.)

Budapestre hoznák a Bocuse d'Or nagydöntőjét (2013 05. 24.) (on-line) HVG.hu http://hvg.hu/gasztronomia/20130524_Budapesten_tartanak_a_Bocuse_dOr_dontoje (olvasva: 2014 11. 17.)

Molnár B. Tamás: Harmincéves a „nouvelle cuisine" (2003 04. 05.) (on-line) http://mno.hu/migr_1834/harminceves-a-nouvelle-cuisine-704172 (olvasva: 2014 11. 16.)

Szily László: Bűvös kockát főz a magyar sztárséf (2012 12. 11.) (on-line) http://index.hu/belfold/2012/12/11/bocuse/ (olvasva: 2014 11. 15.)

Szily László: Magyarország a szakács-vb döntőjében (2012 03. 21.) (on-line) http://index.hu/belfold/2012/03/21/magyarorszag_a_szakacs-vb_dontojeben/ (olvasva: 2014 11. 15.)

Szily László: A szegény libapásztorfiú posírozott osztrigája (2012 03. 23.) (on-line) http://index.hu/belfold/2012/03/23/a_szegeny_libapasztorfiu_posirozott_osztrigaja/ (olvasva: 2014 11. 15.)

Szily László: Félelem és reszketés a céklapokolban (2013 01. 31.) (on-line) http://index.hu/belfold/2013/01/31/felelem_es_reszketes_a_ceklaval_kikovezett_pokolban/ (olvasva: 2014 11. 15.)

INDEX: Amatőr hiba miatt buktuk a Bocuse-t (2013 01. 30.) (on-line) http://index.hu/kultur/2013/01/30/bocuse/ (olvasva: 2014 11. 15.)

MTI: Szakácsolimpiára pályázunk (2013 11. 19.) (on-line) http://index.hu/kultur/eletmod/2013/11/19/szakacsolimpiara_palyazunk/ (olvasva: 2014 11. 15.)

L.D.: Széll Tamás a Bocuse'dOr célegyenesében (2012 12. 16.) (on-line) http://valasz.hu/kronika/a-het-vegere-veglegesedhet-a-versenymunka-58473 (olvasva: 2014 11. 12.)

Ács Bori: Hogyan lesz menő a gulyás? (2012 12. 16.) (on-line) http://www.origo.hu/tafelspicc/kozelet/20121214-hogyan-lesz-meno-a-gulyas.html (olvasva: 2014 11. 12.)

Reidl Annamária: Rubik-kocka után Gömböccel indulunk a szakácsolimpián (2014 10. 24.) (on-line) http://www.diningguide.hu/rubik-kocka-utan-gomboccel-indulunk-a-szakacsolimpian/ (olvasva: 2014 11. 12.)

Gömböc formájú gyöngytyúkkal veszik be a magyarok Lyont (2015 01. 17.) (on-line) http://travelo.hu/cucc/2015/01/17/bocuse_dor_2015/ (olvasva: 2015 01. 27.)

Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség hivatalos hírportálja (on-line) http://www.mngsz.com/ (olvasva: 2015 03. 22.)

Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség hivatalos hírportálja (on-line) http://www.mngsz.com/kepzesek-treningek/kepzesek-treningek (olvasva: 2015 03. 22.)

Turizmus.com: Bronzérmes a magyar nemzeti szakács- és cukrászválogatott (2014 12. 01.) turizmus.com; http://turizmus.com/szallashely_vendeglatas/dobogos-a-magyar-nemzeti-szakacs-es-cukraszvalogatott-1125938 (olvasva: 2015 01. 12.)

[i] A gasztronómiai versenyek hatása a magyar vendéglátásban – Baolgh Boglárka 2012; szakdolgozat (olvasva: 2015 03. 03.)

[ii] Tóth Sándor: Az évszázad séfje (2011 03. 19.) - HVG.HU; http://hvg.hu/gasztronomia/20110319_evszazad_sefje_paul_bocuse (olvasva: 2015 01.27.)

[iii] Anthony Blake: Great chef of France; Artist House, London (1978) 68.-79. o. (olvasva: 2015 03. 11.)

