

Ypatinga žinia atskriejo į Lietuvą – pagaliau Lietuva tapo Bocuse d'Or šeimos dalimi. Tai prestižiškiausia pasaulyje gastrominė organizacija, vienijanti šefus ir turinti ypatingai stiprias gastronomines tradicijas. Šios organizacijos atėjimas neabejotinai sustiprins Lietuvos gastronomijos pozicijas tiek vietinėje, tiek tarptautinėje arenoje, prisidės prie šalies gastronomijos ateities ir gastrominio turizmo vystymosi- juk vienas iš organizacijos tikslų yra suteikti galimybes mūsų šefams mokytis, dalintis patirtimi ir varžytis.

1987 m. Paulas Bocuse'as Lione sukūrė „Bocuse d'Or“ – neabejotinai vieną prestižiškiausių gastronomijos konkursų pasaulyje. Jis taip pat vadinamas šimtmečio virėju ir gastronomijos popiežiumi. Konkurse jauni ir talentingi virtuvės meistrai demonstruoja savo meistriškumą ir išmonę. Be estetikos, techniškumo ir skonių įvairovės čia labai svarbios kultūrinės tradicijos, ekologija, maisto taupymas ir vietiniai ūkiai. Bocuse d'Or – viena iš didžiausių šefų svajonių. Taip kaip lenktynininkas svajoja važiuoti Formulėje 1, taip šefai svajoja patekti į Bocuse d'Or Lione, kur kas dvejus metus vyksta Bocuse d'Or Grand Finale konkursas.

Bocuse d'Or Lietuva komiteto nariais tapo Evaldas Juška, Martynas Meidus, Vita Bartininkaitė, Tomas Rimydis ir Tadas Eidukevičius, kurie prisidės prie organizacijos savo žinių bagažu ir išpūdingomis patirtimis, praversiančiomis mūsų šefų bendruomenei ir gastrominės politikos formavimui užsienyje.

„Tai keturių metų paruošiamasis darbas ir pusantrų metų aktyvios gastrominės diplomatijos rezultatas“ – sako Darius Katinas – Bocuse d'Or Lietuva prezidentas, žmogus, kurio dėka ši organizacija Lietuvą įtraukė į svarbių gastrominių šalių šeimą. Restoranininkas, vizionierius, šefas, paskutinį dešimtmetį dirbęs ne tik Lietuvoje, bet ir pripažintas profesionalas kitose šalyse, maisto technologo studijas baigęs Vokietijoje, paskutiniu metu vykdęs įvairius projektus tarptautinėje gastronomijoje. Vienas iš paskutinių Dariaus Katino pasiekimų – Šveicarijoje išlaikytas gastronomijos teisėjo egzaminas pas įtakingiausią gastronomijos mokytoją ir teisėją Rudy Muller, kuris yra World Chefs Culinary Competition Committee narys.

Bocuse d'Or Lietuva džiaugiasi, kad atstovaudama šefus, skatins bendradarbiavimą kartu su Lietuvos viešbučių ir restoranų asociacija. Mes siekiame bendrų tikslų ir pozityvumo, o bendradarbiaudami judėsime link galutinio tikslo, kuris manau svarbus daugeliui mūsų – Lietuvos gastronomijos brandos ir stiprybės – optimistiškai nusiteikęs Bocuse d'Or Lietuva prezidentas, Darius Katinas.

