

Jean Bos

Dyplomowany Mistrz Kucharski Belgii i Francji, prekursor Kuchni Molekularnej w Polsce. Pochodzi z Belgii. W zawodzie kucharza pracuje od 45 lat.

W latach 1974-87 pracował jako Szef Kuchni w **pałacu królewskim w Brukseli**, gdzie najczęściej na stołach królowała jagnięcina oraz świeże ryby. W tym czasie przez trzy miesiące w ciągu roku pracował w pałacu prezydenckim w **Ruandzie** gdzie w ekstremalnych warunkach przygotowywał uroczyste kolacje dla Prezydentów różnych państw.

Pod koniec lat 80 zdobywał kolejne doświadczenia u boku najbardziej znanej osoby z świata kulinarnego, **Paul Bocuse** który wytłumaczył i pokazał na czym tak naprawdę polega sztuka kulinarna.

W latach 90 był szefem kuchni w pałacu księcia **Rainera w Monako**, a później szefem kuchni **Grand Hotel de Cala Rossa na Korsyce**, który posiadał w tym czasie 2 gwiazdki w przewodniku **Michelin**. W tym czasie specjalizował się w przygotowywaniu potraw z owoców morza i różnego rodzaju ryb.

Na początku XXI wieku jego kulinarna historia rozpoczęła się w Polsce, gdzie pracował w wielu znakomitych restauracjach, m.in. **Hotelu Haffner w Sopocie**, **Pałacu Wiejce k/Skwierzyny**, **Hotelu Farmona**.

Był także trenerem i mentorem dla innych kucharzy, m.in. reprezentacji wojskowej na **Olimpiadzie Kulinarnej IKA 2008 w Erfurcie** oraz reprezentacji polskiej **Miłośników Dobrego Smaku na Mistrzostwach Świata BBQ w Belgii**.

Jego talent kulinarny doceniony został w wielu konkursach i przez różne instytucje, m.in. **Mistrzostwa Polski** w potrawach z dziczyzny, grzybów i owoców leśnych (2002), Dyplom **Najlepszego Kucharza Świata** (2006 r.), **Oskar Kulinarny** w kategorii Osobowość Kulinarna w Polsce (2008 r.). Otrzymał tytuł **Honorowego Ambasadora Hrabstwa Kłodzkiego** przez Wolnych Obywateli Hrabstwa Kłodzkiego (2008 r.), wyróżnienie **Platinum Hermes** przez Poradnik Restauratora (2017 r.), nagrodę **Złotego Widelca** (2019 r.). W 2013 otrzymał wyróżnienie **Oficera Orderu Leopolda II, od Jego Królewskiej Mości Króla Belgii Alberta II**, za całokształt twórczości kulinarniej jako obywatel Belgii, ale zwłaszcza za działalność w Polsce. W 2018 roku został **wyróżniony w Alei Gwiazd Sztuki Kulinarnej w Ostrzeszowie** za wybitne zasługi w dziedzinie kulinarniej

W 2007 roku otworzył **Akademię Kuchni Molekularnej**, a rok później pierwszą **Restaurację Kuchni Molekularnej** w Polsce - „**Dolce Vita**” **Bydgoszcz**. Kilka lat później, w 2015 roku wydał książkę w tym temacie pn. „**Kuchnia Molekularna Podstawowe techniki i przepisy**”.



Współpracuje ze Stowarzyszeniem **Euro-Toques**, jest honorowym członkiem stowarzyszenia w Niemczech i w Polsce, a także ambasadorem Euro-Toques International. W 2015 roku został prezesem **Aregala Polska**, światowego stowarzyszenia kucharzy.

