

Эвелин Ильвес, которая находится по приглашению Центра развития туризма ЭФСРП в Стокгольме на предварительном Европейском этапе самого представительного мирового соревнования поваров, подтвердила организаторам, что она поддерживает инициативу ЭФСРП провести европейский этап «Золотого Бокюза» 2018 года в Таллинне.

«Мы приняли бы гостей очень хорошо и профессионально», – сказала Эвелин Ильвес на встрече с директором «Золотого Бокюза» Флоранном Суплиссоном.

На начавшемся вчера предварительном этапе за место в финале борется и эстонский повар Дмитрий Халюков, в меню которого должны быть выражены национальная особенность представляемой им страны, а также должна быть представлена культура питания страны и преобладающие в ней тенденции. При создании конкурсной работы он использует эстонский ржаной хлеб, бруснику, картофель и бекон, ягоды облепихи, лисички, тыкву, яблоки и ликер «Старый Таллинн».

«Это великолепная возможность представить эстонскую кухню и еду на очень представительном международном конкурсе», – отметила Эвелин Ильвес.

Финалисты Европейского этапа, которые примут участие в заключительном этапе «Золотого Бокюза» в 2015 году во французском Лионе, будут объявлены в четверг с 18:30 до 19:30 по эстонскому времени. В состав жюри входит и учредитель Эстонского кулинарного института Дмитрий Демьянов.

Эвелин Ильвес приняла вчера в Стокгольме участие и в организованном Центром развития туризма ЭФСРП ужине, посвященном представлению Эстонии как цели туризма. Тема ужина была "New Nordic Food stands for purity, freshness, simplicity, reflection of four seasons in food and Nordic products – but is this really new for Estonia?". На ужине присутствовали также представитель программы New Nordic Food Шарлотта Ранерт и шведские кулинарные журналисты и организаторы путешествий. По словам Эвелин Ильвес, поварское искусство Эстонии всегда по своей ментальности составляло часть кухни Северных стран.

Сегодня Эвелин Ильвес встретится и с принцем Швеции Карлом Филипом.

Канцелярия Президента Республики
Отдел связей с общественностью
тел. +372 631 6229