

## Der Gewinner vertritt die Schweiz in Budapest am Bocuse d'Or Europe 2016

Am 25. Januar 2016 findet das von der Académie Suisse Bocuse d'Or veranstaltete Finale des Bocuse d'Or Schweiz im Rahmen der Fachmesse Sirha Geneva im Palexpo statt.

Vier Schweizer Kandidaten müssen eine international renommierte Jury mit der Zubereitung von je einem Fisch- und einem Fleischgericht überzeugen. Der Gewinner hat dann die Chance und Ehre die Schweiz beim Finale des Bocuse d'Or Europe zu vertreten, das am 10. und 11. Mai 2016 in Budapest stattfinden wird. Bei dieser weiteren Etappe werden jene 12 Kandidaten gekürt, die Europa im grossen Finale des Bocuse d'Or im Januar 2017 in Lyon vertreten werden. Die Sirha-Fachmesse, das Treffen der französisch-schweizerischen Gastronomie und Hotellerie, bildet den idealen Rahmen, um motivierten Köchen sich vor der Jury und dem Publikum zu präsentieren. Ihr Talent dem Präsidenten des Wettbewerbes Franck Giovannini Gewinner des Bocuse de Bronze 2007 zu zeigen.

Ab 9.00 Uhr haben die vier Kandidaten 5 Stunden und 40 Minuten Zeit, um folgende Gerichte zuzubereiten:

- **einen Fischteller** : 3 Seezungen à je 800 - 1000 g mit freie Beilagen, davon 2 Gemüsebeilagen.
- **ein Fleischgericht**: Filet-Herzstück, Schwanz und Backe, 3 unterschiedliche, frei wählbare Beilagen.

Zehn Portionen müssen auf einer Platte, zusätzlich zwei auf Tellern angerichtet werden. Die zwölf Portionen müssen gleichzeitig serviert werden.

### **Tagesablauf:**

Der Wettbewerb beginnt um 9.00 Uhr. Die Kandidaten starten im Abstand von jeweils zehn Minuten. Die Kandidaten präsentieren das Fischgericht 5 Stunden nach Beginn des Wettbewerbs und das Fleischgericht 40 Minuten später. Die letzte Präsentation ist um 15.40 Uhr geplant. Die Preisverleihung findet um 16.45 Uhr statt. Der Sieger gewinnt die Blancpain-Trophäe ( eine wertvolle Uhr ), einen Audi A3 e-tron, der ihm für ein Jahr zur Verfügung gestellt wird.

### **Die Kandidaten**

Filipe Fonseca Pinheiro	Chef de partie, Hôtel de Ville Benoît Violier, Crissier
Stéphane Jan	Enseignant, Centre de Formation Professionnel , Genève
Mauricio Muñoz	Chef de cuisine, Hôtel Euler, Basel
Lukas Schär	Sous-chef, Schüpbärg-Beizli, Schüpberg

## **Jury d'Honneur**

Frédry Girardet - Cuisinier du Siècle - Féchy

André Jaeger - Gastronom - Stein am Rhein

## **Degustations- und Küchenjury**

Pierre-André Ayer - Le Pérolles, Fribourg

Valère Braun – Hotel Waldhaus – Flims

Philippe Chevrier - Domaine de Châteauevieux, Satigny / Genève

Didier de Courten - Le Terminus, Sierre

Stéphane Décotterd - Le Pont de Brent, Brent

Dominique Gauthier - Le Chat-Botté, Genève

Silyia Manser – Restaurant Truube - Gais

Dario Ranza - Villa Principe Leopoldo, Lugano

Sven Erik Renaa - Stavanger, Norvège

Manfred Roth – Uni Spital , Bale

Michel Roth - Hôtel Président Wilson, Genève

Beat Weibel - Residenz-au-Lac, Bienne

Gregor Zimmermann - Hotel Bellevue Palace, Berne

Zusätzliche Informationen : [www.bocusedorsuisse.ch](http://www.bocusedorsuisse.ch)

Contact: [anna.pernet@bluewin.ch](mailto:anna.pernet@bluewin.ch) Tel 079 340 08 35