

**Genf, Montag, 22. Januar 2018**

### **Mario Garcia gewinnt den Bocuse d'Or Suisse**

*Heute Montag, 22. Januar 2018, fand an der Sirha Genf der renommierteste Kochwettbewerb statt, die Schweizer Ausscheidung für den Bocuse d'Or. Mario Garcia, 27 Jährig, gelang es, nach einem Kochmarathon, der 5 Stunden und 40 Minuten dauerte, die hochkarätige Jury um Jurypräsident Joël Robuchon zu überzeugen. Er wird nun die Schweiz im Juni an der europäischen Ausscheidung des Bocuse d'Or in Turin vertreten.*

Das Niveau beim Bocuse d'Or Suisse war auch in diesem Jahr aussergewöhnlich hoch. Jeder der vier Kandidaten gab während des gesamten Wettbewerbs sein Bestes und das Endresultat konnte sich sehen lassen. Die Kandidaten präsentierten der Jury Gerichte von grosser Qualität - das Resultat unzähliger Übungsstunden, die jeder für sich in den vergangenen Monaten absolvierte.

Der Kochwettbewerb begann um 9 Uhr. Mario Garcia, Christoph Hunziker, Dave Wälti und Thomas Wycisk interpretierten die Aufgabenstellung auf äusserst unterschiedliche Weise, sei es nun beim Fischteller bestehend aus Stören und Krevetten, oder dem Fleischgericht aus Lammrücken und zwei Lammschultern. Doch die gebotenen Leistungen der vier passionierten Köche zeichneten sich aus durch Originalität, Präzision und Detailtreue. Auf die Bekanntgabe der Resultate mussten sie sich bis 17.00 Uhr gedulden, doch sie alle bekamen ein Zertifikat für ihr Können.

Die Degustationsjury stand auch in diesem Jahr vor einer schwierigen Aufgabe. Schliesslich vermochte die Leistung von Mario Garcia die Jury mit Ehrenpräsident Joël Robuchon und zwanzig weiteren grossen Köchen des Landes, darunter Franck Giovannini und Anton Mosimann, zu überzeugen.

Von jetzt an wird sich Mario Garcia mit Unterstützung des Teams der Schweizer Bocuse d'Or Akademie vorbereiten, um sich beim europäischen Finale des Bocuse d'Or am 11. und 12. Juni mit den besten Köchen Europas zu messen. Viel Zeit um zu Verschnaufen und den Sieg zu feiern bleibt also nicht, denn das Kochtraining muss sehr schnell wieder aufgenommen werden. Mario Garcia kann auf Wettbewerbserfahrung zurückblicken als Teamchef der Kochnationalmannschaft und hat sich selbständig gemacht mit seiner eigenen Kochschule, „cre/ate“, in Horw.

Die Gedanken aller waren selbstverständlich während der gesamten Bocuse d'Or-Veranstaltung beim Wettbewerbsgründer Paul Bocuse, der 91-jährig am Samstag in der Nähe von Lyon gestorben ist. Vor einigen Jahren war er selbst Ehrenpräsident und nahm zusammen mit Fredy Girardet an der Schweizer Bocuse d'Or Ausscheidung teil. Und auch wenn die Gastronomie ihren Küchenpapst verliert, werden seine Aura und seine Lehre noch lange nach ihm fortbestehen, wie auch der Wettbewerb, der seinen Namen trägt und bei dem die Kandidaten heute mit ihrer Qualitätsleistung den Meister würdigten. «Au revoir, Monsieur Paul et merci!»

## Medienmitteilung

### Das Menü des Gewinners:

Sautierter Frutiger Stör mit Kräuter-Hüttenkäse-Farce, Kräuterpulver und Frischkäse

Estragon - Beurre-blanc mit Krustentieröl

Temperierte Krevette

mit Limette und Krustentier - Espuma, Portulak - Blumenkohl - Salat,

Selleriekugel mit geräuchtem Stör und Sellerie-Kresse Crumble

Geröstetes Blumenkohl Iota, gepickeltem Sellerieboden und Alpen-Kaviar

\*\*\*

Lammrückenfilet mit Morcheln und Eierschwämmli. Buchweizenmantel mit Himbeeren,  
Thymian und SpeckPreiselbeer - Sauce

Lammschulter - Knödel mit Federkohl, Eierschwämmli, Cranberrys und Macadamialnüssen

Schwarzwurzel mit Zwiebel – Pankoknusper und Raps

Knusperkörbchen mit Schwarzwurzel-Belperknollenpüree und gepickelte Zwiebeln

Butternuss, Wirsing, Nüsslisalat und Trüffel

### Die Kandidaten hatten 5 Stunden und 40 Minuten Zeit um folgende Gerichte vorzubereiten:

- ein Fischteller bestehend aus zwei Stören und Krevetten 16/20 (16 bis 20 Stück pro Kilo) mit Garnituren nach Wahl
- ein Fleischgericht bestehend aus einem Lammrücken und einer oder zwei Lammschultern mit mindestens zwei Garnituren nach Wahl.