[iv] Paul Bocuse: Piac konyhája; Novorg, Budapest (1993) (olvasva: 2015 01 12.)

[v] Molnár B. Tamás: Harminc éves a „nouvelle cuisine" (2003 04. 05.) - Magyar Nemzet; http://mno.hu/migr_1834/harminceves-a-nouvelle-cuisine-704172 (olvasva: 2014 11. 23.)

[vi] http://www.eckart-witzigmann.de/index.php?id=54&L=1 (olvasva: 2015 03. 05.)

[vii] Bocuse d'Or 2013 Gulyással, lángossal, bűvös kockával… - Magyar Bocuse d'Or Akadémia és E-motion filmje (2013), rendezte: Terei Miklós

[viii] Bocuse d'Or 2013 Gulyással, lángossal, bűvös kockával… - Magyar Bocuse d'Or Akadémia és E-motion filmje (2013), rendezte: Terei Miklós

[ix] Bocuse d'Or 2013 Gulyással, lángossal, bűvös kockával… - Magyar Bocuse d'Or Akadémia és E-motion filmje (2013), rendezte: Terei Miklós

[x] Bocuse d'Or 2013 Gulyással, lángossal, bűvös kockával… - Magyar Bocuse d'Or Akadémia és E-motion filmje (2013), rendezte: Terei Miklós

[xi] Bocuse d'Or 2013 Gulyással, lángossal, bűvös kockával… - Magyar Bocuse d'Or Akadémia és E-motion filmje (2013), rendezte: Terei Miklós

[xii] Bocuse d'Or 2013 Gulyással, lángossal, bűvös kockával… - Magyar Bocuse d'Or Akadémia és E-motion filmje (2013), rendezte: Terei Miklós

[xiii] Bocuse d'Or 2013 Gulyással, lángossal, bűvös kockával… - Magyar Bocuse d'Or Akadémia és E-motion filmje (2013), rendezte: Terei Miklós

[xiv] Bocuse d'Or 2013 Gulyással, lángossal, bűvös kockával… - Magyar Bocuse d'Or Akadémia és E-motion filmje (2013), rendezte: Terei Miklós

[xv] Gömböc formájú gyöngytyúkkal veszik be a magyarok Lyont (2015 01. 17.) Travelo; http://travelo.hu/cucc/2015/01/17/bocuse_dor_2015/ (olvasva: 2015 01. 27.)

[xvi] Horváth Ákos / Széll Tamás (budapesti Onyx étterem chefje), *beszélgetés*, (2015 03. 13.)

[xvii] Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség hivatalos hírportálja (2015); http://www.mngsz.com/kepzesek-treningek/kepzesek-treningek (olvasva: 2015 03. 22.)

[xviii] Vétek György: Szakácsversenyek: a széthúzás a mi erősségünk? - HVG.hu (2010 02. 24.); http://hvg.hu/gasztronomia/20100224_szethuzas_erossegunk_szakacsverseny (olvasva: 2014 11. 17.)

[xix] Bocuse d'Or 2013 Gulyással, lángossal, bűvös kockával… - Magyar Bocuse d'Or Akadémia és E-motion filmje (2013), rendezte: Terei Miklós

[xx] Horváth Ákos / Széll Tamás (budapesti Onyx étterem chefje), *beszélgetés*, (2015 03. 13.)

[xxi]Bronzérmes a magyar nemzeti szakács- és cukrászválogatott (2014 12. 01.) turizmus.com; http://turizmus.com/szallashely_vendeglatas/dobogos-a-magyar-nemzeti-szakacs-es-cukraszvalogatott-1125938 (olvasva: 2015 01. 12.)

[xxii] Vétek György: Szakácsversenyek: a széthúzás a mi erősségünk? - HVG.hu (2010 02. 24.); http://hvg.hu/gasztronomia/20100224_szethuzas_erossegunk_szakacsverseny (olvasva: 2014 11. 17.)

[xxiii] Horváth Ákos / Kovács Sándor (kecskeméti Bagatell étterem társtulajdonosa és chefje), *beszélgetés*, (2015 09. 06.)

[xxiv] Molnár B. Tamás: MGE alapszabálya - Bűvös szakács (2014 10. 09); http://www.gaultmillau.hu/az-mge-alapszabalya (olvasva: 2014 11. 16.)

