

SOL  
OVER  
GUDHJEM  
2023



# Artur Kazaritski

Artur Kazaritski kommer fra Estland og har allerede arbejdet som kok i flere lande. I dag arbejder han som souschef på Geranium i København. I 2009 færdiggjorde Artur sin uddannelse som kok. Allerede fire dage efter rejste han til London, hvor han arbejdede på en klassisk, italiensk restaurant. Efterfølgende rejste Artur til Italien, hvor han arbejdede på sin første Michelin-restaurant, og derefter tog han videre til Helsinki, senere Japan og Norge. I 2015 besluttede Artur at tage springet fra Restaurant Maaemo i Oslo til Danmark for at prøve kræfter med den danske madscene. Artur fandt sin passion for kokkefaget gennem sin far, der arbejder som kok på et arbejderskib, og han inspirerede Artur til at lave mad derhjemme.

I 2021 deltog Artur som det estiske kandidatur til Bocuse d'Or, og han glæder sig til at deltage i endnu en konkurrence. Inden Artur blev ansat på Geranium arbejdede han på Kadeau, hvor han tilbragte sin fritid på Bornholm, spiste god sild og drak lækker øl. For at være helt skarp til konkurrencen, vil Artur læse op på Bornholmsk madkultur og overraske med en ret, der er inspireret af øens rige kulinariske traditioner: "Sol over Gudhjem er en stor fejring af madscenen, venskaber og tradition. Det vil jeg gerne være en del af".

Selvom Artur har en imponerende karriere bag sig, er han stadig på jagt efter sin egen madstil: "Det tager lang tid at finde sin egen madstil - men jeg kan godt lide det klassiske, franske køkken og klassiske kombinationer".



@artur.kazaritski