



Βραβεία Bocuse d'Or 2021: Η Γαλλία εκθρόνισε τη Νορβηγία στην πιο εντυπωσιακή μάχη για σεφ



Η Γαλλία στέφθηκε η βασίλισσα των βραβείων Bocuse d'Or 2021 μετά από ένα διήμερο σκληρό αγώνα, κατά τη διάρκεια του διεθνούς trade show σχετικά με τη φιλοξενία και την εστίαση Sihra, το οποίο πραγματοποιήθηκε στη Λυών την Κυριακή που μας πέρασε.

Η διοργάνωση πραγματοποιείται κάθε δύο χρόνια και αποτελεί σύμφωνα με τη γνώμη πολλών τους Ολυμπιακούς της γαστρονομίας. Φέτος ήταν ακόμη πιο σημαντική, δεδομένου ότι πραγματοποιήθηκε μετά από μια περίοδο έντονης αβεβαιότητας και στασιμότητας, λόγω της πανδημίας, δίνοντας την ευκαιρία σε ταλαντούχους σεφ από όλο τον κόσμο να δείξουν πραγματικά τι αξίζουν ιδρώνοντας κυριολεκτικά τη φανέλα.

Στη δεύτερη θέση βρέθηκε η ομάδα της Δανίας, ενώ το Bronze Bocuse και την τρίτη θέση κατέκτησε η ομάδα της Νορβηγίας που ήταν πρωταθλήτρια στον προηγούμενο διαγωνισμό.

Για όσους δεν γνωρίζουν, ο συγκεκριμένος θεσμός χρωστά το όνομά του στον Γάλλο chef του αιώνα Paul Bocuse, που δε βρίσκεται πια στη ζωή, τον θρύλο της nouvelle cuisine με τα τρία αστέρια Michelin στη φαρέτρα του και ιδρυτή του φημισμένου Auberge du Pont de Collonges. Αυτό σημαίνει ότι τα βραβεία Bocuse d'Or 2021 έχουν ένα διττό χαρακτήρα: από τη μια διαθέτουν τη λάμψη ενός στέμματος και από την άλλη είναι αρένα αδυσώπητης μάχης πρωταθλητών για διάκριση.

Αυτή τη φορά, ακριβώς λόγω της πρωτόγνωρης αναστάτωσης που έχει βιώσει όλος ο πλανήτης, οι διοργανωτές αποφάσισαν πως οι 12 διαγωνιζόμενες χώρες έπρεπε να «κονταροχτυπηθούν» με βάση τις νέες γαστρονομικές τάσεις, όπως αυτές έχουν διαμορφωθεί μετά τα μέτρα κατά του ιού. Οπότε οι σεφ κλήθηκαν να ετοιμάσουν ένα take-away γεύμα βασισμένο στις ντομάτες και ένα plateau βασισμένο στο μοσχάρι. Την πρώτη μέρα διαγωνίστηκαν όλες οι χώρες, ενώ στον τελικό που έγινε τη δεύτερη ημέρα έλαβαν μέρος μόνο εννέα. Ο διαγωνισμός ήταν τόσο



σημαντικός που βρέθηκε εκεί και ο Πρόεδρος Μακρόν, ο οποίος συμμετείχε επίσης και στο περίφημο Dîner des Chefs που διοργανώνει η περιφέρεια της Λυών, καλώντας τους πιο διάσημους σεφ της διεθνούς γαστρονομικής σκηνής.

Ενημερωτικά να αναφέρω πως κάθε ομάδα που «κατεβαίνει» στον διαγωνισμό αποτελείται από τον lead chef και τον βοηθό του, ενώ η κριτική επιτροπή απαρτίζεται κι αυτή από είκοσι τέσσερις σεφ παγκόσμιας κλάσης- από εδώ έχουν περάσει ονόματα όπως οι Heston Blumenthal, Ferran Adrià, Wolfgang Puck, Eyvind Hellstrøm και Thomas Keller. Οι κριτές καλούνται να αποφασίσουν έχοντας στο μυαλό τους ποια πρόταση αγγίζει την τελειότητα σε τομείς όπως η παρουσίαση, οι τεχνικές, η αισθητική, η γεύση και η δημιουργικότητα. Όμως αν νομίζετε πως όλα υπακούουν στους κανόνες του *comme il faut* γελιέστε: όπως συμβαίνει κάθε φορά, έτσι και τώρα η ατμόσφαιρα θύμιζε αγώνα ποδοσφαίρου! Εκτός πάντως από τον πολυπόθητο τίτλο, η νικήτρια ομάδα κατακτά κι ένα έπαθλο 20.000€.

