

**Genf, Freitag, 12. Januar 2018**

## **Eine hochkarätige Jury an der Schweizer Bocuse d'Or-Ausscheidung**

*Der Ehrenpräsident der Schweizer Selektion für den Bocuse d'Or heisst zum allerersten Mal Joël Robuchon. Der Chefkoch mit dem Meistertitel «Meilleur Ouvrier de France» und den meisten Sternen weltweit wird an der Sirha Genf am 22. Januar die Leistungen der vier Kandidaten bewerten, die um einen Platz für das europäische Finale kochen. Unterstützung bekommt der französische Starkoch von nicht weniger als 20 weiteren grossen Namen der Gastronomie.*

Am Montag, 22. Januar um Punkt 9 Uhr beginnt die Schweizer Ausscheidung für den Bocuse d'Or. Jeder der vier Kandidaten hat genau fünf Stunden und vierzig Minuten Zeit, um in seiner Box zwei Gerichte zuzubereiten, die anschliessend einer namhaften Jury, bestehend aus 21 nationalen- und internationalen Grössen der Gastronomie, präsentiert werden.

Joël Robuchon, «Meilleur Ouvrier de France» und Spitzenkoch mit den meisten Michelin-Sternen weltweit, wird zum ersten Mal als Ehrenpräsident an der Schweizer Ausscheidung für den Bocuse d'Or in Genf anwesend sein. Zusammen mit Wettbewerbs- und Jurypräsident Franck Giovannini und Anton Mosimann, Mitglied der Ehrenjury sowie 18 weiteren Chefs der Küchen- und Degustationsjury wird er die Kandidaten benoten und den Gewinner bestimmen, der die Schweiz im Mai am europäischen Finale in Turin präsentieren wird. Nachfolgend die vollständige Liste der Jurymitglieder.

Selbstverständlich wird der Geschmack und die Kreativität der Gerichte bewertet, aber auch die Präsentation spielt eine wichtige Rolle. Zudem achtet die Küchenjury genaues-tens auf die angewendeten Küchentechniken. Auch die Verschwendung von Lebensmitteln oder der Umgang mit der Hygiene während des gesamten Wettbewerbs fliessen in die Benotung mit ein.

Der 22. Januar ist also für die vier teilnehmenden Köche ein äusserst wichtiges Datum. Alle bereiten sie sich seit Oktober unermüdlich auf den grossen Tag vor, und können es kaum erwarten, der erstklassigen Jury ihr Können vorzuführen.

Die Reihenfolge der vier Kandidaten wurde ausgelost; das Programm gestaltet sich folgendermaßen: Thomas Wycisk beginnt als Erster um Punkt 9 Uhr. Um 9.10 Uhr ist Dave Wälti an der Reihe, gefolgt

von Christoph Hunziker um 9.20 Uhr und Mario Garcia um 9.30 Uhr. Das komplette Programm mit dem genauen Zeitablauf der einzelnen Kandidaten findet sich unten stehend.

**Folgende Gerichte müssen die vier Kandidaten zubereiten:**

- zwölf Fischteller bestehend aus zwei Stören und Krevetten 16/20 (16 bis 20 Stück pro Kilo) mit Garnituren nach Wahl

sowie zwölf auf einer Platte angerichteten Portionen

- ein Fleischgericht bestehend aus einem Lammrücken und einer oder zwei Lammschul-tern mit mindestens zwei Garnituren nach Wahl.

Die vier Kandidatenporträts können auf unserer Website eingesehen werden:

[www.bocusedorsuisse.ch](http://www.bocusedorsuisse.ch)

**Fotos:** <https://we.tl/ZzWqSYgM0v>

**Für weitere Informationen:**

**Académie Suisse du Bocuse d'Or**

Anna Pernet

079 340 08 35

[info@bocusedorsuisse.ch](mailto:info@bocusedorsuisse.ch)

**Restaurant de l'Hôtel de Ville**

Rue d'Yverdon 1

1023 Crissier

Suisse

**Anhänge:**

- Zeitplan der Kandidaten
- Juryliste
- Bocuse d'Or, was ist das?
- Bocuse d'Or Suisse
- Sirha Genf

## BOCUSE D'OR SUISSE 2018

Montag 22 Januar

Box	Candidat Kandidat	Contrôle marchandises Warenkontroll	Départ Start	Assiette poisson Fischteller	Plat viande Fleischplatte
1	Thomas Wysick	08:30	09:00	14:00	14:40
2	Dave Wälti	08:40	09:10	14:10	14:50
3	Christoph Hunziker	08:50	09:20	14:20	15:00
4	Mario Garcia	09:00	09:30	14:30	15:10

