



Genève, le lundi 22 janvier 2018

Mario Garcia remporte le Bocuse d'Or Suisse

Ce lundi 22 janvier 2018, au Sirha Genève, s'est déroulée la sélection suisse du Bocuse d'Or, concours le plus renommé de la cuisine. Après 5 heures 40 d'épreuve et devant un jury d'exception, présidé par Joël Robuchon, c'est Mario Garcia, 27 ans, qui s'est imposé. Il représentera la Suisse, en juin, à Turin, à la sélection européenne du Bocuse d'Or.

Le niveau de la sélection suisse du Bocuse d'Or a été cette année encore, particulièrement élevé. Chacun des quatre candidats a donné le maximum durant la compétition et ils n'ont pas démerité en présentant au jury des plats d'une grande qualité, résultat des nombreux mois d'entraînement que chacun a réalisé de son côté.

Mario Garcia, Christoph Hunziker, Dave Wälti et Thomas Wycisk, qui se sont lancés dès neuf heures en cuisine, ont donné des interprétations très différentes, que ce soit pour leur assiette, à base d'esturgeons et de crevettes, ou pour leur plat, composé d'une selle et de deux épaules d'agneau. Originalité, précision et soin du détail, voilà qui résume la prestation de ces quatre passionnés. Tous ont été récompensés d'un certificat et il aura fallu attendre 17 heures pour la proclamation des résultats.

Le jury dégustation n'aura pas eu, cette année encore, une tâche facile. Présidé par Joël Robuchon comme président d'honneur, et composé de vingt grands chefs du pays, dont Franck Giovannini et Anton Mosimann, le jury s'est laissé convaincre par la prestation de Mario Garcia.

C'est désormais avec le soutien du team de l'Académie du Bocuse d'Or Suisse que Mario Garcia va se préparer à affronter les meilleurs cuisiniers d'Europe, les 11 et 12 juin prochain, lors de la Sélection Europe du Bocuse d'Or. Il n'aura donc que peu de répit pour célébrer sa victoire et devra très vite reprendre les entraînements. Expérimenté des concours, notamment par son implication avec l'Équipe Nationale Suisse des cuisiniers, Mario Garcia, le gagnant, travaille à son propre compte pour son école de cuisine «cre/ate», à Horw, près de Lucerne.

Tout au long de cette journée de sélection du Bocuse d'Or, tout le monde a eu, bien sûr, des pensées émues pour le fondateur de la compétition, Monsieur Paul Bocuse, qui s'est éteint à l'âge de 91 ans, samedi, à Lyon. Il avait lui-même assisté à la sélection suisse du Bocuse d'Or, il y a quelques années, en tant que président d'honneur, avec Frédy Girardet, de l'Académie Suisse Bocuse d'Or. Et si la cuisine perd son pape, l'aura de Paul Bocuse et ses enseignements perdureront encore bien après lui,

Communiqué de presse

tout comme le concours qui porte son nom auquel les candidats ont, aujourd'hui, rendu un vibrant hommage par la qualité de leur prestation. "Au revoir, Monsieur Paul et merci!"

Le menu du gagnant:

Esturgeon de Frutigen sauté au sérac aux herbes, fromage frais et poudre d'herbes aromatiques

Beurre blanc à l'estragon et huile de crustacés

Crevette tempérée à la limette et espuma de crustacés

Salade de pourpier, cresson et chou-fleur

Boule de céleri à l'esturgeon fumé et crumble céleri-cresson

Chou-fleur torréfié et iota, fond de céleri mariné et caviar des Alpes

Filet d'agneau aux morilles et chanterelles, manteau de sarrasin aux framboises, thym et lard, sauce aux airelles

Knödel d'épaule d'agneau et chou frisé, chanterelles, Cranberrys et noix de Macadamia

Salsifis en panade croustillante aux oignons, panko et colza

Corbeille de purée de salsifis et boule de Belp, pickle d'oignons

Butternut, chou vert, salade de doucette, truffe

Pour rappel, les candidats avaient 5 heures et 40 minutes pour réaliser:

- une assiette de poissons, composée de deux esturgeons et de crevettes 16/20 (16 à 20 pièces par kilo), avec des garnitures libres

ainsi qu'une pièce entière, servie sur plat :

- a base d'une selle et d'une ou deux épaules d'agneau avec au minimum deux garnitures libres.

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

Communiqué de presse

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, 15 éditions, 15 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.

A propos du Bocuse d'Or Suisse :

Au niveau Suisse, dès la première édition du Bocuse d'Or mondial une sélection nationale fût mise en place. En 1986, c'est Frédy Girardet et Hans Stücki qui l'organisent. Depuis, douze cuisiniers ont représenté la Suisse dans le cadre de cette compétition. En 2007, l'Académie Suisse du Bocuse d'Or est créée avec le but d'encourager et soutenir les jeunes motivés à participer à des concours culinaires et de les accompagner dans ces expériences. L'Académie Suisse du Bocuse d'Or, présidée par Franck Giovannini, chef du Restaurant de l'Hôtel de Ville Benoît Violier, à Crissier, et Bocuse de Bronze 2007, se charge aussi d'organiser des concours de cuisine, notamment le Bocuse d'Or Suisse, sélection nationale du Bocuse d'Or, mais aussi le Swiss Finger Food Trophy, un concours qui réunit cuisiniers, pâtisseries, boulangers et confiseurs autour des très tendances bouchées apéritif.

Le Bocuse d'Or Suisse, c'est un concours national qui rassemble toutes les régions du pays, les chefs d'hier, d'aujourd'hui et de demain, les associations ainsi que tous les professionnels de la restauration.

A propos du Sirha Genève :

La sélection Suisse du Bocuse d'Or se déroulera, comme à son habitude, dans le cadre du Sirha Genève.

Du 21 au 23 janvier 2018, Sirha Genève a réuni les acteurs du marché de la restauration et de l'hôtellerie autour d'une offre complète et variée d'équipements, produits et services. Salon de proximité, facilement et rapidement accessible, c'est un lieu de rencontre régional privilégié. Sirha Genève est LE rendez-vous incontournable des chefs et des talents grâce à un cocktail foisonnant d'événements, comme la sélection suisse du Bocuse d'Or.

Photos de l'événement: <https://joomeo.com/glexfoodservice/index.php>

Nom d'utilisateur : pressesirhageneve2018

Mot de passe : sirhageneve2018

Pour de plus amples informations :

Académie Suisse du Bocuse d'Or

Anna Pernet

079 340 08 35

info@bocusedorsuisse.ch

Restaurant de l'Hôtel de Ville

Rue d'Yverdon 1

1023 Crissier

Suisse