

BOCUSE D'OR 2015

EESTI KANDIDAADI VALIMINE

Tallinna toidumessil 30. oktoobril

**Dmitri Fjodorov**Restoran Cru
Commis Linda Siska**Pavel Gurjanov**Restoran Cru
Commis Karolyin Perle**Taigo Lepik**Presidendi kantselei
Commis Vidrik Joosu**Dmitri Rooz**Restoran Farm
Commis Vladislav Borovik**Vladimir Openiek**Restoran Piparmünt
Commis Sander Kuldsaar

Dmitril on taskus aasta koka tiitel, samuti osales ta eelmisel Bocuse'il abi-kokana. Ta on kogenud võistleja pinget nii eel-voorus kui ka finaalis. Aga mõte Bocuse'ist ei andnud rahu. „Bocuse d'Or on enese proovilepanek, see on tõeline võistlus, seal on tunded ja emotsioonid,” ütleb Dmitri. Konkurente ta ei karda. „Nagu isa mulle ütles, kui ma jalgpallitrennis käisin, et plats on sile ja pall ümmargune. Kögil.”

Pavel tunnistab, et ta on kokandusvõistluste fanaatik. Kui ta eelmisel aastal võitis Eesti aasta koka tiitli, otsis ta väljakutseid edasi. Osaledes edukalt nii Baltic Culinary Star Cupil kui ka võistlusel S.Pellegrino Young Chef. Hea eeskuju on olnud Dmitri Haljukov, kelle ettevalmistust Bocuse d'Oriks ta samas köögis töötades kaks aastat pealt nägi. „Jälgisin, mida ta teeb, kuidas ta teeb ja koos temaga arenesin ka ise,” räägib Pavel.

„Võistlada on tore. Astuda välja igapäevarutujinist, ennast ajaliselt, teatud tingimustel ja etteantud toorainetega proovile panna – see pakub adrenaliini,” räägib Taigo. Nii kaua, kui Bocuse'i eelvoorud Eestis on toimunud, on ta iga kord möelnud, kas ta oleks selleks väljakutseks valmis. Ja nüüd tunneb Taigo ennast kindlalt. Aasta koka võistlusel on ta võistelnud mitu korda, aga parim tulemus on seni teine koht.

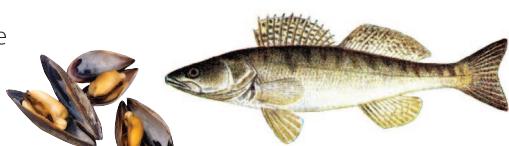
Dmitri on sellel karussellil juba keerelnud. Aastal 2010 võitis ta edukalt Bocuse d'Or Eesti eelvooru, saades nii parima liha kui ka kalaroa tiitli. Finaalvõistlusele pääs jäi tulemata. „Sellepärast ma olengi siin. Mõte mitte edasi pääsemisest ei anna rahu,” ütleb Dmitri. Bocuse d'Or on tema jaoks väga suur asi. „Võtsin vastu otsuse, et pean pääsema Lyoni. Teen kõik selle jaoks, et sinna jõuda,” on mees kindlameelne.

Vladimir on rahulik mees, kes suuri sõnu ei tee, vaid tegutseb tasa ja targu. Ka Vladimiril on Eesti koka tiitel olemas. Bocuse d'Or on temale kõige olulisem kulinaarne sündmus – see on ju kakkade olümpia. Seega võtab ta osalemist sel suursündmusel väga tõsiselt. Praegu on eesmärk läbi saada Eesti eelvorust ja kui võit käes, siis vaatab edasi. Kas ta on valmis ka lõpuni välja minema? „Olen küll. Kindlalt.”

Võitja esindab Eestit Bocuse d'Or Euroopa voorus Budapestis 10.–11. mail 2016

TOORAINENNE

Kalaroog serveeritakse taldrikul



Liharoog serveeritakse unikaalselt kujundatud kandikul



Juurviljaks seller ja teised omal valikul



HINDAMINE

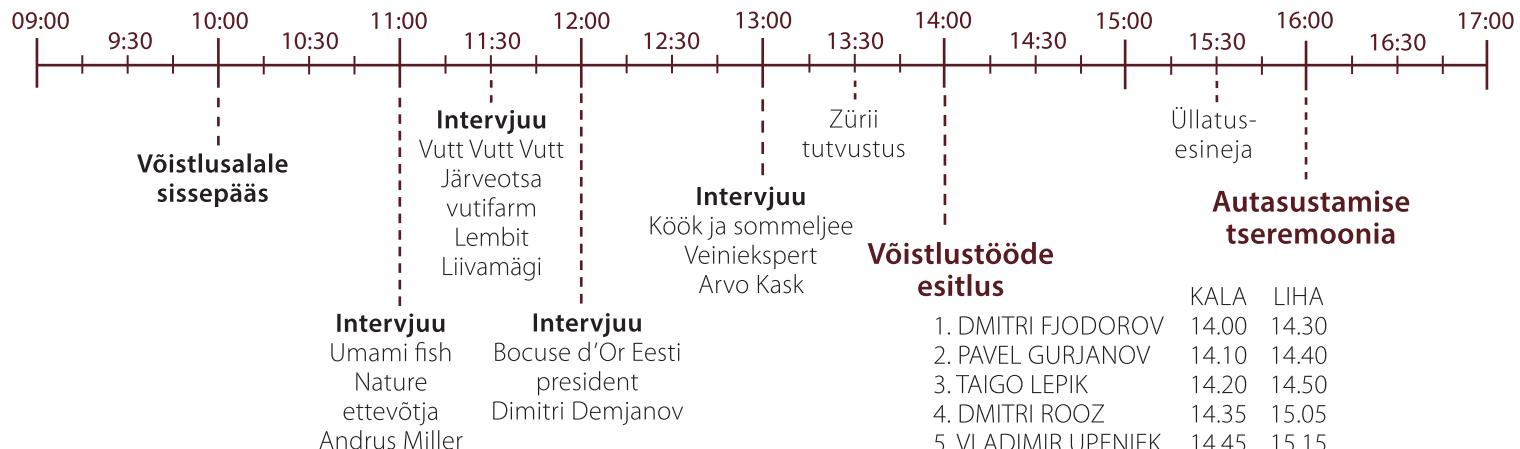
Võistlusajad **5 tundi 30 minutit**, mille lõppedes tuleb serveerida etteantud toorainest kaks võistlustööd, mõlemat 14 inimesele. Kandidaat valib omal valikul juur- ja köögiviljad ning kastmed. Kasutada tohib vaid eeltöötlemata produkte. Kandidaadiga võistleb koos commis ehk abikokk, kes ei tohi olla vanem kui 21-aastane.

