

# Bocuse d'Or เวทีแข่งขันการทำอาหารชิงแชมป์โลก



Paul Bocuse เชฟชาวฝรั่งเศสผู้ก่อตั้งเวทีการจัดการแข่งขัน Bocuse d'Or

และเป็นผู้ที่ถูกขนานนามว่าเป็น “The Pope of Modern French Gastronomy” เป็นเชฟที่มีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักกันอย่างแพร่หลายทั้งในด้านการจัดการคุณภาพของร้านอาหาร วิธีการปรุงอาหารที่ทันสมัย และยังได้รับรางวัลอันทรงเกียรติต่าง ๆ มากมายตลอดอาชีพของเขา

เมื่อเร็ว ๆ นี้ Bocuse d'Or Thailand ได้จัดการแข่งขัน “Bocuse d'Or เวทีแข่งขันการทำอาหารชิงแชมป์โลก” รอบคัดเลือกตัวแทนประเทศไทย ที่ วิทยาลัยดุสิตธานี เพื่อค้นหาสุดยอดเชฟผู้มีฝีมือเป็นตัวแทนประเทศไทยเข้าร่วมแข่งขันการทำอาหารในระดับนานาชาติต่อไป ซึ่งการแข่งขัน Bocuse d'Or นี้ได้รับการยกย่องจากวงการอาหารทั่วโลกถือให้เป็นการแข่งขันโอลิมปิกของวงการเชฟเลยก็ว่าได้

โดยในการแข่งขันครั้งนี้ มีผู้สนใจเข้าร่วมเพื่อคัดเลือกเป็นตัวแทนของประเทศอย่างมากมาย ซึ่งรวมไปถึงนักศึกษาของวิทยาลัยดุสิตธานีด้วยเช่นกัน ถือได้ว่างานหนักตกไปอยู่ที่คณะกรรมการผู้ทรงเกียรติที่ทำหน้าที่เป็นผู้ตัดสินซึ่งเป็นเชฟจากร้านอาหาร โรงแรม รวมถึงตัวแทนทีมชาติการแข่งขัน Bocuse d'Or เกาหลีใต้อีกด้วย โดยผู้เข้าร่วมการแข่งขันเวทีนี้นอกจากจะได้แสดงผลฝีมือทางการทำอาหารแล้ว ยังจะได้เรียนรู้ทักษะใหม่ ๆ และนวัตกรรมในการทำอาหารอีกด้วยเช่นกัน

สำหรับผลการแข่งขันผู้ได้รับรางวัลชนะเลิศคือ นายภาณุวิชญ์ เขาแก้ว จาก L'Institut Paul Bocuse, Lyon France (เป็นศิษย์เก่าของวิทยาลัยดุสิตธานี) รางวัลอันดับ 2 คือนายธีรพันธ์ โพธิวรรณ จาก Eiffel Lang Suan

Restaurant รางวัลอันดับ 3 ได้แก่ นายเนติชา นั้บถือสุข นักศึกษาจากวิทยาลัยดุสิตธานี โดยคณะกรรมการแข่งขันจะได้เป็นตัวแทนของประเทศไปแข่งในระดับนานาชาติต่อไป