

WORKSHOPY

BOCUSE D'OR

CZECH 2025

11.30 – 12.00

WORKSHOP NESPRESSO: OD ZRNKA PO ŠÁLEK

PAVLA MARKOVÁ, COFFEE AMBASSADORKA NESPRESSO ČESKÁ A SLOVENSKÁ REPUBLIKA

Jakým způsobem ovlivňuje země původu výslednou chuť kávy a jak se liší přístupy k pěstování a zpracování kávových třešní v různých zemích? A jakou roli v tomto procesu hraje Nespresso? Odpovědi na tyto otázky, a především možnost ochutnat, získáte během workshopu „Od zrnka po šálek“, kde navštívíte několik zemí původu a ponoříte se do fascinující cesty, která stojí za každým šálkem kávy Nespresso.

12.10 – 12.20

DŮVĚRA NA PRVNÍ POHLED: PROČ JSOU RECENZE VAŠE NEJSILNĚJŠÍ ZBRAŇ

EVA ČEJKOVÁ, FOUNDER & CEO, TESTUJTO.CZ, MYLOU

Zajímá Vás jak funguje svět recenzí a může ovlivnit Vás byznys? Jste tu správně.

12.30 – 12.30

OD FARMÁŘE KE KUCHAŘI

HANKA SOUČKOVÁ, FARMÁŘKA, ZAKLADATELKA FARMY V SEMICÍCH,
30 POD 30 PRO ROK 2025 VÝBĚR ČASOPISU FORBES

Jak důležité je mluvit o důležitosti role kuchařů ve znovu-učení celkové společnosti o lokálnosti a sezónnosti potravin v rámci ČR a jak to řeší přímo Hana Součková?

13.10 – 13.40

Z KROMĚŘÍŽE DO LONDÝNA, Z MALÉ KAVÁRNY PŘÍMO DO FINE DININGU A MICHELINSKÉHO SVĚTA

TOMÁŠ NGOC, RESTAURANT MANAGER REDINE, GASTRO KONZULTACE A PORADENSTVÍ,
30 POD 30 VÝBĚR ČASOPISU FORBES PRO ROK 2025

Osobní příběh Tomáše Ngoc od jeho začátků v gastronomii až po současnost. Co ho čeká a na čem aktuálně pracuje?

13.50 – 14.20

ALMA TALKS: NEALKO NA VZESTUPU

JAN KLIMEŠ, CEO, EUFORIA
EVA A IVO LAURINOVÍ, CEO, UTOPIA
MARTIN NOVÁK, SLÁDEK, SOUKROMÝ ZEMĚDĚLEC A ZAKLADATEL, PIVOVAR OBORA
MODERUJE: JAN ČULÍK, SPOLUZAKLADATEL PLATFORMY ALMA TALKS

Alma Talks vám představí tři příběhy lidí, kteří se nové situaci přizpůsobili a jejich výrobky představují to nejzajímavější, co na české nealko scéně najdete.

14.35 – 15.05

DEGUSTACE ŠAMPIONŮ A CO K NIM DOBRÉHO?

KLÁRA KOLLÁROVÁ, NÁRODNÍ SOMELIÉRKA, NÁRODNÍ VINAŘSKÉ CENTRUM

Klára Kollárová národní sommelierka si připravila rychlokurz se základy správné degustace a párování vína a jídla. Ochutnáte tři skvělé vína oceněné na prestižních soutěžích. K tomu 3 druhy sýrů a pak již bude jen na vás zjistit, která kombinace bude nejlepší.

Ochutnáte:

Bohemia sekt Prestige Brut 2021
Merlon, Veltlínské zelené 2023
Svoboda, Rulandské modré 2022

15.20 – 15.50

AGROGASTRONOMIE: OBOR, KTERÝ PROPOJUJE ZEMĚDĚLSTVÍ S GASTRONOMIÍ A ZKOUMÁ VZTAHY MEZI NIMI.

ANNA GROSMANOVÁ, FOODPIONEER, INŽENÝRKA KVALITY POTRAVIN, AUTORKA A FOTOGRAFKA
FRANTIŠEK KŠÁNA, MISTR ŘEZNIK Z AMASA

Agrogastronomie drží za jednu ruku výrobce, a za druhou kuchaře a ptá se jich navzájem, jak jeden svět ovlivňuje druhý a jak vzájemně ovlivňují výsledek, chuť a kvalitu toho, co má na talíři gurmán. Čestr a přestík – v roce 2012 začali v Amase pracovat s masem ze zvířat, o kterém málokdo věřil, že může být skvělé. Dnes je Amaso největším českým producentem masa z jalovic a volů českého strakatého skotu a přeštických černostrakatých prasat.

16.00 – 16.40

WORKSHOP PŘÍPRAVA SUSHI S NOŽI OD SPOLEČNOSTI YAXELL

MAREK HORA, JAPANESE CUISINE GOODWILL AMBASSADOR

Porcování ryby a rovnou příprava a ochutnávka Nigiri sushi. Navštívte workshop s Markem Horou.

SIRH/+

BOCUSE D'OR

NATIONAL SELECTION CZECH REPUBLIC