



Fotó: MTI - Sz

## Szellem a fazékból - Lyon oroszlánja

2017 február 05. Flag

### Szöveg méret

Mentés

- 
- 
- 

• [0](#)

5

Átlag: 5 (1 szavazat)

Mérték

Néhány éve kiejteni sem tudtuk, ma ez a varázsszó: Bocuse d'Or.

Végre vége a kulináris megaláztatásnak, az öt Michelin-csillag, az európai első hely, a tavalyi Gastronomia kongresszuson való részvétel után Széll Tamás és csapata – 24 gárda közül – negyedik lett Lyonban. A lapok címdoldalon hozták a szenzációt, a televízió megszakította adását, a forint erőszódni kezdett, még a volt miniszterelnök is gratulált Facebook-oldalán: „Elképesztő amatőrök vagyunk Széll Tamáshoz képest. Én még annál is inkább!” (Nem világos, hogy Gy. F. miniszterelnökként vagy szakácsként tartja magát amatőrnek.) A hír hallatán Béla is felsóhajtott a Fény utcai piacon, és áttette papírból anyag tányérba a lángost. Nincs még minden veszve e hazában.

### **Itt van Amerika**

Érezni lehetett ezt már Franciaországban is. A fapados járat kapitánya (miután a Pannon Dukkerek minden pezsgőt felvásároltak) sok sikert kívánt a magyar csapatnak, a határok gyorsabban kezelték az útleveleket, és ezúttal a hivatalos honlapon is helyesen sorolták a versenyzőket (egyedül Hamvas Zoltán, a Magyar Bocuse d'Or Akadémia elnökének keresztnevével maradt le az ékezet).

Szóval ment minden, mint a karikacsapás. Hamvas lobbizott a magyar csapatért a zsűritagok körében, Vomberg Frigyes coach az ütemet diktálta, Szabó Kevin commis fájó derékkal is a séf keze alá dolgozott, Szulló Szabina tekintetével segített a VIP-páholyból, Széll Tamás meg – akinek, ugye, kötelemmel vannak az idegei – hozta legjobb formáját, mint Sebastian Vettel a Forma-1-ben. Precizitás, kreativitás, hidegvér.

Aztán már csak figyeltük a többieket. Mit tudnak ezek? A japánok fantasztikus tányért varázsoltak össze, de az étel (a zsűritagok szerint) kesernyés lett. A norvégok görcsösen vissza akartak vágni a budapesti vereségért. A franciákat nyomasztotta az elvárás: a Bocuse d'Or alapításának harmincadik évfordulója, a bresse-i csirke, amelyet Paul Bocuse tett világhírvé és most kötelező alapanyag volt, valamint a tény, hogy az eddigi 15 versenyből csak hetet nyertek ezek, hetet az északiak (a hiányzó egyet a luxemburgi Léa Linster, az egyetlen nő, aki ez idáig győzni tudott). De kitétek magukért a finnek, az észtek is, és a kulisszák mögött mindenki arról puszogott, hogy az Egyesült Államoktól ezúttal nem lehet elvenni valamelyik dobogós helyet, mert a világhírű séf, Thomas Keller minden energiáját (valamint több barátja pénzét) beletette a felkészülésbe, ráadásul az amerikai csapat azon kevesek közé tartozik, amelyek az összes eddigi versenyen bejutottak a világdöntőbe.

### **Ria, ria, Hungária!**

Eközben jelen sorok szerzője találkozott Philippe Bernachon csokoládékirállyal és édesanyjával, Françoise Bocuse-zel, a szakácskirály lányával. Megtudta, hogy a február 11-én 91 éves szakácspápa – évek óta tartó súlyos betegsége miatt – biztosan nem vesz részt a díjátadáson, sőt már az elnöki posztot is átadta fiának, Jérôme Bocuse-nek. Az alapszabály szerint ugyanis a fődíjat akkor is egy Bocusenek kell átadnia, ha halak potyognak az égből.

Ezúttal nem potyogtak, halétel helyett vegán tál volt a kötelező második tányér, amelynek elkészítésekor a franciák használták azt a kis grillzet, amelyet a magyar csapatnak nem engedélyeztek. Sebaj, a hazai pálya mindig lejt egy keveset.

