



## Bravúr a Bocuse d'Oron: Széll Tamás a tizedik

2013 január 31. Flag

### Szöveg méret

Mentés

- 
- 
- 

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Thibaut Ruggeri francia séf nyerte meg szerdán a Bocuse d'Or szakácsverseny világdöntőjét a franciaországi Lyonban, ahol a magyar induló, Széll Tamás a tizedik helyet szerezte meg.

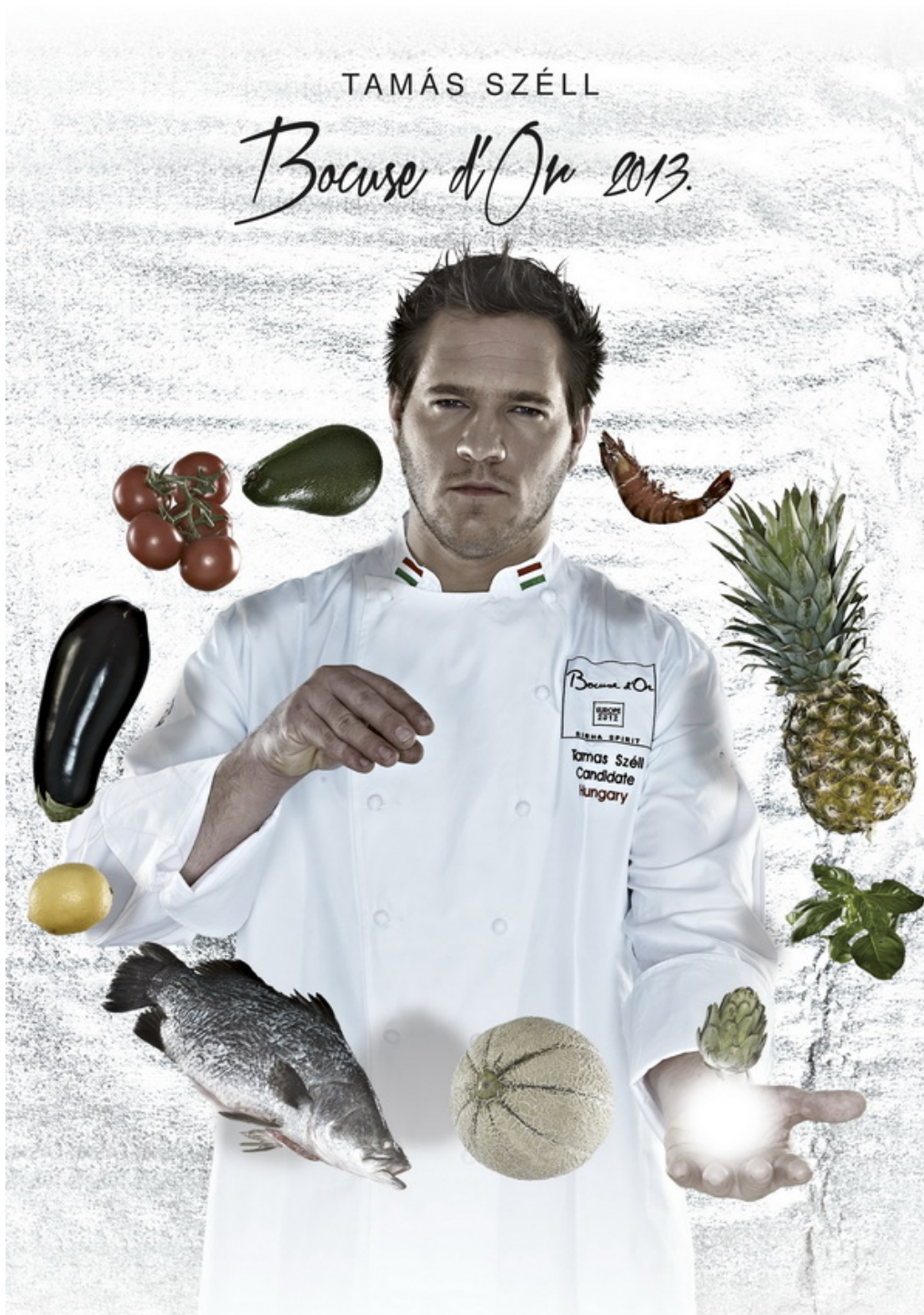
Ruggeri, a párizsi Lenotre étterem 32 éves szakácsa és háromfős csapata a versenyt alapító Paul Bocuse-t vehette át a 20 ezer eurós fődíjat a kétévenként megrendezett versenyen. Az ezüstérmet Dánia, a bronzot pedig Japán csapata nyerte el. A legjobb húsfogást a britek készítették, és nekik volt a legjobb segítjük is. A halmenük közül a zsíri a norvég fogást találta a legjobbnak. A Michelin-csillagos Onyx étterem séfjének versenyfogásait a [Rubik-kocka](#) ihlette.

