WRZESIEŃ 2021

**Polski sukces na francuskim uniwersytecie kulinarnym**

**Dyrektor hotelu Metropolo by Golden Tulip zwycięzcą międzynarodowego konkursu gastronomicznego**

**Placki ziemniaczane autorstwa Piotra Jarząbka, General Managera krakowskiego hotelu Metropolo by Golden Tulip, zdobyły uznanie jury i otrzymały pierwszą nagrodę w kategorii „Smaki dzieciństwa” podczas odbywającego się we Francji wielkiego finału międzynarodowego konkursu gastronomicznego organizowanego przez Chaud Devant!, nowo powstały Uniwersytet Kulinarny Louvre Hotels Group.**

„Chaud devant!” to znany we francuskiej gastronomi okrzyk, który można przetłumaczyć jako „Uwaga! Gorące idzie!”. Używają go kelnerzy, gdy wpadają na salę restauracyjną z talerzami pełnymi parujących pyszności. To ostrzeżenie dla gości, aby zeszli z drogi, i zarazem jeden z typowych elementów francuskiej kultury kulinarnej, a od niedawna – także nazwa nowego **Uniwersytetu Kulinarnego Louvre Hotels Group**, działającego przy hotelu **Campanile Rungis Orly**, zlokalizowanym 12 kilometrów od centrum Paryża, w samym sercu **Marché d’intérêt national de Rungis**, największego na świecie targu ze świeżą żywnością.

**Uniwersytet Kulinarny Chaud Davant!** to miejsce zrodzone z miłości do gastronomii, dzięki któremu pracownicy hoteli zrzeszonych w **Louvre Hotels Group** mogą rozwijać swoje talenty pod opieką wytrawnych szefów kuchni oraz specjalistów z innych obszarów związanych z organizacją i prowadzeniem hotelowych restauracji. Uniwersytet oferuje naukę poprzez praktykę w ramach około czterdziestu interaktywnych warsztatów, w których można uczestniczyć zarówno na miejscu, jak i za pośrednictwem innowacyjnych narzędzi zdalnego kształcenia.

We wrześniu z **Chaud Devant!** miał okazję zapoznać się **Piotr Jarząbek**, **General Manager krakowskiego hotelu Metropolo by Golden Tulip**, i to przy nie byle jakiej okazji, bo jego progi przestąpił jako jedyny polski finalista organizowanego przez uniwersytet międzynarodowego konkursu gastronomicznego. W eliminacjach wzięło udział 160 pracowników hoteli zrzeszonych w **Louvre Hotels Group** z 11 krajów, którzy w pierwszym etapie zaprezentowali jury autorskie przepisy w trzech konkursowych kategoriach: **„Bez marnotrawstwa**”, **„Smaki dzieciństwa”** oraz **„Powód, aby rano wstać”**.

Do wielkiego finału we Francji zakwalifikowało się jedynie 9 uczestników, którzy 15 września spotkali się w hotelu **Campanile Rungis Orly**, by następnego dnia wziąć udział w zawodach gotowania na żywo. Ich zadaniem było przyrządzenie dania według wcześniej opracowanego przepisu oraz jego prezentacja przed jury złożonym między innymi z szefów kuchni i instruktorów **Chaud Devant!** oraz samego szefostwa **Louvre Hotels Group** w osobie CEO grupy **Pierre’a-Frédérica Roulota**. Obejmowała ona nie tylko test smaku, ale także 20-minutowe wystąpienie na temat przygotowanego posiłku. W swojej kategorii **Piotr Jarząbek** zmierzył się z dwiema reprezentantkami słonecznej Italii, a jego domowe placki ziemniaczane zwyciężyły z makaronem orecchiette z liśćmi cukinii i krewetkami przygotowanym przez **Nunzię d’Aloię** z hotelu **Tulip Inn Turin South** i słodką brzoskwiniową brioszką **Eleny Varazzi** z hotelu **Campanile Venice Mestre**.

– W przeddzień zawodów odbyła się odprawa. Każdy z uczestników sprawdzał swoje stanowisko, sprzęt oraz składniki, aby mieć pewność, że ma po ręką wszystko, co niezbędne do przygotowania przepisu. Cała przestrzeń była bardzo profesjonalnie przygotowana. Czuliśmy się trochę jak uczestnicy Master Chefa. Wywarło to na nas silne wrażenie. Nagle konkurs przestał być już tylko zabawą. Każdy z nas zapragnął zwycięstwa, chciał sprostać wyzwaniu i pokazać się z jak najlepszej strony. Tej nocy trudno było o sen. Nazajutrz czekało mnie przecież nie tylko gotowanie, ale także prezentacja, którą musiałem wygłosić w języku francuskim. Czy przepis się uda? Czy zdążę? Czy niczego nie przypalę? Myśli kłębiły się jak szalone! – opowiada **Piotr Jarząbek**, **General Manager Metropolo by Golden Tulip**.

Konkurs stał na bardzo wysokim poziomie. Niektórzy uczestnicy swojej szansy na zwycięstwo upatrywali w próbie zaskoczenia jury pomysłowością. Udało się to chociażby jednemu z reprezentantów Francji, **Killianowi Rogé** z hotelu **Golden Tulip Aix en Provence**. Jego wariacja na temat śniadania zwyciężyła w kategorii **„Bez marnotrawstwa”**, w której jury oceniało nie tylko smak dania, ale także jego wpływ na środowisko oraz zdolność kucharza do maksymalnego ograniczenia odpadków.

W przypadku kategorii **„Smaki dzieciństwa”** jury obok sposobu podania i smaku brało także pod uwagę stojącą za daniem „ukrytą historię”. – Postawiłem na prostotę i przepis na placki ziemniaczane, które robiła moja babcia, a później moja mama. Obie lubiły powtarzać: „Im prościej tym lepiej". Tymi właśnie słowami zakończyłem swoją prezentację przed jury, mówiąc: „Le plus simple et le mieux” – wspomina polski laureat konkursu.

Po skosztowaniu ostatniego dania i wysłuchaniu ostatniej prezentacji jury udało się na obrady, a finaliści niecierpliwie oczekiwali wyników. – Na tym etapie cały stres poszedł już w zapomnienie. Wszyscy zgodziliśmy się, że właściwe każdy z nas już wygrał, skoro udało mu się dotrzeć do tego momentu. Całe doświadczenie konkursu było dla nas wspaniałą nagrodą – mówi **Piotr Jarząbek**.

Wyniki ogłoszono o godzinie 19:00. Obok **Piotra Jarząbka** i **Killiana Rogé** na najwyższym stopniu podium stanęła **Lucie Guigant** z **Campanile MLV Chelles** we Francji, która przygotowała witaminowe śniadania w kategorii **„Powód, aby rano wstać”**. Troje zwycięzców otrzymało w nagrodę złoty medal **Uniwersytetu Kulinarnego Chaud Devant!**, tygodniowy wyjazd do **Szanghaju**, który spędzą w towarzystwie zespołu **Jin Jiang International**, spółki-matki **Louvre Hotels Group**, oraz butelkę szampana ze słynnej winnicy rodziny Taittingerów.