



**Crissier, le 5 février 2019**

### **Le prochain candidat au Bocuse d'Or sera sélectionné le 25 février prochain.**

*Ils sont deux en lice pour représenter la Suisse au Bocuse d'Or Europe 2020, à Tallinn. Et ils se départageront lors de la finale du Cuisinier d'Or, à Berne.*

Qui succédera à Mario Garcia, en tant que candidat suisse au Bocuse d'Or? Après cette splendide 5ème place, obtenue le 30 janvier dernier à Lyon, il est déjà temps pour l'Académie Suisse Bocuse d'Or de sélectionner le prochain représentant de la Suisse pour la compétition créée par Paul Bocuse.

Comme annoncé à l'automne dernier, c'est lors du Cuisinier d'Or que la sélection suisse du Bocuse d'Or aura lieu. En effet, depuis la fin de l'année passée, le Cuisinier d'Or et la Sélection suisse Bocuse d'Or se sont à nouveau réunies, pour rayonner encore plus dans le domaine des concours de cuisine en Suisse.

Ainsi, c'est déjà le 25 février prochain que l'on connaîtra l'identité du prochain candidat suisse au Bocuse d'Or Europe 2020. Cette place se jouera entre deux des six finalistes du Cuisinier d'Or. En effet, seuls Ale Mordasini et Lukas Schär cuisineront avec un double enjeu au Kursaal de Berne. Pourquoi seulement eux? Lors de la demi-finale en octobre à Zurich, seuls deux des six cuisiniers suisses (sur 12 au total) se sont qualifiés pour la grande finale. Et comme ce sont les deux seuls participants à la finale du Cuisinier d'Or à posséder la nationalité helvétique, obligatoire pour participer au Bocuse d'Or en tant que représentant de notre pays, le mieux classé des deux remportera le titre de Bocuse d'Or Suisse et deviendra ainsi le candidat Suisse au Bocuse d'Or Europe 2020, prévu en juin, à Tallinn, en Estonie.

Le 25 février, ils auront 5 heures et 30 minutes à leur disposition pour créer un plat de viande et un plat de poisson pour 14 personnes. Au bout de 4 heures et 15 minutes, les candidats devront présenter leur plat de poisson, à base de cabillaud et de crevettes. Puis, au terme du temps imparti, ils devront envoyer leur plat de viande, réalisé avec trois poulets fermiers de Gruyères, abats compris. Pour relever ce défi de taille, les finalistes pourront compter uniquement sur l'aide de leur commis attitré, âgé de 21 ans au plus.

## Communiqué de presse

La bataille promet d'être acharnée entre tous les participants, qu'ils visent le titre de Cuisinier d'Or 2019 ou de Bocuse d'Or Suisse 2019, tant le niveau, présenté en demi-finale, était élevé!

### **Ale Mordasini**

**28 ans - chef de cuisine au Relais & Châteaux Hotel Krone Regensburg**

«Make emotions, create memories»! Ale Mordasini essaie également d'appliquer sa devise à son art culinaire. Après un apprentissage au Grand Casino Baden entre 2006 et 2009, il travaillera à Berne, au restaurant Meridiano puis au Swiss Re, à Zurich. Depuis février 2019, il travaille comme chef de cuisine à l'hôtel Relais & Châteaux Krone Regensburg.

Ale Mordasini a glané un certain nombre d'expériences des concours de cuisine avec l'équipe nationale des cuisiniers et son pendant junior. Il peut même déjà se prévaloir des titres de champion du monde (Vatel Culinary World Cup 2014) et de champion d'Europe (championnat d'Europe WACS GlobalChef 2013). Les concours et l'art culinaire occupent d'ailleurs une grande partie de ses loisirs. Même s'il aime également pratiquer le sport et voyager. Ce sont aussi des émotions et des souvenirs qu'Ale Mordasini aimerait créer lors de sa participation au Cuisinier d'Or. Ce qui lui plaît dans ce concours, c'est qu'il est prestigieux et très bien organisé. Il souhaite également se mesurer aux meilleurs cuisiniers. Quant au Bocuse d'Or, la compétition ne lui est pas tout à fait inconnue, vu qu'il a accompagné, durant la dernière année, son ancien partenaire de l'équipe nationale et meilleur ami, Mario Garcia, en prenant le poste de coach assistant dans son team, de Genève à Lyon, en passant par Turin.

### **Lukas Schär**

**27 ans - Sous-chef au Schupbärg Beizli, à Schüpberg**

La devise qui anime Lukas Schär est: «Celui qui cesse de s'améliorer, cesse d'être bon». C'est pourquoi il aime se mesurer à ses pairs lors de concours professionnels. En 2016, il a obtenu la 2ème place lors du Bocuse d'Or Suisse et lors du Swiss Finger Food Trophy de 2017, il s'est classé troisième avec son équipe.

Il aimerait également montrer, à l'occasion du Cuisinier d'Or, ce qu'il sait faire et aussi nouer de nouveaux contacts au sein de la branche. Chez ses modèles, Franck Giovannini et Rasmus Kofoed, il admire l'extrême précision et la présentation des plats. Lukas Schär a terminé son apprentissage de cuisinier en 2010 au restaurant Löwen de Messen. Aussi titulaire d'un CFC de pâtissier, il a glané de l'expérience tant dans le salé que le sucré. Aujourd'hui, il travaille comme sous-chef au Schüpberg-Beizli, auprès de la machine à concours qu'est Christoph Hunziker. Présent à toutes les étapes du Bocuse d'Or en tant que spectateur, Lukas Schär peut donc compter sur les conseils de son patron pour savoir comment convaincre les membres du jury. Christoph Hunziker a participé pas moins de trois fois aux sélections du

## Communiqué de presse

Bocuse d'Or Suisse, dont encore une fois en 2018 et il avait aussi représenté la Suisse au Bocuse d'Or Europe et à la finale, à Lyon, en 2015, où il s'était placé 16ème.

Lukas Schär saura sans doute s'inspirer de ce parcours pour mener à bien son concours. Enfin, une fois le tablier posé, Lukas consacre ses loisirs à la randonnée, au ski et au fitness. Il ne manque pas non plus de voyager, comme l'an passé, où il est parti plusieurs mois parfaire son anglais au Canada.

### 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, 16 éditions, 16 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.

**Photos:** <https://we.tl/t-FgSdT5IZyA>

### Pour de plus amples informations :

#### Académie Suisse du Bocuse d'Or

Anna Pernet

**079 340 08 35**

[info@bocusedorsuisse.ch](mailto:info@bocusedorsuisse.ch)

#### Restaurant de l'Hôtel de Ville

Rue d'Yverdon 1

1023 Crissier

Suisse