

CHEF'S TABLE

Stretnite a ochutnajte kulinárske umenie TOP šéfkuchárov Slovenska.

29.9. 2023



30.9. 2023



Mário
ŽUŽIČ



Zbieral skúsenosti v mnohých bratislavských reštauráciach. Executive Chef de Cuisine v prominentnej reštaurácii Au Cafe & Portofino wine bar. Bol na stáži u známeho šéfkuchára Gordona Ramseyho v londýnskej reštaurácii Pétrus, kde ho školil uznávaný Headchef Larry Jayasekara a jeho team. Zúčastnil sa školenia u Petra Koukolicke v Prahe, kde detailne spoznal molekulárnu kuchyňu. V Ríme vo svete uznávanej škole Coquis ho školil michelinský kuchár Angelo Troiani. Jeho ambície a pokora bola vidieť aj na Incheba gastro cup 2014, kde získal bronz.

27.10. 2023



28.10. 2023



Jozef
MASAROVÍČ



Svoje profesionálne pôsobenie vo svete gastronómie začal na luxusných výletných lodiach pod vedením najvychýrenejších šéfkuchárov. Po návrate naspäť na Slovensko začal pracovať v prominentnej reštaurácii Papparazzi, odkiaľ sa mu otvorila cesta a dostal príležitosť viesť jednu z najlepších reštaurácií na Slovensku, UFO, kde pôsobí už 12 rokov. Od bedekra Gurmán na Slovensku získala niekoľko významných hodnotení, medzi nimi aj najlepšia Prémiová reštaurácia roka a aj Tri zlaté vidličky pre rok 2020. Jozef Masarovič získal ocenenie Najlepší kuchár roka. Jeho dobroty ocenili aj anglická kráľovná Alžbeta II., monacké knieža Albert II., spevák Eras Ramazzotti skupina Limp Bizkit, Beyoncé či Depeche Mode.

17.11. 2023



18.11. 2023



Anton
MESZÁROŠ



Pracuje ako kuchár 16 rokov a začínal variť vo Francúzsku. Najviac sa naučil v talianskej reštaurácii Papparazzi. Tam sa zaoberal varením zo šúpiek zo zeleniny. Pozeral sa na suroviny ako na celok a narábalo s nimi s úctou. To bola prvá kuchyňa, v ktorej si vyrábali úplne všetko. Éru Papparazzi vzápätí vystriedala éra Savage garden, kde vo svojich 26-ich pracoval prvýkrát ako šéfkuchár. Ďalšiu skvelú skúsenosť získal v Prahe v reštaurácii Plevel. Variť sa tam vegan a gluten free, takže to bola nová veľká výzva. V súčasnosti pracuje ako šéfkuchár v reštaurácii Terra, kde majú vlastné kravské mlieko, divinu z vlastnej zvernice. Vyrábajú si vlastné jogurty, tvaroh a syr. Rád rozpráva o gastronómii, receptoch a je známy hlavne vďaka populárnemu podcastu Peklo v papuli.

8.12. 2023



9.12. 2023



Peter
DURANSKÝ



V roku 2019 ako prvý slovenský šéfkuchár získal vlastnú Michelinsku hviezdu. Rodený Bratislavčan aktuálne vedie viedenskú reštauráciu Das Loft. Už ako pätnásťročný počas štúdia praxoval v jednej z najlepších slovenských reštaurácií, v Bratislavskej Le Monde, kde pôsobil osem rokov. Rok strávil na pozícii Sous Chef v päťhviezdičkovom hoteli Albrecht a odtiaľ prešiel do renomovanej reštaurácie Camouflage. Pôsobil na stáži v reštaurácii Brygas v nórskom meste Lofoten. Vrátil sa späť na Slovensko, a to rovno na miesto šéfkuchára Bratislavskej reštaurácie Camouflage. Po tejto skúsenosti jeho ďalšie kroky viedli v roku 2012 do Viedne, kde rozbiehal projekt skupiny Medusa Group. Aktuálne je súčasťou kuchárskej šou Pravidlá moje ženy, ktorú vysiela RTVS. V roku 2022 reprezentoval Slovensko na medzinárodnej súťaži Bocuse d'Or prosim a v roku 2023 sa stal prezidentom pre Bocuse d'Or Slovakia 2023.