

# Bocuse d'Or Suisse

## PRÉSENTATION DES CANDIDATS

### Quatre mousquetaires à l'assaut des fourneaux

Genève, le xxxx 2013 – C'est lors du Salon SIRHA Genève, qui aura lieu à Palexpo du 26 au 28 janvier prochain, que se déroulera la sélection finale du meilleur(e) candidat(e) suisse pour participer à la finale européenne des Bocuse d'Or. Cette compétition s'annonce passionnante, car elle permettra de départager les quatre candidats suivants, présentés par ordre alphabétique, dont les profils sont tous différents mais ayant comme points communs leur fougue et leur jeunesse.

**1 - Thierry Boillat** est chef de partie au restaurant Seven d'Ascona. A 25 ans, il a déjà fréquenté des établissements aussi prestigieux que, l'Hôtel Victoria Jungfrau à Interlaken. Précocité, il a également publié son premier livre de recettes, Thierys Gusto, à 18 ans! Après un apprentissage à l'hôpital de Bethesda de Bâle, puis une formation à l'école hôtelière de Thun, il a déjà une large expérience dans les concours de gastronomie. Il a ainsi été finaliste suisse de Gusto 2006, vice-champion suisse des apprentis en 2009, et atteint la deuxième place à la finale du Junger Wilder de jeunes talents d'Allemagne, d'Autriche et de Suisse.

**2 - Laure Anne Dennis** est actuellement commis de cuisine au restaurant du Parc des Eaux-Vives à Genève. Si la valeur n'attend pas le nombre des années, alors Laure Anne Dennis compte surprendre le jury. Avant le prestigieux établissement pour lequel elle travaille en ce moment, cette jeune femme de 25 ans a déjà participé au concours romand Gastro Union Challenges... Un premier essai transformé, puisqu'elle a gagné! Il faut avouer que cetteoureuse des arts martiaux, qui a connu les compétitions internationales de sambo lorsqu'elle était plus jeune, cultive l'art de garder son self-control. Aujourd'hui, pourtant, elle s'adonne entièrement à la cuisine, qui lui permet encore davantage d'apprendre et de voyager.

**3 - Christoph Hunziker** est chef de cuisine au restaurant Schärmehof de Thun. Son parcours a l'avantage d'être varié, puisqu'il a déjà connu les fastes des palaces, comme celui de Gstaad, mais aussi dans un centre gériatrique, à la fondation Siloah. Il a également développé un intérêt marqué pour la diététique, son but étant de marier ces exigences aux plaisirs de la gastronomie. Quant aux compétitions, il les connaît bien, puisqu'il a fini notamment deuxième de la dernière édition des Bocuse d'Or Suisse en 2012 et obtenu plusieurs trophées à Paris et en Suisse, notamment le Kadi, l'an dernier.

**4 - Elodie Schenk** est chef de partie à l'auberge du Soleil de Bursins. Volontaire, elle a travaillé auparavant à la Table d'Edgar du Lausanne Palace, aux 3 Couronnes de Vevey et au restaurant Le Crans, à Crans-Montana. Mais c'est pour pouvoir s'adonner à la compétition des

Bocuse d'Or qu'elle a quitté ce dernier établissement pour Bursins. La jeune femme compte en outre sur la rigueur de son CFC de pâtissière, obtenu chez Frédéric Ducret à Genève, pour affronter le déroulement de la compétition. Et elle a de l'expérience, puisqu'elle a déjà été championne suisse des apprentis en 2008!

Notons enfin que cette belle sélection nationale suisse est présidée par le chef suisse Franck Giovannini, Bocuse de Bronze 2007.



De gauche à droite : Elodie Schenk, Christoph Hunziker, Thierry Boillat, Franck Giovannini et Laure-Anne Dennis.

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