

Genève, le 16 novembre 2015

Aux représentant(e)s des médias

Finale du Bocuse d'Or Suisse

Le vainqueur participera au Bocuse d'Or Europe 2016

Le 25 janvier 2016, la finale du concours Bocuse d'Or Suisse, organisée par l'Académie Suisse Bocuse d'or, se déroulera à Palexpo dans le cadre du salon professionnel Sirha Geneva.

Quatre candidats helvétiques devront convaincre un jury de renommée internationale, en réalisant deux mets 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 Budapest en mai 2016. Cette nouvelle étape permettra de désigner 12 candidats pour le continent, qui iront défendre l'Europe lors de la grande finale du Bocuse d'Or, prévue à Lyon en janvier 2017. 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 concours et Bocuse de Bronze 2007.

Dès 9h00 le matin, les quatre candidats disposeront de 5 heures 40 pour réaliser les mets suivants:

- **une assiette « poisson »:** 3 soles de env 800 - 1000 gr/pièce, accompagné de 3 garnitures, dont 2 végétales.
- **un plat viande :** cœur de filet, queue et joue, 3 garnitures libres différentes.
Dix portions doivent être dressées sur plat, deux sur assiette. Les douze présentations doivent sortir ensemble.

Déroulement de la journée:

Le concours a lieu le matin, dès 9h00. 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 16:45. Le vainqueur remportera en outre le Trophée Blancpain, à savoir une magnifique montre, ainsi que le clés de l'Audi A3 etron mise à disposition pendant une année.

Les candidats (voir leur fiche de présentation)

Filipe Fonseca Pinheiro	Chef de partie, Hôtel de Ville Benoît Violier, Crissier
Stéphane Jan	Enseignant, Centre de Formation Professionnel , Genève
Mauricio Muñoz	Chef de cuisine, Hôtel Euler, Basel
Lukas Schär	Sous-chef, Schüpbärg-Beizli, Schüpberg

Jury d'Honneur

Frédy Girardet - Cuisinier du Siècle - Féchy

André Jaeger - Gastronomes - Stein am Rhein

Membres des jury de dégustation et jury de cuisine

Pierre-André Ayer - Le Pérolles, Fribourg

Valère Braun – Hotel Waldhaus – Flims

Philippe Chevrier - Domaine de Châteauevieux, Satigny / Genève

Didier de Courten - Le Terminus, Sierre

Stéphane Décotterd - Le Pont de Brent, Brent

Dominique Gauthier - Le Chat-Botté, Genève

Silyia Manser – Restaurant Truube - Gais

Dario Ranza - Villa Principe Leopoldo, Lugano

Sven Erik Renaa, Stavanger, Norvège

Manfred Roth – Uni Spital , Bale

Michel Roth - Hôtel Président Wilson, Genève

Beat Weibel - Residenz-au-Lac, Bienne

Gregor Zimmermann - Hotel Bellevue Palace, Berne

Voir pour les détails du règlement : www.bocusedorsuisse.ch

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