

A HÓNAP TÉMÁJA

# Két szakácsverseny egy napon

Februárban egy időben rendezik meg Budapesten két jelentős szakmai verseny: a Bocuse d'Or Selection Hungary és a Hagyomány és Evolúció döntőjét. Mi erről a véleménye?

**Debreczeni Balázs**

**a tatai Platán Étterem konyhafőnöke:**



*A Bocuse d'Or az egyik legfantasztikusabb verseny, amit évek óta nagy figyelemmel követek. Paul Bocuse-t a világ egyik legszentísebb és legfantasztikusabb mesterének tartom. Ő a klasszikus francia konyha híve. Ételkészítési technológiai messzemenően tökéletesek. Nem a molekuláris gasztronómia az, ami meghatározza a konyhájának a gerincét, inkább a csiszolt, természetes ízek. 1983-ban kezdte a Salon des Métiers*

*de Bouche-t, majd 1987 januárjában indult el a Bocuse d'Or, mely egy profi verseny profiknak. Mára milliókra tehető rajongóinak a száma és több ezerre tehető azon profi szakácsoké, akik szeretnék megméretetni magukat az ő szemében. (A konyhám tálaló pultjával szemben az ő fotója helyezkedik el.) Mindaz, amit elért, s mindaz a töltés, mely belőle árad, képes hatalmas pozitív energiával ellátni mindenkit, aki tiszteli az idősebbeket és a tudást.*

*A Hagyomány és Evolúció versenyről keveset tudok. Hosszú évekig jártam a világot, nincs egy éve, hogy kalandozásaimból visszatértem, s őszintén szólva, sajnos nem sokat ballottam a versenyről. Egyet viszont biztosan tudok: a legnagyobb sikereket az életben azok a profik érik el, akik a saját hagyományaikat és népi kultúráját képesek megújítani, újragondolni. Nem idegen népek hagyományait, szokásait, nyersanyagait kell ráerőltetni, rászoktatni magunkra, hanem büszkének kell lennünk a saját alapanyagainkra, szokásainkra és azokat kell tökéletesíteniünk. A legtöbb külföldi profi azzal lett híres és fantasztikus szakember, hogy saját tradícióira alapozva érte el a tökéletes minőséget. Mindannyiunknak ezt az utat volna célszerű követnünk. A magyar nép kultúrája elképesztően színes, s szerintem nincs még egy ország Európában, de talán az egész világon, amelyik ekkora múlttal és gazdagsággal rendelkezne. Rengeteg lehetőséget rejt magában ez a kis ország. Én személy szerint nagyon büszke vagyok arra, hogy ez a verseny pár éve elindult. Ez értünk szól, ez rólunk szól. Ez a verseny még nem forrta ki magát annyira, mint Bocuse aranya, s nem vált annyira híressé sem, de jó úton járunk, meg fogja hozni a gyümölcsét!*

*A két versenyt egyelőre nem lehet egy lapon említeni. Bocuse Aranya már kiforrta magát, s mára meghatározó szerepet tölt be a világ szakmai életében. A mi versenyünk még hozzá képest gyerekcipőben jár. Talán nagyobb reflektort ka-*

*pott volna a Hagyomány és Evolúció versenye, ha nem egyszerre zajlanak a selejtezők Budapesten, de ezt a véletlen egybeesést senki számlájára nem szabad felírni. Jelenleg sokunk étlapján szerepelnek más kultúrák gyöngyszemei, de haladjunk tovább az úton, segítve egymást, s lépésről lépésre tegyük 100 százalékosan magyarrá az étlapjainkat. A befektetett energia és tudás meg fogja sokszorozni önmagát, hogy újabb és újabb lendületet kapjunk.*

**Molnár Tamás**

**Magyar Gasztronómiai Egyesület**



*A kérdés a szakmában már lerágott csont, nehéz úgy beszélni róla, hogy ne untassunk sokakat. Megpróbálok nagyon röviden összefoglalni a Magyar Gasztronómiai Egyesület álláspontját. Egyesületünk (MGE) évekkel ezelőtt megkereste a legjobb hazai éttermeket, hogy támogassák egy csúcsgasztronómiai szakácsverseny meghonosítását, mely alkalmassá tette Magyarországot a fontos nemzetközi versenyeken való részvételre.*

*Az MGE a szakácsversenynek a Hagyomány és Evolúció nevet adta. Sok vita után (az akkor még Étrend-vezető) Sándor Dénes javaslatára bevontuk a jelentkező MNGSZ-t is, majd egy évvel később váratlanul „kívül találtuk magunkat a kerítésen”, az MNGSZ egyedül indított versenyzőt a BDOR-on. Ennek részleteit ma már nem kívánjuk kommentálni. Pető úr, az MNGSZ akkori elnöke később azt nyilatkozta, az MNGSZ egyedül tudja és akarja megvalósítani céljait, ezért döntött úgy, hogy egyedül indul.*

