

Bocuse d'Or



Bocuse D'or je najpomembnejše kuharsko tekmovanje za profi-kuharje. Začetki prestižnega tekmovanja segajo v leto 1987, ko ga je v življenje priklical Paul Bocuse.

Vzdušje na tekmovanju 23. in 24.01.07 v Lyonu, v Franciji je bilo izjemno. Več kot 4000 navijačev je slavilo svoje kuharje.

24 držav se je uspelo kvalificirati za najpomembnejše tekmovanje profi-kuharjev. Zelo močni – kot vedno – so bili Skandinavci. Kot leto poprej, je francoski kuhar 20. svetovno prvenstvo gourmet-kuharjev odločil v svojo prid.

Zlato trofejo je prejel Fabrice Desvignes, drugo mesto je zasedel Rasmus Kofoed (Danska), tretje pa Franck Giovanni (Švica).

Ob priliki 20. obletnice so na prireditvi sodelovali tudi ustanovitelj tekmovanja Paul Bocuse in vsi dosedanji nagrajenci.

Zmagovalec Bocuse d'Or 2007/2008 iz Francije uporablja kuhinjske nože CHROMA Haiku.

Skoraj 2/3 timov je na tekmovanju uporabljalo nože znamke CHROMA. Ostri in perfektni noži so za svetovno elito kuharjev nujnost.

Od 200 najboljših restavracij v Nemčiji velika večina uporablja kuhinjske nože CHROMA. Anketa strokovne revije EssenZ (8/2006) je pokazala, da je znamka CHROMA med vodilnimi pri kuharjih z zvezdicami.

Več informacij o kakovostnih kuharskih nožih in tekmovanju na naši spletni strani www.tm-shop.si.

Lep pozdrav!

Vaš T&M team