Aztán felvirradt a verseny második napja. A mezőny gyengébb fele foglalta el a bokszoikat, de minket ez már kevésbé érdekelt, délután mindenki csak az eredményhirdetést várta. Hogy milyen volt a hangulat? Aki kint volt a budapesti európai döntőn, megérezhetett valamit a dologból. Amikor bevonulnak a versenyzők (és ezúttal az elmúlt harminc év minden győztese), az aréna varázsütésre tombolni kezd. A franciák trombitálnak, verik az üstdobot, a norvégok dudálnak, a japánok fakanalakat vernek össze, lobog a zászlóerdő – az amerikai profi kosárlabdadöntő lehet ilyen.

Ám még az is semmi ahhoz a pillanathoz képest, amikor a magyar tábor vezérszurkolója, Csapody Balázs magára húzza – kissé feszülő – nemzeti színű pólóját, és (ezúttal ökörfejes sapka nélkül) kiterjesztett karral jelt ad a magyar tábornak, köztük Bolyki György zenekarának. Nos, ezért a pillanatért érdemes volt felbontani hatszáz csirkét, kivillamosozni mínusz hét fokban az arénába, kibírni szponzorok és politikusok semmitmondó marketingszövegét. Ez a „Ria, ria, Hungária” olyan, mint a mennydörgés, a legnagyobb képzetű franciának is eláll a lélegzete, a marokkói szakács meg ijedtében elejti a merkanalat.

Ennél nagyobb csak az szól, ha elhangzik Paul Bocuse neve. Mert ennek a show-nak van a lelke. A világ leghíresebb szakácsa, nemzeti erekye, mint az Eiffeltorony vagy a rokforsajt. Lyon oroszlánja (az angol

szójátékban Lion of Lyon), aki egész életében azért harcolt, hogy a szakácsok sztárok legyenek. Ezért született a hatvanas évek vége felé a nouvelle cuisine mozgalma, ezért hozta létre az európai szakácsok unióját, indította el harminc éve a világ legnagyobb presztízserőszakácsversenyét. A médiaricsaj is az „b?né”, a f?zésb?l? teremtett divatot: mindenki az ? séfkabátjából bújt el?.

### Izlandi becsúszó

Aztán a mámoros hangorkán közepette kiderül, hogy a plakátversenyt harmadszor is mi nyertük. Széll Tamás arcán átsuhan a csalódás. Az nem lehet, hogy ennyi szív, ész, er? és akarat hiába sorvadozzon egy átoksúly alatt, j?ni kell nagyobb díjnak is. És j? is: miénk a legjobb hústál. A bresse-i csirke, amelyet a plakáton Széll Tamás kalitkában cipel Lyon felé. A séf arcán azonban újabb rémület: aki különdíjat nyer (bármilyen hízelg? is az), többnyire lecsúszik a dobogóról. És így járunk mi is. Az Egyesült Államok csapata nyer, a norvégok másodikok, és becsusszan elénk (vékonyka 16 pont különbséggel) Izland. Dermedt csönd. Pedig Izland már Budapesten is jól versenyzett. Alig fogjuk fel, hogy megszereztük a világraszóló negyedik helyet – sovány három pont el?nnyel – a házigazda franciák lógó orra el?tt. De hát az utóbbi id?ben megn?tt az étvágyunk. Az elmúlt években a magyar gasztronómia felébredt Csipkerózsika-álmából, és most helyet követel a legjobb konyhák rangsorában.

Aztán a feszültség lassan felenged, hiszen mindenki gratulál. Soha magyar szakács ekkora sikert nem könyvelhetett még el. 2011-ben ki sem jutottunk a dönt?re. Aztán volt egy kilencedik és egy 13. hely. És most a világraszóló negyedik. Amit már a nagyon finnyás francia ínyencek is elismernek, hiszen Széll Tamás nevét a legnagyobbak között emlegetik. A hivatalos honlap a XXI. század szakácsstárjait sorolja: Regis Marcon, Tamás Széll, Daniel Boulud, Noriyuki Hamada, Rasmus Kofoed.

Megtanulták leírni a nevünket. Hibátlanul. Ez többet ér minden dobogós helyezésnél.

Vinkó József - [www.valasz.hu](http://www.valasz.hu)

### Tisztelt olvasók!

Legyenek olyan kedvesek és támogassák "lájkkukkal" a **Flag Polgári Magazin** facebook oldalát, a következ? címen: <https://www.facebook.com/flagmagazin>

- Minden "lájk számít, segíti a magazin m?ködését!

Köszönettel és barátsággal!

[www.flagmagazin.hu](http://www.flagmagazin.hu)

[Tweet](#)



DR. DRÁBIK JÁNOS  
**100 ÉVVEL TRIANON UTÁN**  
DVD

A trianoni gyalázaatról tabumentesen



„Egy film amelyet minden  
magyarnak látnia kell”

**Ajánló**