



Crissier, 11. März 2019

Ale Mordasini gewinnt die Schweizer Selektion Bocuse d'Or

Ale Mordasini entschied am 25. Februar die Schweizer Selektion Bocuse d'Or, die anlässlich des Goldenen Kochs im Kursaal Bern stattfand, für sich. Er wird im Juni 2020 nach Tallinn reisen, um die Schweiz beim Bocuse d'Or Europe zu repräsentieren.

Der Schweizer Kandidat, der im Juni 2020 beim Bocuse d'Or Europe teilnehmen wird, ist bekannt: Er heisst Ale Mordasini. Der 28-jährige Chef aus dem Aargau konnte sich bei der Schweizer Bocuse d'Or-Ausscheidung im Kursaal Bern gegen die anderen Kandidaten durchsetzen. Dem Wettbewerb wohnten 1200 geladene Gäste und zahlreiche Partner der Schweizer Akademie Bocuse d'Or bei sowie Marie-Odile Fondeur, Direktorin der Sirha und Florent Supplisson, Gastronomy Event Director GL Events.

Nach Ablauf der vorgegebenen Wettbewerbszeit von 5 Stunden und 30 Minuten präsentierte Ale Mordasini und sein Commis Patrick Güntert ein Fischgericht von grosser Exaktheit, bestehend aus Kabeljau und Krevetten, sowie ein Fleischgericht mit Gruyére Poulet, das durch seine Detailtreue beeindruckte.

Lukas Schär, Souschef im Schüpbärg Beizli in Schüpbärg, gelang der 2. Platz. Auch er vermochte die 19 Jurymitglieder mit seinen Gerichten, die von sehr hoher Qualität zeugten, zu überraschen.

Das Wettbewerbsniveau war einmal mehr sehr hoch. Eine spezielle Erwähnung gehört auch Silvan Oswald, Commis von Lukas Schär, der beim Wettbewerb den Preis des besten Commis gewann.

Der Gewinner des Bocuse d'Or Suisse, Ale Mordasini erhielt die Trophäe Blancpain, eine wunderschöne Uhr Nautica, aus den Händen von Andrea Caputo, Vizepräsident der Manufaktur für hohe Uhrmacherkunst Blancpain, überreicht.

Ale Mordasini ist seit kurzem Chef im Relais & Chateaux Hotel Krone Regensberg (ZH) und wird sich ab jetzt auf die Vorbereitungen für den Bocuse d'Or Europe im Juni 2020 in Tallinn vorbereiten müssen. Und auch wenn er zum jetzigen Zeitpunkt noch nicht genau weiß, wer ihn durch den Wettbewerb begleiten wird, ist sicher, dass wir Mario Garcia wiedersehen

Medienmitteilung

werden. Ist doch der Schweizer Chef, der sich beim Finale des letzten Bocuse d'Or auf den 5. Platz kochte, der beste Freund von Ale Mordasini.

Menu der Gewinner

Sautierter Kabeljau mit Buchweizen und Kräuterring

Schaumige Beurre Blanc mit Estragon

Knuspertartelette mit geräucherter Kartoffelcreme und Belugakaviar

Krevetten, mit Bisque und Knusperästchen

Schmorzwiebel

Poulet fermier de Gruyère «en vessie» gegart mit Sauce Suprême und Trüffel knusprige

Haut mit Geflügellebercreme

Trüffeljus

Geschmorte Kartoffel mit Schenkelfleisch «Coq au vin»

Sellerie-Trüffel Salat

Selleriepudding mit Gold-Knusper

Ale Mordasini

28 Jahre alt - Küchenchef im Relais & Château Hotel Krone Regensberg

«Make emotions, create memories!» Ale Mordasini will ganz nach dieser Devise kochen. Nach seiner Lehre im Grand Casino Baden, von 2006 bis 2009, arbeitete er zuerst in Bern im Restaurant Meridian und danach im Swiss Re in Zürich. Seit Februar 2019 ist er als Küchenchef im Hotel Relais & Château Krone in Regensberg angestellt.

Ale Mordasini kann auf einige Wettbewerberfahrungen zurückblicken, die er mit der Schweizer Kochnationalmannschaft sowie mit der Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft machte. Er darf sich bereits Weltmeister (Vatel Culinary World Cup 2014) und Europameister (WACS GlobalChef Europameisterschaft 2013) nennen. Die Wettbewerbe und die Kochkunst gehören zu seinen Lieblingsbeschäftigungen, auch wenn er gerne Sport betreibt und reist. Beim Goldenen Koch will Ale Mordasini mit seiner Teilnahme Emotionen und Erinnerungen hervorrufen. Ihm gefällt, dass der Wettbewerb hohes Renommee geniesst und zudem bestens organisiert ist. Zudem freut er sich darauf, sich mit den besten Köchen zu messen. Der Wettbewerb ist für ihn kein Neuland, begleitete er doch letztes Jahr seinen ehemaligen Kochnationalmannschafts-Kollege und besten Freund

Medienmitteilung

Mario Garcia durchs Abenteuer Bocuse d'Or, indem er ihn als Assistanzcoach von Genf über Turin bis hin nach Lyon begleitete.

Über den Bocuse d'Or

Der Bocuse d'Or wurde 1987 durch Paul Bocuse gegründet. 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 16 Veranstaltungen, schafften es 16 Pionierteams - Chef, Commis, Coach, Präsident - ganz nach oben. Doch Tausende versuchten sich im Abenteuer. Sie nahmen an nationalen- und kontinentalen Ausscheidungen, oder am grossen Finale in Lyon teil, das alle zwei Jahre, in den ungeraden Jahren, im Rahmen der Sirha stattfindet.

Fotos:

<https://www.swisstransfer.com/d/3b264b49-4de8-454a-b864-e4687280078e>

Für weitere Informationen: :

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