*A következő évben az MGE azt javasolta, mindkét szervezet rendezze meg külön a saját versenyét, majd a nyertesek mérkőzzenek meg egy végső döntőn, tisztán nemzetközi, független zsűri előtt. A nyertest ezután az a szervezet készítené fel a Bocuse d'Orra, amely szervezet versenyén az illető szakács elindult.*

*Úgy gondoltuk, ezt nem lehet visszautasítani, különös tekintettel arra, hogy a legjobb éttermek szakácsai a Hagyomány és Evolúción indulnak, és a BDOR-on mégis csak az egész országot kell képviselni. Azt a választ kaptuk, várjuk meg az új elnököt, küszöbön áll a tisztújítás az MNGSZ-ben.*

*Mi vártunk, de már ekkor kitűztük a döntő időpontját, feltételezve, hogy javaslatunkat nyilván el fogják fogadni, s közös döntő lesz.*

*Míg várakoztunk, a régi elnök társaival együtt létrehozta a BDOR Akadé-*

miát, melyről azután egy interjúban beismerte, hogy gyakorlatilag az MNGSZ leányszervezete, Kalla Kálmánnal kiegészülve. Másodszor esett meg, hogy tárgyalási készséget születtek, és közben suttynomban más értelemben intézkedtek.

Ebben a bobózatban az MGE nem kíván részt venni. Megemeljük a kalapunkat, s azt mondjuk, „csináljátok gyerekek egyedül”. Jelenleg úgy érezzük, sokkal hasznosabban költjük el a támogatók pénzét azzal, hogy több szakácsnak tudunk ösztöndíjat adni szakmai továbbképzésre. Főtámogatónk, az OTP három első helyezett és három különdíjas ösztöndíjazását teszi lehetővé az idén.

Pető úr eljárása egyébként megerősítette, összekovácsolta az MGE-t. Az ő magatartása sokak számára tette világossá, hogy az a csoport, amely maga is felelős a jelenlegi áldatlan állapotokért, ragaszkodik régi pozícióiboz és ezért mindenre képes.

### **Buday Gábor, a Gundel Étterem igazgatója, a Magyar Éttermi Szövetség elnöke**



Sok szempontból nem tartjuk korrektnek a két verseny egy időben történő megrendezését, hiszen ez még markánsabban jelzi, hogy nyilvánvaló a magyar konyha szakács társadalmában a szakadás, mely jelenség szinte napról napra durvább. Egy időben történő megrendezés lehetetlenné teszi, hogy egy séf mind a két versenyen induljon, és így nyilvánvaló az a helytelen szemlélet, hogy egy séf csak egy irányzatot tud követni.

Sajnos ezt a jelenséget egyrésztől az magyarázza, hogy kevés a vendég, és minden eszközzel (nemes és nemtelen) igyekeznek a vendéglősök akár az életben maradásukhoz szükséges kevés vendéget megszerezni, másrészt, hogy a séfek egy

része – bár szakmailag magas szinten áll –, még akkor is, ha múlt divatirányzatot követ, csak úgy képzelet el álláspontját érvényesíteni, ha az ő nézeteitől eltérő irányzatot elvtelen, kirekesztő módon igyekszik feltüntetni.

### **Singer András, a Fülemüle kollektívája az alábbi válaszlehetőségeket bocsátja a szerkesztőség rendelkezésére:**



A magyar gasztronómia újabb csúcspontjához érkezett. Kiváló szakácsok olyan tömege jelentkezett a versenyekre, hogy egy szervezet már nem volt képes lebonyolítani a nagy létszámú selejtezőket, elődöntőket, és ezért közös megegyezéssel két szakirányba osztották a versenyzőket, így alakult ki a két verseny. Az egy napon lebonyolított döntők biztosítják, hogy nem ugyanazok a zsűritagok szerepelnek a két versenyen, a kö-

zönység viszont megoszthatja figyelmét. A budapesti szállodák már teltházat jeleznek, a nemzetközi gasztroirodalom jelesei lefoglalták a szobákat. Állítólag 3 Michelin-csillagos séfek már csak lakókocsikban kaptak hálóbelyet. A döntők után megrendezik a győzteseknek a Gasztró Superkupát Sparberd és Sous Wide néven.

A győztes egy bétig sztácsolhat a berkenyefürdői Juli néninél, ahol bablevest és kapros túróslepenyit tanulhat meg készíteni.

Örömmel üdvözljük, hogy a gasztronómiai versenyek elérték a kereskedelmi tévék versenyszellemét. Egyszerre adják a Hábóruzó tengeralattjárók, illetve a Tengeralattjáró háború című filmeket, így a néző el kell hogy kötelezze magát valamerre, ha az egyiket végig akarja nézni.

Amúgy komolyan? Felháborító, de sajnos nem szokatlan. Tipikus magyar.