

Bocuse d'Or Schweiz

FINALE

GEWINNERIN

NIMMT AM BOCUSE D'OR EUROPE 2014 TEIL

Am 27. Januar 2014 findet das von der Académie Suisse Bocuse d'Or organisierte Finale des Wettbewerbs Bocuse d'Or Schweiz im Rahmen der Fachmesse Sirha im Palexpo statt.

Vier junge Schweizer KandidatInnen müssen durch Zubereitung eines Fisch- und eines Fleischgerichts eine international renommierte Jury überzeugen. Die Gewinnerin oder der Gewinner hat dann die Chance und die Ehre die Schweiz beim Finale des Bocuse d'Or Europe zu vertreten, das am 7. und 8. Mai 2014 in Stockholm stattfinden wird. Bei dieser weiteren Etappe werden dann 12 KandidatInnen vom europäischen Kontinent ausgewählt, die beim grossen Finale des Bocuse d'Or am 27. und 28. Januar 2015 in Lyon antreten werden. Die Sirha, das grosse französisch-schweizerische Treffen der Gastronomie und Hotellerie stellt den idealen Rahmen dar, um den Wettbewerbseifer bei diesen Nachwuchs-Chefs zu wecken, denn sie arbeiten dort vor der Öffentlichkeit und dem Vorsitzenden der Jury und Bocuse de Bronze 2007 Franck Giovannini.

Ab 9 Uhr haben die vier KandidatInnen 5 Stunden und 40 Minuten Zeit, um folgende Speisen zuzubereiten:

- ein Fischsteller: Regenbogenforelle, 400 bis 500 g/Stück mit 3 Beilagen (freie Wahl)
- ein Fleischgericht: Gigot und Schulter vom Schwarznasenlamm mit drei Beilagen, davon zwei nach freier Wahl und eine mit einem AOC-Käse.

Zehn Portionen müssen auf einer Platte angerichtet werden, zwei auf Tellern. Die zwölf Portionen müssen gemeinsam vorgelegt werden.

Tagesablauf:

Am Wettbewerbstag werden der Fisch und ein ausgezeichnetes Fleisch aus der Region ausschliesslich vom Organisator angeliefert. Alle anderen Zutaten müssen von den Kandidaten unverarbeitet mitgebracht werden. Die Arbeitsplätze werden ausgelost. Der Wettbewerb findet am Vormittag, ab 9 Uhr statt. Die KandidatInnen starten jeweils in einem Abstand von 10 Minuten. Die KandidatInnen servieren ihr Fischgericht 5 Stunden nach dem Start und das Fleischgericht 40 Minuten später. Die letzte Präsentation der Gerichte ist um 15:10 Uhr vorgesehen und um 17:00 Uhr folgen die Ergebnisse. Die Gewinnerin oder der Gewinner erhält ausserdem die Trophäe Blancpain, eine wunderschöne Uhr.



Die KandidatInnen

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

Juryvorsitzender

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

Jurymitglieder

- Pierrot Ayer
Le Pérolles, Freiburg
- Teo Chiaravalloti
Villa Principe Leopoldo, Lugano
- Stéphane Décotterd
Le Pont de Brent
- Didier de Courten
Le Terminus, Siders
- Paula Elmiger
Landgasthof Breitfeld, Rotkreuz
- Dominique Gauthier
Chat-Botté, Genf
- Michel Roth
Hotel Président Wilson, Genf
- Benoît Violier
Hôtel de Ville, Crissier
- Anton Wandeler
Bethesda-Spital, Basel

Ehrenjury

- Frédy Girardet
Roland Pierroz
- Gérard Rabaey
Philippe Rochat

Küchenjury

- Armin Fuchs
Vorsitzender
- Valère Braun
Hotel Intercontinental, Davos
- Jean-Michel Martin
DDPF, Bern
- Beat Weibel
Residenz au Lac, Biel
- Gregor Zimmermann
Hotel Bellevue Palace, Bern

Service

Alain Brunier und StudentInnen, Ecole hôtelière, Genf

Kontakt: anna.pernet@bluewin.ch - Tel 079 340 08 35



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