### Über den Bocuse d'Or:

Der Bocuse d'Or wurde 1987 durch Paul Bocuse begründet. Damals ist der Chef - und dies bereits seit 22 Jahren - mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet. Der Gastronomie-Papst kreierte zeitlose Gerichte wie Meerbarbe auf Kartoffelschuppen oder schwarze Trüffelsuppe VGE. Mit 61 Jahren hätte er sich ruhig eine Auszeit gönnen dürfen. Doch dies war nicht in seinem Sinne. Denn Paul Bocuse hatte eine andere Idee im Kopf: die Gründung eines internationalen Wettbewerbs. Dieser sollte Disziplin, Know-how und Qualität vereinen, allerdings in einem festlichen Rahmen ausgetragen werden, sportlich, jung und modern sein. Der Bocuse d'Or wurde geboren! Seit der ersten Durchführung bedeutet der Event viel mehr als ein einfacher Wettbewerb. Und auch dreissig Jahre später ist eine Teilnahme nach wie vor ein absolutes Ziel, ein Mount Everest, den Köche weltweit bezwingen möchten. Doch nur wenige Chefs erreichen den Gipfel. Seit 1987, und nach 15 Veranstaltungen, schafften es 15 Pionierteams - Chef, Commis, Coach, Präsident - ganz nach oben. Doch Tausende versuchten sich im Abenteuer. Sie nahmen an nationalen- und kontinentalen

## Medienmitteilung

Ausscheidungen, oder am grossen Finale in Lyon teil, das alle zwei Jahre, in den ungeraden Jahren, im Rahmen der Sirha stattfindet.

### Über den Bocuse d'Or Suisse:

Ab der ersten Durchführung des Bocuse d'Or mondial wurde auf Schweizer Ebene eine nationale Ausscheidung organisiert. Frédy Girardet und Hans Stücki kümmerten sich 1986 um deren Ausrichtung. Seither vertraten zwölf Köche an diesem Wettbewerb die Schweiz. 2007 wurde die Schweizer Akademie des Bocuse d'Or ins Leben gerufen. Sie hat zum Ziel, junge Köche zu einer Teilnahme an kulinarischen Wettbewerben anzuregen, sie dabei zu unterstützen, und sie zu begleiten. Die Schweizer Akademie des Bocuse d'Or, um Präsident Franck Giovannini, Chef im Restaurant l'Hôtel de Ville Benoît Violier in Crissier und Bocuse de Bronze-Gewinner 2007, organisiert auch Kochwettbewerbe wie den Bocuse d'Or Schweiz, die nationale Ausscheidung des Bocuse d'Or, aber auch die Swiss Finger Food Trophy, ein Wettbewerb, der Köche, Pâtisseries, Bäcker und Confiseurs rund um das Trendthema Appetithäppchen vereint.

Der Bocuse d'Or Schweiz ist ein nationaler Wettbewerb, der alle Landesteile und Chefs von gestern, heute und morgen vereint, sowie die Verbände und alle Gastronomiefachleute zusammenbringt.

### Über die Sirha Genf:

Die Schweizer Bocuse d'Or Ausscheidung findet wie gewohnt anlässlich der Sirha in Genf statt. Vom 21. bis 23. Januar 2018 vereint die Sirha Genf Fachleute der Gastronomie und der Hotellerie rund um ein vielseitiges Angebot, das von der Ausstattung über Produkte bis hin zum Service reicht. Der Zugang zur Regionalmesse gestaltet sich einfach und schnell; die Sirha entwickelte sich zu einem bevorzugten Treffpunkt der Region. Dank dem abwechslungsreichen Programm und hochspannenden Events, wie die Schweizer Selektion des Bocuse d'Or, ist die Messe DER absolute Treffpunkt für Chefs und Talente.

Fotos der Veranstaltung und weitere Informationen:

Académie Suisse du Bocuse d'Or

Fotos der Veranstaltung: <https://joomeo.com/glexfoodservice/index.php>

Nom d'utilisateur : presssirhageneve2018

Mot de passe : sirhageneve2018

### Weitere Informationen:

#### Académie Suisse du Bocuse d'Or

Anna Pernet

079 340 08 36

[info@bocusedorsuisse.ch](mailto:info@bocusedorsuisse.ch)

#### Restaurant de l'Hôtel de Ville

Rue d'Yverdon 1

1023 Crissier