

Wine & FOOD Noble Night 2018

18.03.2018.

Ruszył pierwszy etap ogólnopolskiego konkursu Wine & Food Noble Night. Zgłoszenia zespołów restauracyjnych przyjmowane są do 13 kwietnia. Spośród nadesłanych aplikacji organizatorzy wybiorą 12 restauracji, które zawalczą o podium podczas uroczystego finału w październiku 2018 roku.

Kandydujące restauracje weryfikowane są w pierwszej kolejności przez tajemniczych klientów, by wreszcie przejść kwalifikację przed komisją składającą się z niezależnych przedstawicieli branży gastronomicznej i przedstawicieli Organizatora. Ocenie podlega nie tylko kunszt szefa kuchni i jego zespołu, oryginalność menu, ale i atmosfera miejsca, obsługa jak również aranżacja wnętrza. Dwanaście restauracji pretendujących do miana najlepszych w 2016 r. poznamy do końca kwietnia, jednak na ostateczne rozstrzygnięcie trzeba będzie poczekać do jesiennej gali Wine and Food Noble Night. Wtedy to finałowa dwunastka podczas eleganckiej kolacji zaprezentuje swoje umiejętności przed prestiżowym jury złożonym z gości Noble Banku i Noble Concierge. Kucharze na żywo zaprezentują autorskie menu składające się z przystawki i dania głównego, które poddane zostanie nie tylko ich ocenie, ale również profesjonalnego jury złożonego z autorytetów branży kulinarnej. Dla odmiany – jury profesjonalne oceniać będzie dania szefów kuchni nie znając autorów potraw.

Konkurs Wine&Food Noble Night składa się z dwóch etapów. W pierwszej kolejności następuje selekcja nadesłanych zgłoszeń i wybór 12 finałowych restauracji. W trakcie kwalifikacji sprawdzana jest karta menu, dobór smaków, jakość obsługi, dbałość o aranżację wnętrza.

Natomiast w finale restauracje ocenia publiczność, która podczas kolacji degustacyjnej ma możliwość skosztować wszystkich propozycji z menu. Goście mają również niepowtarzalną okazję obserwować zespoły podczas gotowania, a nawet możliwość rozmowy z szefami. Osobna ocena należy do grona jury profesjonalnego, które ocenia dania nie znając autorów przygotowanych potraw. W skład kapituły wchodzi największe nazwiska świata kulinarnego, nagradzani szefowie kuchni, krytycy kulinarni, smakosze. W 2017 roku byli to: Adam Chrząstowski - przewodniczący, szef restauracji Ed Red, Andrea Camastra - szef kuchni w Senses, Paweł Oszczyk – kierownik działu ds. grupy klientów HoReCa w Makro Polska, Karol Okrasa - szef kuchni Platter by Okrasa, Łukasz Budzik - laureat Wine&Food Noble Night 2016, Maciej Dobrzyniecki - Prezydent Akademii Gastronomicznej w Polsce.

Dotychczas laureaci konkursu otrzymali nagrody m.in. w postaci:

- szkolenia w Ecole de Cuisine Alain Ducasse w Paryżu,

- szkolenia w restauracji El Celler de Can Roca w Gironie,
- stażu w Restauracji Arzak w San Sebastian w Hiszpanii,
- stażu w Restauracji Senses pod okiem szefa Andrei Camastry,
- stażu w Restauracji Le Cinq of Four Seasons George V Hotel oraz udziału w gali premierowej Gault&Millau w Paryżu,
- stażu w restauracji Guy Savoy w Paryżu,
- udziału w targach Madrid Fusión 2018.

Organizatorem Konkursu jest firma Noble Concierge sp. z o.o. - obsługująca m.in. Klientów private banking w Noble Banku.

Więcej informacji oraz formularz zgłoszeniowy do konkursu Wine & Food Noble Night dostępne na: www.noblenight.pl

źródło: noblenight.pl