



Lyon, le 31 janvier 2019

Mario Garcia place la Suisse dans l'élite mondiale au Bocuse d'Or.

La performance du Team Suisse a prouvé, une fois de plus, que malgré des moyens inférieurs aux grandes nations des concours, la Suisse savait encore aller challenger les tous meilleurs.

Le Team helvétique n'a rien à se reprocher. Au cours des 5 heures 35 passées en cuisine, tous ont donné une performance irréprochable. Avec cette cinquième place, Mario Garcia et son team, composé de son commis, Martin Amstutz, et du coach Rasmus Springbrunn, égalisent le second meilleur rang jamais atteint par un candidat Suisse au Bocuse d'Or et ainsi la performance de Stéphane Décotterd, 5ème au Bocuse d'Or en 2009.

Mario Garcia et son équipe peuvent être très fiers!

Cette année, une fois de plus, la finale du Bocuse d'Or, à Lyon, aura été dominée par les pays Nordiques. Le podium est composé par le Danemark (Bocuse d'Or), la Suède (Bocuse d'Argent) et la Norvège (Bocuse de Bronze). C'est le Maroc qui reçoit le prix du meilleur poster d'équipe. La France (6ème au classement général) qui reçoit le prix de la meilleure assiette de Chartreuse. La Finlande (4ème au classement général) reçoit le prix du meilleur plat de viande. Et c'est le commis danois Christian Wellendorf, qui remporte le prix du meilleur commis du concours.

Ainsi, pour la première fois de l'histoire du Bocuse d'Or, la Suisse se place devant la France dans le classement général, ce qui paraissait impossible jusqu'ici!

Dario Ranza, président de la délégation suisse et lui-même candidat helvétique au Bocuse d'Or en 2001, a fait partie du jury international de dégustation pendant la compétition. "J'ai été étonné par le niveau de cuisine de tous les candidats et par la dominance Scandinave, tant dans la nouveauté, le goût que dans la présentation! Ils ont su vraiment interpréter avec innovation le thème, très classique, de la chartreuse de légumes aux coquillages. Le Team Suisse peut être très fier de sa prestation, extraordinaire à ce niveau-là!"

Mario Garcia est le premier candidat helvétique à s'être totalement libéré de ses obligations professionnelles, durant plusieurs mois, pour s'entraîner pour le concours. Au coeur d'un pavillon de la plage du Lido, à Lucerne, il avait même recréé, grâce à une campagne de

Communiqué de presse

financement participatif, une cuisine identique à celle qu'il a retrouvé à Lyon. Un moyen pour lui de pouvoir s'entraîner dans un environnement au plus proche de celui qu'il allait retrouver lors de la finale.

On sait désormais que c'est au moins ce qu'il faut pour se placer au sommet du classement, à noter que derrière les pays Scandinaves, la Suisse termine première!

Cette année, comparé aux efforts démesurés de certains pays, comme les Etats-Unis, le Japon ou encore la France, la Suisse avec son budget modeste se place parmi l'élite mondiale du Bocuse d'Or.

Le Bocuse d'Or 2019 est désormais derrière nous et déjà la sélection du candidat pour l'étape européenne du Bocuse d'Or, qui se déroulera en 2020 en Estonie, se prépare. Elle se déroulera le 25 février prochain à Berne dans le cadre du Cuisinier d'Or.

Le menu de Mario Garcia

Pour le thème sur assiette, imposé sous la forme d'une chartreuse aux légumes et fruits de mer, Mario Garcia a présenté:

Chartreuse de choux-fleur aux moules, sphère croquante aux herbes.

Cercle de choux-fleur et herbes, salade de fine laitue frisée et de cresson.

Coeur de laitue romaine, mayonnaise aux herbes et boule de Belp.

Sauce moules aux herbes, huile d'herbe et ciboulette.

