

# Bocuse d'Or Suisse

## FINALE

### LE VAINQUEUR

## PARTICIPERA AU BOCUSE D'OR EUROPE 2014

Le 27 janvier 2014, la finale du concours Bocuse d'Or Suisse, organisé par l'Académie Suisse Bocuse d'Or, aura lieu à Palexpo dans le cadre du salon professionnel Sirha.

Quatre jeunes candidats helvétiques devront convaincre un jury de renommée internationale, en réalisant un plat de poisson et de viande. Ensuite, le vainqueur aura la chance et l'honneur de représenter la Suisse à la finale du Bocuse d'Or Europe, qui se déroulera à Stockholm, les 7 et 8 mai 2014. Cette nouvelle étape permettra de désigner 12 candidats pour le continent, qui iront défendre leur candidature lors de la grande finale du Bocuse d'Or, prévue à Lyon les 27 et 28 janvier 2015. Le salon Sirha, grand rendez-vous franco-suisse de la restauration et de l'hôtellerie, représente le cadre idéal pour susciter l'émulation chez cette nouvelle relève de chefs. Ils y évolueront en effet sous les yeux du public et de Franck Giovannini, Président du jury et Bocuse de Bronze 2007.

Dès 9h le matin, les quatre candidats disposeront de 5 heures 40 pour réaliser les mets suivants:

- une assiette « poisson »: truite arc-en-ciel de 400 à 500 gr/pièce, accompagnée de 3 garnitures (libre)
- un plat viande : gigot et épaule d'agneau nez noir, accompagné de trois garnitures, deux libres et une comprenant du fromage AOC.

Dix portions doivent être dressées sur plat, deux sur assiette. Les douze présentations doivent sortir ensemble.

### Déroulement de la journée:

Le jour du concours, le poisson et une excellente viande du pays, sont fournis par l'organisation exclusivement. Tous les autres ingrédients –à l'état brut– doivent être apportés par les candidats. Les postes de travail sont tirés au sort. Le concours a lieu le matin, dès 9h. Les candidats commencent toutes les dix minutes. Les candidats envoient leur assiette de poisson 5 heures après le début de l'épreuve et la viande 40 minutes plus tard. La dernière présentation est prévue à 15h10 et sera suivie des résultats à 17.00. Le vainqueur remportera en outre le Trophée Blancpain, à savoir une magnifique montre.



### Les candidats (voir leur fiche de présentation)

- Thierry Boillat Restaurant Seven, Ascona
- Laure Anne Dennis Restaurant du Parc des Eaux-Vives, Genève
- Christoph Hunziker Restaurant Schaermehof, Thun
- Élodie Schenk Auberge du Soleil, Bursins

### Président du jury

Franck Giovannini, Hotel de Ville, Crissier et Bocuse de Bronze 2007

### Membres du jury

Pierrot Ayer  
Teo Chiaravallotti  
Stéphane Decotterd  
Didier de Courten  
Paula Elmiger  
Dominique Gauthier  
Michel Roth  
Benoît Violier  
Anton Wandeler  
Le Pérolles, Fribourg  
Villa Principe Leopoldo, Lugano  
Le Pont de Brent  
Le Terminus, Sierre  
Landgasthof Breitfeld, Rotkreuz  
Chat-Botté, Genève  
Hôtel Président Wilson, Genève  
Hôtel de Ville, Crissier  
Bethesda-Spital, Basel

### Jury d'honneur

Frédéric Girardet  
Gérard Rabaey  
Roland Pierroz  
Philippe Rochat

### Jury de cuisine

Armin Fuchs  
Valère Braun  
Jean-Michel Martin  
Beat Weibel  
Gregor Zimmermann  
Président  
Hôtel Intercontinental, Davos  
DDPF, Berne  
Residenz au Lac, Bienne  
Hôtel Bellevue Palace, Bern

### Service

Alain Brunier et les étudiants Ecole hôtelière, Genève

Contact: [anna.pernet@bluewin.ch](mailto:anna.pernet@bluewin.ch) Tel 079 340 08 35



Le Salon franco-suisse de la restauration & de l'hôtellerie