

Genève, le mardi 10 octobre 2017

Quatre candidats s'affronteront pour représenter la Suisse

Le 22 janvier 2018, dans le cadre du Sirha, Genève accueillera la sélection suisse pour le Bocuse d'Or. A la clef, une place pour la finale européenne, à Turin. Quatre candidats ont été sélectionnés sur dossier et vont s'affronter dans une bataille culinaire de cinq heures et quarante minutes pour décrocher la place.

Le niveau de la sélection suisse du Bocuse d'Or sera, cette année encore, particulièrement élevé. Le 22 janvier prochain, au Sirha, à Palexpo, chacun des quatre candidats aura cinq heures et quarante minutes pour préparer et servir deux mets pour douze personnes.

Ils devront confectionner :

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

ainsi que :

- un mets de viande, composé d'une selle et d'une ou deux épaules d'agneau avec au minimum trois garnitures libres, le tout servi sur un plat.

Le concours sera, cette année, sous la supervision de Jean-Michel Martin, chef du concours, et de Franck Giovannini, Bocuse de Bronze 2007 et président de l'Académie Suisse du Bocuse d'Or.

Chaque candidat sera accompagné d'un commis de cuisine qu'il aura lui-même sélectionné, d'un âge de 21 ans au maximum et qui l'accompagnera aussi dans les étapes internationales, sauf événements exceptionnels.

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 réunit 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.

Découvrez, dans les pages suivantes, un petit portrait de chacun des candidats!

Communiqué de presse



Mario Garcia, 27 ans.

Chef de cuisine avec diplôme fédéral, Kochschule cre/ate, Horw (LU)

«Ça me plaît de montrer ce que je vaux au travers des concours de cuisine!»

Gagnant du Gusto 2009, Mario Garcia s'est ensuite illustré à de maintes reprises dans l'équipe nationale suisse des cuisiniers. Après un passage dans l'équipe Junior, avec laquelle il a remporté à deux reprises un titre de champion du monde, il a intégré la Nati et en a même été nommé Teamchef durant deux ans. Un poste qu'il a quitté à la fin de l'année passée, après une médaille de bronze aux Olympiades des cuisiniers, à Erfurt (D).

*«J'aime proposer une cuisine avec des goûts clairs,
où le client sait ce qu'il mange!»*

Du côté de sa vie professionnelle, Mario Garcia a lancé sa propre école de cuisine, «cre/ate», il y a environ une année, car il voulait désormais faire quelque chose pour lui-même. Le jeune homme de 27 ans, se décrit comme calme et ambitieux.

Communiqué de presse



Christoph Hunziker, 35 ans.

Chef de cuisine avec diplôme fédéral, Schüpberg- Beizli, Schüpfen (BE)

*«Je voudrais revivre une fois une finale à Lyon,
car je suis persuadé que je peux faire mieux!»*

Déjà représentant de la Suisse au Bocuse d'Or en 2014/2015, Christoph Hunziker veut retourner à Lyon, où il avait terminé à la 16^e place en 2015 et faire un meilleur résultat. Expérimenté des concours, il participe, depuis 2007, au moins une fois par an à des compétitions nationales ou internationales dont il a terminé de nombreuses fois sur le podium. Il est le senior de la compétition, du haut de ses 35 ans. S'il se décrit comme ambitieux et un peu fou, il veut montrer, à Genève, ses idées et sa passion culinaire.

«Mon avantage, c'est d'avoir déjà vécu une finale mondiale du Bocuse d'Or. Je serai peut-être juste un peu plus calme que les autres le jour du concours...»

Du côté de sa vie professionnelle, Christoph Hunziker est marié et exploite, depuis 2014, son propre établissement à Schüpfen. Sa cuisine, il la décrit comme une bonne cuisine de village avec une touche jeune et fraîche, mais surtout pleine de goûts, toujours en lien avec la saison et les produits de la région.

Communiqué de presse



Dave Wälti, 29 ans.

Sous-chef, avec diplôme fédéral de chef de cuisine , Restaurant Eisblume, Worb (BE)

«Mon but, à Genève, c'est de présenter des plats de la même qualité que ceux que je réalise au quotidien.»

Après avoir remporté la sélection nationale pour le S.Pellegrino Young Chef, au début du mois de septembre, voici que Dave Wälti se présente à un autre concours d'envergure. Comme tous les candidats, cette année, il dispose de nombreuses expériences des concours, notamment au Marmite Youngster Selection et avec la Swiss Armed Forces Culinary Team (SACT), avec laquelle il a encore participé aux Olympiades des cuisiniers, à Erfurt (D), l'an passé.

«Pour moi, l'élément principal d'un plat, c'est le goût. Je ne dis pas que l'aspect visuel n'est pas important, mais si le goût n'est pas là, un splendide dressage ne sert à rien.»

Très calme, le jeune sous-chef de 29 ans sait ce qu'il veut et le dit. Dave Wälti est un enthousiaste de la cuisine réduite à l'essentiel, mais toujours complexe, et mise tout sur le goût! Dans son emploi actuel, au restaurant Eisblume, à Worb, il apprécie particulièrement de participer à la création de chaque plat et s'éclate surtout du côté de la cuisine froide.

Communiqué de presse



Thomas Wycisk, 28 ans.

Cuisinier, Cateringservice Gaumenzauber, Brig (VS)

«J'aimerais bien avoir un jour mon restaurant. Pas forcément des étoiles, mais je viserai forcément la qualité!»

Les concours, ça connaît aussi Thomas Wycisk! Entre ceux par équipe auxquels il a pris part, que ce soit avec l'Equipe nationale suisse des cuisiniers ou la Swiss Armed Forces Culinary Team (SACT), dans laquelle il est resté cinq ans et où il a remporté diverses compétitions, ou les concours individuels auxquels il a participé, comme le Cuisinier d'Or, le jeune Haut-valaisan de 28 ans impose aussi par son palmarès.

«Je sais ce qui sera attendu de moi, à Genève! Je vais me donner à fond et je suis sûr que ce sera intéressant!»

Très calme et un peu introverti, Thomas Wycisk misera beaucoup sur le produit et le goût. Du côté de sa vie professionnelle, il travaille actuellement comme cuisinier au Cateringservice Gaumenzauber, à Brig. Au Bocuse d'Or comme au quotidien, Thomas Wycisk veut faire ce qui lui plaît et le montrer.

Photos des candidats : <https://we.tl/3ezo3xztoO>

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