Siegerehrung: 17 Uhr

## Jury Bocuse d'Or Suisse 2018

### **Ehrenpräsident der Schweizer**

#### **Selektion:**

Joël Robuchon, Paris

#### **Wettbewerbs- und Jurypräsident:**

Franck Giovannini - Hôtel de Ville,  
Crissier

#### **Wettbewerbschef:**

Jean-Michel Martin – DFDT, Därstetten

#### **Mitglied der Ehrenjury:**

Anton Mosimann, London

#### **Küchenjury :**

Teo Chiaravalloti - Hotel Villa Sassa,  
Lugano

Lorenz Wegelin - Inseispital, Bern

Beat Weibel - Residenz-au-Lac, Biel

Gregor Zimmermann - Hotel Bellevue  
Palace, Bern

#### **Degustationsjury:**

Ivo Adam - Kultur Casino, Berne

Alain Bächler - Restaurant Des Trois  
Tours, Bürglen

Jean-Marc Bessire -Le Cigalon, Thonex

Damien Coche - Domaine de  
Châteauvieux, Satigny GE

Didier de Courten – Restaurant Le  
Terminus, Sierre

Stéphane Décotterd – Le Pont de Brent,  
Brent

Filipe Fonseca Pinheiro - Hôtel de Ville,  
Crissier

Dominique Gauthier - Le Chat-Botté,  
Genf

Silvia Manser – Restaurant Truube, Gais

Dario Ranza - Villa Principe Leopoldo,  
Lugano

Manfred Roth – Unispital, Basel

Michel Roth - Hôtel Président Wilson,  
Genf

Didier Sidot - Au Goût du Jour, Lausanne

### **Über den Bocuse d'Or:**

*Der Bocuse d'Or wurde 1987 durch Paul Bocuse begründet. Damals ist der Chef - und dies bereits seit 22 Jahren - mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet. Der Gastronomie-Papst kreierte zeitlose Gerichte wie Meerbarbe auf Kartoffelschuppen oder schwarze Trüf-felsuppe VGE. Mit 61 Jahren hätte er sich ruhig eine Auszeit gönnen dürfen. Doch dies war nicht in seinem Sinne. Denn Paul Bocuse hatte eine andere Idee im Kopf: die Grün-dung eines internationalen Wettbewerbs. Dieser sollte Disziplin, Know-how und Qualität vereinen, allerdings in einem festlichen Rahmen ausgetragen werden, sportlich, jung und modern sein. Der Bocuse d'Or wurde geboren! Seit der ersten Durchführung bedeutet der Event viel mehr als ein einfacher Wettbewerb. Und auch dreissig Jahre später ist eine Teilnahme nach wie vor ein absolutes Ziel, ein Mount Everest, den Köche weltweit be-zwingen möchten. Doch nur wenige Chefs erreichen den Gipfel. Seit 1987, und nach 15 Veranstaltungen, schafften es 15 Pionierteams - Chef, Commis, Coach, Präsident - ganz nach oben. Doch Tausende versuchten sich im Abenteuer. Sie nahmen an nationalen- und kontinentalen Ausscheidungen, oder am grossen Finale in Lyon teil, das alle zwei Jah-re, in den ungeraden Jahren, im Rahmen der Sirha stattfindet.*

### **Über den Bocuse d'Or Suisse:**

*Ab der ersten Durchführung des Bocuse d'Or mondial wurde auf Schweizer Ebene eine nationale Ausscheidung organisiert. Frédy Girardet und Hans Stücki kümmerten sich 1986 um deren Ausrichtung. Seither vertraten zwölf Köche an diesem Wettbewerb die Schweiz. 2007 wurde die Schweizer Akademie des Bocuse d'Or ins Leben gerufen. Sie hat zum Ziel, junge Köche zu einer Teilnahme an kulinarischen Wettbewerben anzuregen, sie da-bei zu unterstützen, und sie zu begleiten. Die Schweizer Akademie des Bocuse d'Or, um Präsident Franck Giovannini, Chef im Restaurant l'Hôtel de Ville Benoît Violier in Crissier und Bocuse de Bronze-Gewinner 2007, organisiert auch Kochwettbewerbe wie den Bocuse d'Or Schweiz, die nationale Ausscheidung des Bocuse d'Or, aber auch die Swiss Finger Food Trophy, ein Wettbewerb, der Köche, Patissiers, Bäcker und Confiseure rund um das Trendthema Appetithäppchen vereint.*

*Der Bocuse d'Or Schweiz ist ein nationaler Wettbewerb, der alle Landesteile und Chefs von gestern, heute und morgen vereint, sowie die Verbände und alle Gastronomiefachleu-te zusammenbringt.*

### **Über die Sirha Genf:**

*Die Schweizer Bocuse d'Or Ausscheidung findet wie gewohnt anlässlich der Sirha in Genf statt.*

*Vom 21. bis 23. Januar 2018 vereint die Sirha Genf Fachleute der Gastronomie und der Hotellerie rund um ein vielseitiges Angebot, das von der Ausstattung über Produkte bis hin zum Service reicht. Der Zugang zur Regionalmesse gestaltet sich einfach und schnell; die Sirha entwickelte sich zu einem bevorzugten Treffpunkt der Region. Dank dem abwechslungsreichen Programm und hochspannenden Events, wie die Schweizer Selektion des Bocuse d'Or, ist die Messe DER absolute Treffpunkt für Chefs und Talente.*