Žürii hindab:

Maitse	40 p
Presentatsioon	20 p
Kohaliku köogi eripära	20 p

Köögizürii hindab:

Produktide säastlik kasutamine	10 p
Erinevate meetodite valdamine	10 p



ZÜRII



Patrice Daniel

Toob maale Prantsuse eri piirkondade kvaliteedimärgi juuste, lihatooteid ja veine. On üheksa aastat Eestis elanud, keelt õppinud. Peab Kokk ja Conn kauplust.



Vladislav Djatšuk

Restorani Tchaikovsky peakokk, kelle klassikalised road möjuvad värskelt ja kergelt. Need on töelised šedöövrid. Vladislav saavutas 2009. aastal Bocuse d'Ori lõppvõistlusel 15. koha.



Jari Karlsson

Rootsi Peakakkade Ühenduse liige, kes tunneb Põhjala kööki kui oma viit sörme. Teeb oma meistriklasse ja cateringe köikjal Rootsis. Kogenud hindaja.



Andrus Laaniste

Omanäolise käekirja ja julge joonega kokk. Seni olnud pikalt restoranide Nero ja edaspidi Konradi peakokk. Järjekindel, enesekindel ja töökas. Õppinud ise ja õpetanud teisi.



Jonas Lundgran

On toonud Bocuse d'Or finalist Rootsile koju hõbe-medali. Töötanud Michelini restoranides üle ilma. Annab peagi välja oma uue kookraamatu. Detailitüpne, maailmataseme tipikokk.



Inga Paenurm

Endine presidendi peakokk, kes avas üega koduse lõunasaõigikoha Markofka Toidutuba. Ingal on suur kogemustepagas ja väga head oskused oma kogemusi ka teistele edasi anda.



Heidi Park

Tunnustatud ja väga hea käega magusameister, kes on ka omanimelise kondiitriäri omanik. Töeline oma ala professional, kelle hinnanguid võib sajaprotsendiliselt usaldada.



Tõnis Siigur

Eesti parima restorani NOA peakokk. Sihikindel, töökas ja andekas kokk, kelle käekiri on äratuntav, aga mitte järeletehtav. Tõnise road on fantastilised ja täiuslikud.



Ülle Tamsalu

Kuressaare Ametikoolis toitlustusmeetodide juhöpetaja. On toidumaailmas tegutsenud üle viie-teistkümmene aasta. Ülle on terava silmaga staazikas kohtunik.



Rudolf Visnapuu

Eesti Peakakkade Ühenduse president, kellegi on palju kogemusi erinevate võistluste organiseerimisel ja võistlajate hindamisel. Oma ala professional. Pärnu uue restorani Noot peakokk.

KÖÖGIŽÜRII

Anti Lepik, Tallink, austrite avamise maailmameister

Svetlana Riskova, Läti Pavars Club president

Indrek Suurtamm, Sous Chef restoran Gloria

Allar Oeselg, Chef de Cuisine, restoran Dominic

Heidi Pinnak, Tallink Bocuse d'Or finalist

BOCUSE D'OR EESTI PRESIDENT

Dimitri Demjanov

Korraldaja: Eesti Kulinaaria Instituut +372 5196 1097 www.bocusedor.ee www.facebook.com/bocusedor.estonia



Estonia
Positively surprising
visitestonia.com



MAAEELUMINISTEERIUM

Electrolux

Olde Hansa
Tallinna keskseigne Restoran ja Kruumipood



Reaton^R
Töt ja delikatessid

PROFEXPO

Dunkel

Lunden Food

ESTONIAN QUALITY
JÄRVEOTSA

PEPE KALA

ACQUA PANNA
THE FINE DINING WATERS
S.PELLEGRINO

SCHÖNWALD
Germany

Gloria
RESTAURANT
GLORIA

FOOD FAIR
Toidumess
Tallinn 2015

HEIDI PARK
KONDITÖÖRI

GREAT ESTONIAN
GASTRONOMY

TCHAIKOVSKY
A Souvenir of Russian Cuisine

TALLINK

Tallinna
Teeninduskool



