

Evelin Ilves andis Prantsusmaal Lyonis kokkade olümpiamängudeks peetava konkursi Bocuse d'Or korraldajatele üle EAS-i kutse teha võistluse Euroopa voor 2018. aastal Eestis.

Prantsusmaal Lyonis toimub eile ja täna Bocuse d'Or finaalvõistlus, millest võtavad osa 24 riigi esindajad, sealhulgas Eesti restorani Egoist kokk Heidy Pinnak. Evelin Ilves kohtus võistlusele nime andnud Prantsuse gurmeekokanduse grand old man Paul Bocuse'i abikaasa Raymonde Bocuse'iga ja andis talle Eesti riigi poolt Ettevõtluse Arendamise Sihtasutuse kutse korraldada ülemaailmselt tuntud võistluse Euroopa voor 2018. aastal Tallinnas.

"Bocuse d'Or'i võistluse toimumine Eestis oleks meie kokkadele ja meie kokakunstile suureks auks," ütles Evelin Ilves kutset üle andes. Ta lisas, et 2018. aasta on Eestile mitmel põhjusel oluline: siis tähistatakse Eesti Vabariigi 100. aastapäeva ja Eesti on Euroopa Liidu Nõukogu eesistuja.

Eesti esindaja Heidy Pinnak on ühtlasi tänavuse Bocuse d'Or finaali ainus naissoost kandidaat. "Mul on hea meel, et karmil ja maskuliinsel tippkokkade võistlusel on läbi löönud Eestist pärit naine ning tema loomingu kaudu saame võistlusel tutvustada nii laiemalt Põhjamaadele iseloomulikke kui ka konkreetselt Eesti päritolu tooraineid," sõnas Evelin Ilves.

Evelin Ilves külastas eile ka Paul Bocuse'i Instituuti, kus õpitakse kokakunsti ja viiakse läbi akadeemilisi uurimustöid erinevatest toiduga seotud valdkondadest. Instituudis käib 450 õpilast 40 erinevast riigist, õpe kestab 3-5 aastat.

"Väärrib tunnustust, et instituudis, kus antakse maailmatasemel kokaharidust ja õpetatakse sealjuures oma söögikoha pidamise oskust, saadakse ühtlasi täielik väljaõpe koolikokana töötamiseks. Seega tulevad sealt tippkokad mitte ainult restoranidesse ja toitlustuskohtadesse, vaid ka haridusasutustesse," lisas Evelin Ilves.

Taustainfo:

25 aastat tagasi alguse saanud Bocuse d'Or on maailma prestiižseim kokandusvõistlus, mis sündis Paul Bocuse'i ideest kutsuda kokku maailma parimad kokad ning panna nad publiku ees võistlema. Ülemaailmsele finaalvõistlusele, mis peetakse igal teisel aastal alati Lyonis, eelneb Euroopa voor, mida peetakse iga kord erinevas paigas. Eesti osaleb Bocuse d'Or võistlusel kolmandat korda. Esimest korda osales Eesti

2008. aastal, mil saavutas Euroopa voorus 7. koha ja järgmisel aastal sellele järgnenud finaalis maailma arvestuses 15. koha. 2010. aastal sai Eesti Euroopa voorus 14. koha.

Eesti koka Heidy Pinnaku treeneriks on Islandi tippkokk Ragnar Ormarsson. Kandidaadi ettevalmistusmeeskonda kuulub kokku kaheksa inimest, nende hulgas Eesti Bocuse d'Or Akadeemia president Dimitri Demjanov, kes ühtlasi esindab Eestit žüriis. Finalistidel tuleb viie tunni ja 30 minuti jooksul valmistada lihamenüü iiri veise sisefileest ja seljatükist ning kalamenüü kammeljast ja homaarist. Eesti võistluskava kannab pealkirja "Babette'i pidusöök", inspireerituna samanimelisest Taani filmist. Kuna nii kastmed kui lisandid on võistleja vabal valikul, kasutatakse Eesti menüüs palju põhjamaadele iseloomulikke tooraineid. Eesti toodetest leiavad oma tee võistluskandikule näiteks Jõgeva kollase kartulisort, Vana Tallinna liköör, vutimunad, köögiviljad ja rukkileib. Liha maitsestamisel kasutatakse kadakamarju, kalale annab suitsumaitse männivõrsete aroom.

Artiklid ajalehes Le Progrès: [1](#) , [2](#) (PDF).

Vabariigi Presidendi Kantselei  
avalike suhete osakond  
tel 631 6229