



Turin, le mercredi 13 juin 2018

Mario Garcia se qualifie pour la finale du Bocuse d'Or!

Le candidat Suisse du Bocuse d'Or, Mario Garcia, accompagné de son commis Martin Amstutz, s'est placé à la 7e place de la sélection continentale du Bocuse d'Or et s'est ainsi qualifié pour la finale mondiale de la compétition, qui se déroulera en janvier prochain à Lyon.

C'est fait! Mario Garcia s'est qualifié pour la finale mondiale du Bocuse d'Or, ce mardi 12 juin, à Turin. En se plaçant sur la septième marche de la sélection continentale de la compétition, le jeune chef lucernois de 27 ans égale la meilleure place qualificative jamais réalisée par la Suisse dans le cadre des sélections du Bocuse d'Or. Une performance réussie seulement par deux fois avant lui, par Teo Chiaravallotti et Franck Giovannini.

Mario Garcia ira donc, avec son commis Martin Amstutz et son coach Rasmus Springbrunn, à la finale mondiale du Bocuse d'Or, en janvier prochain, à Lyon. Là, il portera, face à 23 autres nations, les couleurs de la Suisse et tentera de décrocher une place au firmament de la cuisine.

Si certains ont cru que le Suisse ne s'était pas qualifié, en écoutant la cérémonie de remise des prix, c'est dû à un petit couac du côté de l'organisation. En effet, la place de Mario Garcia n'a pas été citée lors de l'annonce des dix pays qualifiés pour la finale. Ce n'est qu'après quelques minutes, que le speaker a corrigé le tir et que tout le monde a pu voir que la Suisse n'avait pas démerité dans ce concours en se plaçant 7^e.

Le menu de Mario Garcia :

Thème sur assiette:

Sphère de pomme de terre Castelmagno accompagnée d'un jaune d'œuf cuit à 66° et d'un croustillant de blanc d'œuf sur lit de spaghetti à la crème.

Coulis d'abricots secs.

Sphère de pommes de terre aux abricots (slowfood), farce au chutney d'oignons.

Communiqué de presse

Glacis de pommes de terre et croustillant de panko à la ciboulette et noisette.

Croustillant de pommes de terre, mayonnaise à l'estragon et salade d'oignons printaniers accompagnés de pickles d'oignons rouges et de fleurs sauvages des Alpes.

Mousse à la crème acidulée végétarienne avec poireau au vinaigre.

Oignon de printemps, sauce de poireau à l'huile d'estragon.

Thème sur plat :

Filet de bœuf roulé dans une farce de morilles et bretzel au sarrasin, colza suisse et framboises lyophilisées.

Sauce aux pommes et graines de moutarde.

Croquette de ris de veau aux pommes, salade de mâche et truffe.

Espuma de sauce hollandaise fumée et l'huile d'herbes aromatiques.

Bague croustillante garnie de risotto à l'ail sauvage, salade de riz soufflé, cerfeuil et chou-fleur.

Purée de chou-fleur au gruyère suisse, chou-fleur rôti et frais et "Belperknolle-fresh chees".

Oignon lota avec croquant d'oignon et base de radis mooli.

Tatara de bœuf avec mayonnaise aux truffes et radis mooli.

Pour rappel, Mario Garcia avait 5 heures et 35 minutes pour réaliser:

Une assiette végétarienne à base de Fromage Castelmagno PDO, d'œufs, de spaghetti n°3 et d'au moins un produit Slow Food d'Italie.

Un plat réalisé avec un filet de bœuf de Fassona Piemontese ainsi qu'un riz S.Andrea.

A propos du candidat Suisse – Mario Garcia :

Mario Garcia, 27 ans.

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

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).

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.

Pour vivre pleinement les expériences du Bocuse d'Or, Mario Garcia a temporairement mis de côté ses activités. Il consacre ainsi, depuis sa sélection au Bocuse d'Or Suisse, en janvier passé, une grande partie de son temps et toute son énergie à la préparation du concours.

A propos de la sélection européenne du Bocuse d'Or

A Turin cette année, la sélection continentale européenne du Bocuse d'Or a réuni 20 pays. Au terme de l'épreuve, c'est la Norvège qui a remporté la sélection, suivie par la Suède et le Danemark. C'est

Communiqué de presse

Curtis Mulpas, commis de Mario Ruggieri, de l'Italie, qui remporte le prix du meilleur commis. C'est le candidat de la France, Matthieu Otto qui gagne le prix de la meilleure assiette végétale et Ismo Sipiläinen, de la Finlande, qui a remporté le prix du meilleur plat de viande.

A propos de la finale du Bocuse d'Or :

A Lyon, en janvier 2019, Mario Garcia va affronter pas moins de 23 autres candidats, venus du monde entier. Tous auront passé par les sélections continentales, donc autant dire que le niveau sera au plus haut.

Le Bocuse d'Or, c'est quoi ?

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.

Photos de l'événement:

<https://we.tl/qXmn8Uap9Q>

Et

<https://www.joomeo.com/login.php?as=guest>

Nom d'espace : glexfoodservice

Nom d'utilisateur : pressecmpboceurope2018

Password : cmpboceurope2018

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