

**Daleko, a jednak blisko – poznajemy japońskie smaki na warsztatach kulinarnych Akademii Mistrzów Smaku by Belvedere w Łazienkach Królewskich.**

**Zastanawiacie się zapewne, co wspólnego mają warszawskie Łazienki Królewskie z Japonią? Otóż ósme warsztaty Akademii Mistrzów Smaku by Belvedere odbyły się właśnie w tym miejscu, w wyjątkowej restauracji Belvedere. Młodzi adepci sztuki kulinarnej mieli tym razem możliwość pracy z dwoma wybitnymi szefami kuchni oraz wzięcia udziału w kolejnym wykładzie eksperckim w prestiżowych wnętrzach XVIII – wiecznego budynku Nowej Oranżerii.**

6 marca 2023 roku uczniowie spotkali się na warsztacie, który tym razem dotyczył wyśmienitej kuchni japońskiej. Spędzili ten dzień w towarzystwie dwóch wybitnych szefów kuchni: Tomasza Łagowskiego oraz Yannicka Lohou. Na koniec wysłuchali wykładu na temat nowoczesnych technik kulinarnych prowadzonego przez dr inż. Artura Głuchowskiego. Przybliżmy sylwetki ekspertów:

**Tomasz Łagowski** to szef kuchni znakomitej restauracji Belvedere z ogromną tradycją, znanej w całej Polsce i Europie. Jest finalistą wielu konkursów kulinarnych w Polsce i za granicą, z wieloma prestiżowymi odznaczeniami na swoim koncie. Od wielu lat gości w programach telewizyjnych w randze eksperta, a także jest organizatorem i twórcą menu dla wielu prestiżowych firm.

**Yannick Lohou** jest szefem restauracji w hotelu Nobu w Warszawie, a pochodzi z Bretanii. Jego pasją są podróże kulinarne, osobiście zwiedził wiele krajów świata. Pracował między innymi w Paryżu, Las Vegas, Dubaju czy Barcelonie. Prowadził także własną restaurację we Francji.

**Dr inż. Artur Głuchowski** to naukowiec i nauczyciel akademicki Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka na SGGW w Warszawie. Bada wpływ obróbki kulinarnej oraz nowoczesnych metod kulinarnych (sous-vide, kuchnia molekularna, Note by Note) na jakość potraw. Prowadzi zajęcia z technologii gastronomicznej, projektowania nowych potraw, kuchni świata oraz obsługi konsumenta w gastronomii i hotelarstwie.

„Podczas warsztatów przygotowaliśmy między innymi wspaniałą japońską wołowinę Wagyu, a także kraba, tuńczyka czy łososia. Dodatkiem do tych wyśmienitych produktów były typowe, azjatyckie przyprawy takie jak imbir, chilli czy kombu dashi, których użycie gwarantuje eksplozję smaku umami. Japońska kuchnia to jedna z moich ulubionych. Dlatego też bardzo miło było mi prowadzić te warsztaty z wyśmienitym szefem kuchni restauracji Nobu, Yannickiem Yohou”. – mówi Tomasz Łagowski, szef kuchni restauracji Belvedere i trener kulinarny Akademii Mistrzów Smaku by Belvedere.

„Gdy szef Tomasz poprosił mnie o bycie częścią tego wspaniałego zespołu, zgodziłem się bez wahania. Przekazywanie wiedzy kulinarnej jest według mnie bardzo ważne dla młodych kucharzy. Jestem wdzięczny za możliwość wzięcia udziału w tym projekcie, ponieważ uwielbiam uczyć i motywować przyszłych szefów kuchni. Zawsze podkreślam, że uczę w języku angielskim, co daje możliwość kulinarnych podróży po całym świecie. Miło mi jest zaprezentować japońską kuchnię hotelu Nobu właśnie w tym miejscu i w takich okolicznościach”. – opowiada Yannick Lohou, trener kulinarny Akademii oraz szef kuchni w restauracji hotelu Nobu w Warszawie.

Uczniowie podkreślali, że kuchnia japońska bardzo im się podoba i z chęcią aktywnie uczestniczyli w tej edycji warsztatów. Jak się okazało, były też one sprawdzianem pracy zespołowej. Jako że całość prowadzona była w języku angielskim, młodzi kucharze pomagali sobie nawzajem, gdy któryś z nich nie do końca wszystko zrozumiał. Uczestnicy nie wiedzieli o tym, że cały dzień będą rozmawiać po angielsku i uznali to za wspaniałe, kolejne wyzwanie. Okazało się, że język kuchni jest językiem międzynarodowym i warsztaty wniosły kolejne ważne doświadczenie w pracy szefa kuchni. Warto w tym miejscu podkreślić, że główną nagrodą Akademii Mistrzów Smaku by Belvedere jest wyjazd z szefem Tomaszem Łagowskim do San Sebastian, do topowej restauracji Mugaritz, oznaczonej trzema

gwiazdkami według przewodnika Michelin. Zwycięzca będzie miał możliwość odbycia tam 5- dniowego stażu pod okiem samego szefa kuchni Adoniego Luisa Aduriza, wybitnej osobowości świata kulinarnego, podczas którego będzie rozmawiać z innymi kucharzami tylko po angielsku. Dlatego też ósmy warsztat pozwolił na osvajanie się z tym językiem.

„Chcieliśmy przede wszystkim pokazać naszym kucharzom różne składniki, których można używać w pracy oraz jak wiele możliwości ma kuchnia. Okazało się, że ci młodzi ludzie byli bardzo mądrzy, zaciekawieni i z ochotą uczestniczyli w całodziennym warsztacie. Dołożyli wszelkich starań, aby dowiedzieć się jak najwięcej na temat kuchni japońskiej”. – stwierdził Yannick Lohou.

Ósme warsztaty Akademii Mistrzów Smaku by Belvedere udowodniły, że uczestnictwo w nich daje młodym kucharzom niespotykaną możliwość zdobywania zarówno praktycznej, jak i teoretycznej wiedzy pod okiem najznamienitszych ekspertów polskiej i zagranicznej sceny gastronomicznej oraz że używanie innego języka nie jest żadną przeszkodą.

### **O Akademii Mistrzów Smaku by Belvedere:**

Akademia Mistrzów Smaku by Belvedere to autorski projekt edukacyjny Belvedere Gourmet Group. Misją Akademii jest aktywne wsparcie młodych talentów w rozwoju oraz pogłębianie pasji do kreowania smaków poprzez zetknięcie z doświadczeniem sztuki kulinarnej na najwyższym możliwym poziomie przekazywanym przez wybitnych trenerów i ekspertów: kucharzy, cukierników oraz gości specjalnych Akademii. Co istotne, koncept Akademii jest formułą otwartą. Zakłada nie tylko rozwój jej studentów, ale również jej samej, jako miejsca łaknącego nowych pomysłów, czy koncepcji. Dlatego też Akademia zakłada ewolucję zarówno podczas pierwszej edycji, jak i kolejnych, po to, aby być miejscem wyjątkowym każdego dnia. Jest otwarta na nowych trenerów, kolejnych ekspertów, a także Mecenasów mogących objąć ją opieką.

Więcej informacji o Akademii Mistrzów Smaku by Belvedere znajduje się na stronie internetowej [www.akademiamistrzowsmaku.pl](http://www.akademiamistrzowsmaku.pl) oraz na profilach społecznościowych:

[facebook.com/AkademiaMistrzowSmaku](https://facebook.com/AkademiaMistrzowSmaku), [instagram.com/akademiamistrzowsmaku](https://instagram.com/akademiamistrzowsmaku)