

Filipe Fonseca Pinheiro 13. beim internationale Finale des BOCUSE D'OR 2017.

Mit seinem 13. Rang beim Bocuse d'Or, der in Lyon stattfand, hat Filipe Fonseca Pinheiro, 27 Jahre, Sous-Chef vom Restaurant Hôtel de Ville in Crissier, die Schweiz unter den weltbesten Köchen des Bocuse d'Or 2017 platziert.

Insgesamt haben 68 Länder aus der ganzen Welt teilgenommen. Für das diesjährige Finale haben sich die 24 besten qualifiziert:

Die nordischen Staaten, die den Wettbewerb seit einigen Jahren dominieren, waren durch ihre Spitzenkräfte aus Schweden, Finnland, Norwegen und Dänemark stark vertreten. Zentraleuropa war durch Deutschland ,die Beneluxstaaten (Belgien und Niederlande) vertreten. Die Schweiz gehörte mit Frankreich zu den einzigen "südlichen" Staaten, die sich für das grosse internationale Finale qualifiziert hatten. 2 Vertreter aus Nordamerika, 3 aus Lateinamerika, 1 aus Afrika sowie 1 Australisches und 4 Asiatische Teams nahmen teil.

Eine Neuheit für uns, Vegane Küche im Wettbewerb des Bocuse d'or ,allerdings nicht für das Hiltl Zürich, das seit über einem Jahrhundert vegetarische- und vegane Gerichte anbietet! (Hiltl wurde 1898 gegründet und gilt als erstes vegetarisches Restaurant der Welt.) Filipe, Nikola und das Schweizerteam wurden an der Hiltl Akademie von Geschäftsführer Rolf Hiltl und Küchenchef Christoph Remund mit der Philosophie der vegetarischen Küche vertraut gemacht.

Die servierten Gerichte

Sein veganer Teller:

Alp Rösti mit feinen veganen Ravioli, aromatisiert mit schwarzen Diamanten (Trüffel) aus Bern und Petersilie

- **Alp Rösti** (Kartoffeln, Quinoa, Kohlrüben, Okara)
- **Mundvoll Karotten** (Gelbe Rüben, Gemüsepüree, Trüffel)
- **Vegane Ravioli** (Sellerie, Pastinaken, Trüffel, Petersilie)
- **Kleiner Pflücksalat mit Zwiebel-Pickles** (Junge Sprossen, Kresse, Zwiebel-Vinaigrette, Tannenknochen)
- **Gemüse Velouté Sauce mit Trüffel** (Madeira, Sojamilch, Gemüse, Trüffel, Petersilie)
- **Diverse Garnituren** (gebackene Linsen, Buchweizen, Pastinaken-Chips, Stachys)

Sein Geflügelgericht:

Geflügel-Frikassee mit Krebsen und Scampi

Im Ofen gebackene Geflügelbrüstchen, gefüllt mit klassischen Krebs-Hummerfarce, serviert mit in Corail und Chasselas geköchelten Krustentieren.

Zarte Geflügelschenkel und Leber-Royale mit schwarzen Trüffeln aus Bern

Klassische Geflügel - Krustentieresauce

Schalotten in rotem Weinessig geschmort eingemachte mit Flügelcromeski

Elegantes Lauch-Kissen gefüllt mit gebratenen Speck

Krebse an scharfer Pfifferling-Bouillon

Das Schweizer Team setzte sich wie folgt zusammen:

Kandidat Filipe Fonseca Pinheiro

Der 1989 geborene Sous Chef im Restaurant Hotel de Ville in Crissier und Gewinner der nationalen Ausscheidung durfte die Schweiz am Bocuse d'Or 2017 vertreten. Wettbewerbserfahrung hat Filipe erst seit 2 Jahren, denn er nahm bisher am Halbfinale in Budapest und am Finale des Cuisinier d'Or 2015 teil, wo er als grosser Gewinner hervorging.

Unterstützt wurde Filipe von seinem treuen und talentierten Commis **Nikola Marijanovic**. Der 21-Jährige ist im selben Betrieb als Commis angestellt.

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

Armin Fuchs, Präsident des Schweizer Teams, gehörte der grossen internationalen Jury an. Der Coach der letzten sechs Schweizer-Kandidaten verfügt über ausserordentliche Erfahrung und legendäres Geschick.

Anna Pernet, Koordinatorin und Werbebeauftragte

Crissier/St-Aubin, 26. Januar 2017