

Communiqué de presse



Genève, le vendredi 12 janvier 2018

Un jury d'exception pour la sélection suisse du Bocuse d'Or

Pour la toute première fois, c'est Joël Robuchon, Meilleur Ouvrier de France et chef le plus étoilé du monde, qui sera le président d'honneur de la sélection suisse du Bocuse d'Or. Le 22 janvier prochain, au Sirha Genève, le chef français sera accompagné par pas moins de 20 autres grands noms de la gastronomie pour évaluer les performances des quatre candidats en course pour représenter la Suisse à l'étape européenne du Bocuse d'Or.

Lundi 22 janvier, à 09h00, démarrera la Sélection Suisse du Bocuse d'Or et, l'un après l'autre, les quatre candidats entreront dans leur box pour exactement cinq heures et quarante minutes de compétition au cours desquelles chacun présentera deux plats de sa création à un jury composé de 21 grands noms de la gastronomie suisse et internationale.

Pour la toute première fois, cette année, Joël Robuchon, Meilleur Ouvrier de France et chef qui possède le plus grand nombre d'étoiles Michelin au monde, sera présent à Genève en tant que président d'honneur de la sélection suisse du Bocuse d'Or, aux côtés de Franck Giovannini, président du concours et du jury, et d'Anton Mosimann, membre du jury d'honneur. Accompagnés encore par 18 chefs, répartis entre le jury de cuisine et le jury de dégustation, tous noteront les candidats et sélectionneront le représentant de la Suisse pour l'étape européenne, qui se déroulera en mai prochain, à Turin. *Ci-après, la liste complète des membres du jury.*

Les candidats seront jugés, bien entendu, sur le goût et la créativité de leur plat, mais aussi sur la présentation. En sus, le jury de cuisine évaluera le respect des techniques de cuisine ainsi que, par exemple, le gaspillage et l'hygiène durant toute la durée de la compétition.

Le 22 janvier, ce sera une date clé pour les quatre cuisiniers participants. Depuis le mois d'octobre, tous s'entraînent sans relâche pour le jour- J et ils sont impatients de montrer ce qu'ils ont dans le ventre à ce jury d'exception.

L'ordre de passage des quatre candidats a été tiré au sort et le planning se présente ainsi: c'est Thomas Wycizk qui s'élancera le premier, à 9 heures précises, suivi par Dave Wälti, à 9h10, Christoph Hunziker à 09h20 et Mario Garcia à 9h30. Retrouvez le programme complet avec le détail des heures d'envoi des plats de chaque candidat ci-après.

Pour rappel, les quatre candidats devront confectionner :

- douze assiettes 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 douze portions servies sur plat :

- d'un mets de viande, composé d'une selle et d'une ou deux épaules d'agneau avec, au minimum deux garnitures libres

Retrouvez, si vous les aviez manqués, les portraits des quatre candidats sur notre site web :
www.bocusedorsuisse.ch

Photos illustratives: <https://we.tl/ZzWqSYgM0v>

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

Annexes :

- **Horaire de passage des candidats**
- **Liste du jury**
- **Le Bocuse d'Or, c'est quoi ?**
- **Bocuse d'Or Suisse**
- **Sirha Genève**

BOCUSE D'OR SUISSE 2018

Lundi 22 janvier

Box	Candidat Kandidat	Contrôle marchandises Warenkontroll	Départ Start	Assiette poisson Fischteller	Plat viande Fleischplatte
1	Thomas Wysick	08:30	09:00	14:00	14:40
2	Dave Wälti	08:40	09:10	14:10	14:50
3	Christoph Hunziker	08:50	09:20	14:20	15:00
4	Mario Garcia	09:00	09:30	14:30	15:10

Remise des prix 17 :00

Jury Bocuse d'Or Suisse 2018

Président d'Honneur de la Sélection Suisse :

Joël Robuchon, Paris

Président du concours et du jury :

Franck Giovannini - Hôtel de Ville,
Crissier

Chef du concours :

Jean-Michel Martin – DFDT, Därstetten

Membre du jury d'Honneur :

Anton Mosimann, Londres

Jury de cuisine :

Teo Chiaravalloti - Hotel Villa Sassa,
Lugano

Lorenz Wegelin - Inseispital, Berne

Beat Weibel - Residenz-au-Lac, Bienne

Gregor Zimmermann - Hotel Bellevue
Palace, Berne

Jury dégustation :

Ivo Adam - Kultur Casino, Berne

Alain Bächler - Restaurant Des Trois
Tours, Bourguillon

Jean-Marc Bessire -Le Cigalon, Thonex

Damien Coche - Domaine de
Châteauvieux, Satigny GE

Didier de Courten – Restaurant Le
Terminus, Sierre

Stéphane Décotterd – Le Pont de Brent,
Brent

Filipe Fonseca Pinheiro - Hôtel de Ville,
Crissier

Dominique Gauthier - Le Chat-Botté,
Genève

Silvia Manser – Restaurant Trube, Gais

Dario Ranza - Villa Principe Leopoldo,
Lugano

Manfred Roth – Unispital, Bâle

Michel Roth - Hôtel Président Wilson,
Genève

Didier Sidot - Au Goût du Jour, Lausanne

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, 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.