



**Crissier, le 11 mars 2019**

### **Ale Mordasini remporte la Sélection suisse Bocuse d'Or**

*Lundi 25 février, au Kursaal de Berne, Ale Mordasini s'est imposé lors de la sélection suisse du Bocuse d'Or, organisée lors de la finale du Cuisinier d'Or. C'est lui qui partira à Tallinn, en juin 2020, pour représenter la Suisse au Bocuse d'Or Europe.*

Le candidat Suisse qui se rendra au Bocuse d'Or Europe, en juin 2020, est connu. Il se nomme Ale Mordasini. Ce jeune chef argovien de 28 ans a remporté la sélection Suisse du Bocuse d'Or, au Kursaal de Berne, devant 1200 invités et de nombreux partenaires de l'Académie Suisse Bocuse d'Or, ainsi que Marie-Odile Fondeur, directrice du Sirha et Florent Suplisson, directeur des événements gastronomiques de GL Events.

Au terme des 5h30 d'épreuve, Ale Mordasini et Patrick Güntert, son commis, ont sorti un plat de poisson à base de cabillaud et de crevettes d'une grande finesse ainsi qu'un plat de viande à base poulets de Gruyère, impressionnant par ses détails.

Lukas Schär, sous-chef du Schubtägli, à Schubtägli, termine 2ème en surprenant, lui aussi, les 19 membres des jurys avec des plats de très haute qualité.

Le niveau de la compétition était, une fois de plus, très élevé. Et il convient d'adresser une mention particulière aussi pour Silvan Oswald, le commis de Lukas Schär, qui a remporté le Prix du meilleur commis de la compétition.

Vainqueur du Bocuse d'Or Suisse, Ale Mordasini a reçu le Trophée Blancpain des mains de M.Andrea Caputo, vice-président de la manufacture de haute horlogerie Blancpain, sous la forme d'une magnifique montre Nautica.

Ale Mordasini, qui occupe depuis peu le poste de chef au Relais & Châteaux Hotel Krone Regensberg (ZH), va désormais plancher sur sa préparation en vue du Bocuse d'Or Europe, prévu en juin 2020 à Tallinn. Et s'il ne sait pas encore exactement quel sera son entourage lors du concours, nul doute que nous devrions revoir Mario Garcia, 5ème en finale du dernier Bocuse d'Or, qui n'est autre que le meilleur ami d'Ale Mordasini.

## **Communiqué de presse**

### **Le menu d'Ale Mordasini:**

Cabillaud sauté aux herbes aromatiques et sarrasin

Mousseux de beurre blanc à l'estragon

Tartelette croustillante à la crème fumée de pommes de terre et caviar Beluga

Crevettes avec bisque et croustillant

Oignons braisés

\*\*\*

Poulet fermier de Gruyère cuit en vessie à la sauce suprême et truffe

Peau croustillante à la crème de foie de volaille

Jus truffé

Pommes de terre braisées et cuisse façon «coq au vin»

Salade de céleri à la truffe

Pudding de céleri au croustillant doré

\*\*\*

### **Ale Mordasini**

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

«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 Regensberg.

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.

## Communiqué de presse

### 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://www.swisstransfer.com/d/3b264b49-4de8-454a-b864-e4687280078e>

### 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