[xxv] Vinkó József: A konyhaördögei - Heti Válasz, 13. évf. 2013. 6. sz. p. 24. (olvasva: 2015 03. 18.)

[xxvi] Vinkó József: A konyhaördögei - Heti Válasz, 13. évf. 2013. 6. sz. p. 24. (olvasva: 2015 03. 18.)

[xxvii] Bocuse d'Or győztesek; http://www.bocusedor.com/laureats (olvasva: 2015 04.05.)

[xxviii] Vétek György: Szakácsversenyek: a széthúzás a mi erősségünk? - HVG.hu (2010 02. 24.); http://hvg.hu/gasztronomia/20100224_szethuzas_erossegunk_szakacsverseny (olvasva: 2014 11. 17.)

[xxix] Bocuse d'Or 2013 Gulyással, lángossal, bűvös kockával… - Magyar Bocuse d'Or Akadémia és E-motion filmje (2013), rendezte: Terei Miklós

[xxx] Bocuse d'Or 2013 Gulyással, lángossal, bűvös kockával… - Magyar Bocuse d'Or Akadémia és E-motion filmje (2013), rendezte: Terei Miklós

[xxxi] Kálmán Emese: Irány Lyon! - Vendéglátás, 55. évf. 2012. 4.sz. p. 15. (olvasva: 2015 03. 19.)

[xxxii] Horváth Ákos / Széll Tamás (budapesti Onyx étterem chefje), *beszélgetés*, (2015 03. 13.)

[xxxiii] Bocuse d'Or 2013 Gulyással, lángossal, bűvös kockával… - Magyar Bocuse d'Or Akadémia és E-motion filmje (2013), rendezte: Terei Miklós

[xxxiv] Bocuse d'Or 2013 Gulyással, lángossal, bűvös kockával… - Magyar Bocuse d'Or Akadémia és E-motion filmje (2013), rendezte: Terei Miklós

[xxxv] Bocuse d'Or ranglistája 2015-ben, http://www.bocusedor.com/bocuse-d-or-finale-2015-1 (olvasva: 2015 04. 05.)

[xxxvi] SIRHA Budapest A nemzetközi vendéglátó- és élelmiszeripari szakkiállítás Magyarországra jön (2015 03. 30.), http://bocusedorhungary.hu/hir/sirha-budapest-a-nemzetkozi-vendeglato-es-elelmiszeripari-szakkiallitas-magyarorszagra-jon- (olvasva: 2015 09. 06.)

[xxxvii] Horváth Ákos / Hamvas Zoltán (Magyar Bocuse d'Or Akadémia elnöke), *beszélgetés*, (2015 03. 13.)

[xxxviii] Monár B. Tamás és Bittera Dóra: Aranyszalag és harcsapacal - Bűvös szakács (2013 04. 28.), http://buvosszakacs.blog.hu/2013/04/08/aranyszalag_es_harcsapacal (olvasva: 2014 11. 16.)

[xxxix] Molnár B. Tamás: Aranyszalag Minőség tanúsítvány (2015), http://www.gaultmillau.hu/kalauz-2015/aranyszalag-minoseg-tanusitvany (olvasva 2015 08. 15.)

[xl] Horváth Ákos / Hamvas Zoltán (Magyar Bocuse d'Or Akadémia elnöke), *beszélgetés*, (2015 03. 13.)

[xli] Horváth Ákos / Hamvas Zoltán - Magyar Bocuse d'Or Akadémia elnöke, *beszélgetés*, (2015 03. 13.)

[xlii] Horváth Ákos / Széll Tamás (budapesti Onyx étterem chefje), *beszélgetés*, (2015 03. 13.)

[xliii] Horváth Ákos / Hamvas Zoltán (Magyar Bocuse d'Or Akadémia elnöke), *beszélgetés*, (2015 03. 13.)

[xliv] Molnár B. Tamás és Bittera Dóra: Kulináris Charta – Bűvös szakács (2007 07. 12.), http://buvosszakacs.blog.hu/2007/07/12/kulinaris_charta (olvasva: 2014 11. 17.)