Mario Garcia a ensuite imaginé son plat (comme exigé un carré de veau cinq côtes, rôti entier avec os) sur le thème "Sorti des Alpes enneigées" (Out of the snowy Alps), tournant autour du pin des montagnes suisses et des pommes de terres de la vallée d'Albula, dans les Grisons.

Carré de veau légèrement fumé, farce aux ris de veau, pousses de pins des montagnes suisses, fleurs d'oignons et thym.

Chips croustillante à la crème acidulée des montagnes et pickles d'oignons rouges.

Jus à l'alcool de pin des montagnes suisses.

Quenelle de ris de veau glacée au céleri, pignons et cendres de pins des montagnes suisses.

Pommes de terre montagnarde "Albula" cuite au beurre assaisonné, garnie de purée et de fromage des montagnes affiné 18 mois, aigre-doux de mousse de pin des montagnes suisses.

Oignon iota et radis.

Pois à la crème.

Purée de céleri et huile d'herbe.

Communiqué de presse

A propos du candidat Suisse – Mario Garcia :

Mario Garcia, 27 ans.

Chef de cuisine avec diplôme fédéral, Kochschule cre/ate, Horw (LU)

Gagnant du Gusto 2009, Mario Garcia s'est ensuite illustré à de maintes reprises dans l'équipe nationale suisse des cuisiniers. Après un passage dans l'équipe Junior, avec laquelle il a remporté à deux reprises un titre de champion du monde, il a intégré la Nati et en a même été nommé Teamchef durant deux ans. Un poste qu'il a quitté à la fin 2016, après une médaille de bronze aux Olympiades des cuisiniers, à Erfurt (D).

Du côté de sa vie professionnelle, Mario Garcia a lancé sa propre école de cuisine, «cre/ate», il y a environ deux ans, car il voulait désormais faire quelque chose pour lui-même. Le jeune homme de 27 ans, se décrit comme calme et ambitieux.

Pour vivre pleinement les expériences du Bocuse d'Or, Mario Garcia a temporairement mis de côté ses activités. Il consacre ainsi, depuis sa sélection au Bocuse d'Or Suisse, en janvier 2018, tout son temps et toute son énergie à la préparation du concours.

A propos du Bocuse d'Or :

Le Bocuse d'Or a été créé en 1987 par Paul Bocuse. A cette époque, le chef est déjà auréolé de trois étoiles au Guide Michelin depuis 22 ans. Il a créé des plats signatures indémodables, le rouget en écailles de pommes de terre ou la soupe VGE. À 61 ans, il aurait pu prendre un peu de repos. Mais ce n'est pas le genre de la maison. Il a une autre idée en tête: la création d'un grand concours international. Il le pense comme l'expression de la rigueur, du savoir-faire, de l'excellence, mais dans un esprit festif de compétition sportive, jeune et moderne. Le Bocuse d'Or est né. Dès la première édition, l'événement s'impose comme bien plus qu'un concours. Trente ans plus tard, c'est toujours un but ultime, un Everest, le sommet de la cuisine mondiale. Très peu de chefs ont su un jour le dompter. Depuis 1987, 15 éditions, 15 cordées – chef, commis, coach, président – sont parvenus au sommet. Mais ils sont des milliers à avoir tenté l'aventure, depuis les qualifications nationales et continentales, jusqu'à la grande finale, organisée tous les deux ans dans le cadre du Sirha, les années impaires, à Lyon.

Communiqué de presse

Photos: <https://we.tl/t-V3djuRByla>

ainsi que:

<https://joomeo.com/glexfoodservice/index.php>

Nom d'utilisateur : pressesirhaconcours2019

Mot de passe : sirhaconcours2019

Pour de plus amples informations :

Académie Suisse du Bocuse d'Or

Anna Pernet

079 340 08 35

info@bocusedorsuisse.ch

Restaurant de l'Hôtel de Ville

Rue d'Yverdon 1

1023 Crissier

Suisse