



Degustační porota

a šest porcí hlavního jídla. Senioři navíc nachystali ještě dezert.

Kategorii juniorů od seniorů rozděluje oslava třidvacátých narozenin. I tak bylo nejstaršímu seniorovi pouhých 35 let, nejmladším finalistou pak byl osmnáctiletý student hotelové školy.

Finalisté-senioři měli na vlastní vaření čtyři hodiny. Do tohoto limitu museli porotě předložit soutěžní předkrm, hlavní jídlo a dezert. Každý dostal na počátku bednu vybraných surovin a v určeném limitu bez cizí po-

moci, navíc v cizí kuchyni, z nich musel připravit mistrovské dílo.

Bylo zajímavé pozorovat tyto zkušené profesionály, kteří vaří takřka dnes a denně, jak zpočátku propadali ve stísněných poměrech nervozitě. Klid zachoval, alespoň navenek, matador soutěže Radek David. Titul Kuchař roku už má a jednou skončil druhý. Přesto neváhal znovu podstoupit celou náročnou soutěžní proceduru a nakonec získal třetí místo.

Vítězem soutěže Kuchař roku 2007/2008 se nakonec stal Jan Horký. Spolu s asistentem, juniorským vítězem Janem Součkem, postoupí do kontinentálního finále soutěže Global Chefs Challenge a má šanci nás reprezentovat na druhém ročníku soutěže Global Chefs Challenge v Chile v roce 2010, pořádané spolu se světovým kongresem WACS. ■

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

Co navařil junior

V kategorii juniorů zvítězil Jan Souček z pražské restaurace Červená tabulka. Porotu přesvědčil s následujícím menu:

- **Předkrm:** pošírovaný okouník ve slatinovém mléce s raviolkami plněnými slaninou a bazalkou, zeleninovým ragú a žlutkovým krémem
- **Hlavní chod:** blazírovaný jehněčí hřbet ve smržovém jus, batátové pyré, ragú z čerstvé červené řepy a patizonů, kroketa z kachního konfitu a česneková pěna

Zajímavost

Zápis do Guinnessovy knihy rekordů

Studenti Střední školy hotelnictví a gastronomie, která sídlí v prostorách pražského hotelu Crown Plaza, kde se soutěž Kuchař roku pořádala, připravili rekordně dlouhou sýrovou roládu. Po přeměření měla 10 metrů a 92 centimetrů, což by jí mělo stačit na zápis do slavné Guinnessovy knihy rekordů. Po změření a naporcování studenti rekordní roládu rozdali návštěvníkům a výtěžek věnovali na dobročinné účely.



Putovní cena pro Kuchaře roku

FOTO: JAROSLAV JIRČKA

Informace

Finalisté

- **Roman Paulus**, šéfkuchař restaurace Czech House hotelu Hilton Praha
- **Jan Horký**, kuchař restaurace Zlatá Praha, hotel Intercontinental Praha
- **Martin Svatek**, šéfkuchař hotelu Dvořák Tábor, člen reprezentačního týmu ČR
- **Josef Dufek**, šéfkuchař hotelu Vinum Coelum v Dolních Kounicích
- **Pavel Červenka**, šéfkuchař restaurace d'Sushime, Praha
- **Radek David**, šéfkuchař restaurace La Veranda, Praha

Vítězové

Kuchař roku: Jan Horký

Druhé místo: Pavel Červenka

Třetí místo: Radek David

Světová asociace kuchařů

World Association of Chef Societies

Prezident Ferdinand Metz

96 členských zemí, mezi nimi i Česká republika

1 600 000 členů

Od 21. do 24. února se v pražském hotelu Intercontinental uskutečnil evropský kongres WACS.

Česká republika je poprvé v historii kandidátem na světový kongres WACS v roce 2012.

Degustační porota Kuchaře roku

- **Milan Sahánek**, předseda, mezinárodní rozhodčí WACS, ČR
- **Jean Paul Manzac**, restaurace Brasserie M v Praze, Francie
- **Uwe Hefgedorn**, šéfkuchař, Německo
- **Phillip Carmichel**, šéfkuchař restaurace Meze v Praze, Velká Británie
- **Jiří Král**, šéfkuchař Obecního domu v Praze, kapitán reprezentačního týmu ČR
- **Vladimír Krofta**, šéfkuchař hotelu Corinthia Towers v Praze

Předchozí Kuchaři roku

1995 – Vladimír Stuparič, Hotel Forum, Praha

1996 – Jiří Král, restaurace Golem, Praha

1997/1998 – Václav Šmerda ml., Hotel Forum, Praha

1999/2000 – Martin Slezák, restaurace Flambée, Praha

2001/2002 – Radek David, Radisson SAS Alcron hotel, Praha

2003/2004 – Jan Pípal

2005/2006 – Pavel Mareš, restaurace Rybí trh, Praha