

## **Finale des Bocuse d'Or Schweiz**

### **Der Sieger heisst Filipe Fonseca Pinheiro**

Genf, 25. Januar 2016 - Am Ende eines intensiven Wettkampfs von 5 Stunden 40 Minuten, der vor Publikum und vor einer hochkarätigen Jury auf der Fachmesse Sirha in Genf stattfand, wurde Filipe Fonseca Pinheiro – mit der Unterstützung seiner Commis Nikola Marijanovic– als grosser Gewinner des Bocuse d'Or Schweiz und der Trophäe Blancpain ausgezeichnet. Dieser junge Chef de Partie hat damit die Chance die Schweiz bei der nächsten Etappe des prestigeträchtigen Wettbewerbs, beim Finale der europäischen Auswahl zum Bocuse d'Or zu vertreten, das am 10. und 11. Mai dieses Jahres in Budapest stattfinden wird.

Dieser entscheidende Tag, der 25. Januar 2016, begann für die hochkonzentrierten Kandidaten um 9 Uhr. Stéphane Jan und sein Commis Kevin Rapisardi, Mauricio Munoz und Timo von Siebenthal, Lukas Schär und Benjamin Gasser, sowie Filipe Fonseca Pinheiro, unterstützt von Nikola Marijanovic bezogen ihre Arbeitsplätze, um die von der Wettbewerbsorganisation vorgeschriebenen zwei Gerichte zuzubereiten: ein Fisch- und ein Fleischgericht (siehe unten). In der Hoffnung die Jury überzeugen zu können, haben diese vier gastronomiebegeisterten Küchenchefs monatelang trainiert und sowohl die Verbindung verschiedenster Geschmacksrichtungen und Aromen ausprobiert, als auch den visuellen Aspekt der Zutaten studiert. Die Jury unter dem Vorsitz von Franck Giovannini vom Hôtel de Ville de Crissier, selbst Bocuse de Bronze 2007, war beeindruckt, zählten zu ihr doch einige der besten Köche des Landes (siehe unten). Die Spannung hielt bis zum Schluss, da jeder Kandidat sich mit vollem Einsatz und mit einer persönlichen Note einzubringen wusste. Alle wurden nicht nur durch diese einmalige Erfahrung belohnt, sondern auch durch ein Zeugnis, einer Medaille und zahlreichen Geschenken der Sponsoren, ohne die ein Ereignis dieser Grössenordnung nicht stattfinden könnte. Schliesslich durfte Frédy Girardet um 17.30 Uhr die Ergebnisse vor einem Publikum von Kennern verkünden, das gespannt auf die Auszeichnung des grössten Talents und des Preisträgers der Blancpain-Trophäe (eine prachtvolle Uhr)sowie die Schlüssel eines Audi A3 e-tronic ( bis nach den Bocuse d'Or 2017 zur Verfügung gestellt) übergeben.

Filipe Fonseca Pinheiro steht nun allein im Rampenlicht und, wie der Moderator ankündigte, kann er sich gleich wieder für den Wettbewerb in Budapest an die Arbeit machen. Dieser Chef, der bereits über eine grosse Erfahrung bei kulinarischen Wettbewerben verfügt (er hat letztes Jahr den Goldenen Koch gewonnen), arbeitet als Chef de Partie im Restaurant Hotel de Ville Benoît Violier in Crissier.

**Die Aufgabe: war: für je 12 Personen je ein Fisch- und Fleischgericht zuzubereiten.**

**Fischgericht ( auf Teller serviert)**

3 Stk. **Seezungen** à 800 bis 1000 g  
freie Garnituren nach Wahl, wovon mindestens 2 mit Gemüse

### **Fleischgericht auf Platte serviert)**

**Rind:** Filetstück, Schwanz und Backen  
3 verschiedene Garnituren nach freier Wahl.

### **Das Menü des Gewinners**

Fisch

Seezungenstück mit Kräutern

Kompression von geschmortem Minilauch

Charlotte Kartoffeln mit Microcitrus Kaviar

Fleisch

Rind in drei Variationen  
Rindsfiletherzstück mit Trüffel gebraten  
In Merlot konfierte Rindsbacken-Knuspriger  
Mit Feldthymian geschmorte Ochsenschwanz

Butternut Kürbis Fantasie

Zwiebelgemüseüberraschung

### **Die Jury des Bocuse d'Or Schweiz 2016**

**Präsident** Franck Giovannini Bocuse de Bronze 2007

#### **Jurymitglieder**

Pierrot Ayer	Le Pérolles, Freiburg
Philippe Chevrier	Domaine de Châteaueux, Satigny
Stéphane Décotterd	Le Pont de Brent
Didier de Courten	Le Terminus, Siders
Dominique Gauthier	Chat-Botté, Genf
Fredy Girardet	Jahrhundert Koch, Féchy
Silvia Manser	Restaurant Trube, Gais
Dario Ranza	Villa Principe Leopoldo, Lugano
Sven Erik Renaa	Stavanger, Norwegen

Manfred Roth  
Michel Roth  
Heinz Rufibach

Universität Spital Basel  
Hôtel Président Wilson, Genf  
Zermatt