

MEDIENMITTEILUNG

Budapest/Crissier, Mai 2016

Filipe Fonseca Pinheiro qualifiziert sich für das internationale Finale des BOCUSE D'OR 2017 in Lyon

Dank seinem 8. Rang am Bocuse d'Or Europe in Budapest konnte sich Filipe Fonseca Pinheiro für das internationale Finale des Bocuse d'Or im Januar 2017 in Lyon qualifizieren.

20 Länder aus ganz Europa kämpften um die 12 Finalplätze für den Bocuse d'Or 2017, der am 23. und 24. Januar stattfinden wird.

Eine der Wettbewerbsschwierigkeiten bestand darin, vor einem umfangreichen, begeisterten und tobenden Publikum zu kochen. Rund dreissig Fans sind extra aus der Schweiz angereist, zudem fanden sich zahlreiche Fernsehteams und mehrere Dutzend Fotografen vor Ort ein sowie um die vierzig in den Jurys vertretene Spitzenköche.

Der Kandidat Filipe Fonseca Pinheiro und sein Team

Der 1989 geborene Sous Chef im Restaurant Hôtel de Ville in Crissier und Gewinner der nationalen Ausscheidung durfte die Schweiz am Bocuse d'Or Europe 2016 vertreten. Filipe kann erst auf eine zweijährige Wettbewerbserfahrung zurückblicken, denn er nahm bis anhin einzig am Halbfinale sowie am Finale des Cuisinier d'Or 2015 teil, bei dem er als grosser Sieger hervorging.

Filipe wurde unterstützt durch seinen treuen und begabten Commis Nikola Marijanovic. Der 21-Jährige Konditor-Lehrling, der im gleichen Betrieb arbeitet, steht kurz vor seiner Abschlussprüfung.

Die beiden durften von der grossen Wettbewerbserfahrung ihres Coachs Jean-Michel Martin profitieren, der während Jahren mit viel Erfolg Teamchef des Swiss Army Culinary Teams war.

Armin Fuchs, Coach der letzten sechs Schweizer-Kandidaten, gehörte - als Präsident des Schweizer Teams - der grossen internationalen Jury an. Seine riesige Erfahrung und legendäre Gewandtheit verhalf seinem Team zu einem Resultat, auf das er sehr stolz sein kann.

Die Aufgabenstellung für den Bocuse d'Or Europe

Innert fünf Stunden mussten zwei verschiedene Gerichte für jeweils 14 Personen erstellt werden: ein Fischgericht mit Stör, serviert mit Marktgemüse, das von den Organisatoren zur Verfügung gestellt wurde sowie ein Überraschungsgewürz, das erst am Vortag des Wettbewerbs bekannt gegeben wurde. Auch musste Filipe ein Fleischgericht auf Basis von ungarischem Hirschrücken und Keule zubereiten.

Filipe Fonseca Pinheiro und sein Commis Nikola vermochten mit ihren Gerichten die 20-köpfige internationale Jury unter der Leitung von Serge Vieira, Bocuse d'Or 2005, zu begeistern.

Fischgericht

Sterlet-Stör leicht gedämpft,
Blumenkohl-Tropfen elegant mit Kerbel parfümiert

Sauce delikat mit Zitrusfrüchten angereichert

Zart-weicher Royale umrahmt durch ungarischen Kaviar

Mundvoll knackig-zartes Erstlingsgemüse

Fleischgericht

Exquisites von der Hirschkuh in drei Abfolgen:

- Filet sanft gegart und umrahmt mit Speck aus Begnins
- butterzarte Rehkeule mit Pilzen parfümiert im Saft (Féchy)
- Crispies gewürzt mit wildem Pfeffer aus Madagaskar

Ein Häppchen schöner weisser Walliser Spargeln

Rosa Schalotten-Confit an wildem Thymian

Royale aus Morcheln und grünen Spargeln

Die Preisträger 2016

Bocuse d'Or (Gold) Europe: Ungarn

Bocuse d'Argent (Silber) Europe: Norwegen

Bocuse de Bronze (Bronze) Europe: Schweden

Demnächst wird Filipe das Thema und die Aufgabenstellung für das internationale Finale des Bocuse d'Or 2017 erhalten. In Lyon werden die 24 Länder teilnehmen, die sich bei der kontinentalen Ausscheidung qualifiziert haben. (Asien 4, Amerika 6, Afrika, 1, Ozeanien 1 und Europa 12).