Széll Tamás

Fotó: MTI/AP

Az Index tudósítója szerint Széll az étel melegen tartásához használatos 90 fok helyett 150 fokon felejtette a sütet. E feledékenység miatt a köret túlmelegedett, és ez is hozzájárulhatott ahhoz, hogy a magyar szakács nem került a világversenyt dobogós helyezettek közé. A magyar csapat így is a tizedik helyen végzett, megelvezve olyan kulináris nagyhatalmakat, mint Belgium, Svájc vagy Olaszország. Széll Tamás csapata összesen 1355 pontot szerzett, ami alig maradt el a 9. helyezett, komoly esélyesként számon tartott Kanadától (1387 pont).

A közönség szavazata alapján Széll Tamás plakátja nyerte el a legjobb poszternek járó díjat. A plakáton a magyar séf látható, amint zöldségekkel, gyümölcsökkel és egy hallal zsonglik. A Bocuse d'Or döntőjén az amerikai, az európai, valamint az ázsiai kontinentális döntők legjobbjai indulhattak, összesen 24 ország séfje. Hivatalosan csak az első három helyezettet hirdették ki, de a pontozások alapján a magyar csapat a tizedik helyet szerezte meg – mondta az MTI-nek Jókuti András, a Világevő bloggere, aki a helyszínen követte végig a kétnapos főzőversenyt.



Szerinte ez nagyon jelentős teljesítmény, hiszen Széll Tamás a tavalyi márciusi európai fináléban Brüsszelben elért kilencedik helyezéssel szerzett jogot arra, hogy részt vegyen a globális döntőben. Lyonban pedig a legjobb tíz közé három tengerentúli csapat is bekerült, azaz a magyarok az európai gárdában két helyet javítottak. A gasztronómiai szakértő úgy tudja: a hetedik, illetve kilencedik helyen végzett Egyesült Államok és Kanada megelázták Széll Tamást és csapatát.

### **Rombuszhal, homár, mangalica**

A gasztronómia olimpiájának számító megmérettetés igazi sportversenyekhez méltó, felvillanyozott hangulatban zajlott. A küzdőtéren nyitott konyhákban elkészült látványos menüket zenei kíséret mellett szolgálták fel a zsűritagoknak, miközben a lelátókon mintegy 1500 néző nemzeti zászlókat lengetve szurkolt hazája séfjének.

A 27 tagú nemzetközi zsűri először a magyar séf rombuszhalból és homárból készült halfogását kóstolhatta meg, amelyhez a nemzeti sajátosság hangsúlyozására köretként lángost is felszolgáltak. A húsos fogás író marhából

---

készült mangalicaszalonnával, kakukkfűvel és petrezselyem-jus-sal, ehhez húsos raviolival készült gulyás, gombával töltött répa társult konfitált sütőtökkel és marinált céklával, valamint marhapofa- és ökörfarok-rillette karórépapürével és céklával, végül hagymakompót hagymalekvárral és szarvasgombával.

Széll Tamás (k) és segít?je, Garai Ádám (b) a Bocuse d'Or dönt?jében

Fotó: MTI/AP

A francia m?sorközl? elmondta: reméli, hogy a magyar fogások is olyan különlegesek és eredeti íz?ek lettek, mint amilyen egyedi és összehasonlíthatatlanul különleges a magyar nyelv. Kiemelte, hogy magyar séf el?ször jutott be a világdönt?be.

### 1987 óta

A Paul Bocuse lyoni mesterszakácsról elnevezett versenyt 1987-ben rendezték meg el?ször, a világdönt? színhelye mindig Lyon. A szabályok alapján 12-személyes húsostál készítése a feladat, illetve két adag kitálalása. A halas menüt tányérra kell szervírozni. Ennél a menünél újítás volt, hogy egy „kontinentális piacról” kell választani a körethez valót, és rögtönözve elkészíteni. A verseny mellett a dönt?höz kapcsolódó gasztronómiai szakkiállításon (SIRHA) is bemutatkozhatott Magyarország egy negyven négyzetméteres standdal, ahol a szakért? közönség megismerkedhet a magyar ételekkel és borokkal.

[mno.hu](http://mno.hu) - [MTI](http://MTI) - [index.hu](http://index.hu)



DR. DRÁBIK JÁNOS  
100 ÉVVEL TRIANON UTÁN  
DVD  
A trianoni gyalátról tabumentesen

„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell”

### Ajánló