

Эвелин Ильвес передала во французском городе Лионе организаторам конкурса Vocuse d'Or, который считается своего рода олимпиадой для поваров, приглашение Фонда поддержки развития предпринимательства провести европейский тур 2018 года в Эстонии.

Вчера и сегодня в городе Лион, Франция, проходит финал Vocuse d'Or, в котором принимают участие представители 24 стран, в том числе и повар эстонского ресторана Egoist Хейди Пиннак. Эвелин Ильвес встретила с супругой давшего имя конкурсу grand old man кулинарного искусства Поля Бокюза Раймондой Бокюз и передала ей от Эстонского государства приглашение Фонда поддержки развития предпринимательства организовать европейский тур всемирно известного конкурса 2018 года в Таллинне.

«Проведение конкурса Vocuse d'Or в Эстонии было бы для наших поваров и кулинарии большой честью», – сказала Эвелин Ильвес, передавая приглашение. Она добавила, что 2018 год является важным для Эстонии по нескольким причинам: в этом году будет отмечаться 100-летие образования Эстонской Республики, а также Эстония будет председательствовать в Совете Европы.

Представительница Эстонии Хейди Риннак является в нынешнем году единственной женщиной, претендующей на участие в финале Vocuse d'Or. «Мне очень приятно, что в жестком и мужском поединке лучших поваров смогла пробиться женщина из Эстонии, через ее творчество мы имеем возможность представить более широко продукты, характерные для Северных стран и, в частности, для Эстонии», – сказала Эвелин Ильвес.

Эвелин Ильвес также посетила вчера институт Поля Бокюза, в котором обучают поварскому искусству и проводят академические исследования в различных связанных с продуктами питания областях. В институте учится 450 человек из 40 разных стран, обучение длится 3-5 лет.

«Заслуживает признания, что в институте, который дает поварское образование на мировом уровне и при этом учит держать свое заведение общественного питания, одновременно можно пройти полное обучение работе школьного повара. Поэтому

выходящие из этого учебного заведения повара высшего класса идут не только в рестораны и другие места общественного питания, но и в образовательные учреждения», – добавила Эвелин Ильвес.

Информация по теме:

25 лет назад было основано самое престижное в мире соревнование поваров Bocuse d'Or, которое получило свое начало от идеи Поля Бокюза собрать лучших поваров мира, чтобы они соревновались на публике. Всемирному финалу, который всегда проводится каждый второй год в Лионе, предшествует европейский тур, проходящий каждый раз в новом месте. Эстония принимает участие в конкурсе Bocuse d'Or третий раз. Впервые Эстония участвовала в соревновании в 2008 году, когда добилась в европейском туре 7-го места, а в следующем году в последовавшем за этим финале была 15-й в мировом зачете. В 2010 году Эстония получила в европейском туре 14-е место.

Тренером эстонского повара Хейди Пиннак является повар высшего разряда из Исландии Рагнар Ормассон. В команду, которая готовит кандидата, входит еще восемь человек, в том числе президент Эстонской академии Bocuse d'Or Дмитрий Демьянов, одновременно представляющий Эстонию в жюри. Финалисты должны в течение 5 часов и 30 минут приготовить мясное меню из ирландской говяжьей вырезки и спинной части, а также рыбное меню из камбалы и омара. Программа Эстонии наносит название «Праздничный ужин Бабетты», почерпнутое из одноименного датского фильма. Поскольку как соусы, так и гарниры участники выбирают сами, в эстонском меню используется много продуктов, характерных для Северных стран. Из эстонских продуктов будет использоваться, например, сорт картофеля Йыгеваский желтый, ликер Vana Tallinn, перепелиные яйца, овощи и ржаной хлеб. Для приправы к мясу планируется использовать можжевельные ягоды, а копченый вкус рыбе придадут при помощи аромата молодых побегов сосны.

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