

Budapest / Crissier, mai 2016

## **Filipe Fonseca Pinheiro se qualifie pour la finale mondiale du BOCUSE D'OR 2017 à Lyon.**

En terminant 8<sup>ème</sup>, du Bocuse d'Or Europe à Budapest, Filipe Fonseca Pinheiro s'est qualifié pour la finale mondiale du Bocuse d'Or en janvier 2017 à Lyon.

20 pays venant de toute l'Europe se disputaient les 12 places à la grande finale du Bocuse d'Or 2017 les 23 et 24 janvier prochain à Lyon.

Une des difficultés est de concourir face à un nombreux public fanatique et déchaîné, dont une trentaine de supporters Suisse ayant fait le déplacement, et sous les objectifs de nombreuses caméras de télévision et plusieurs dizaines de photographes, ainsi qu'une quarantaine de grands chefs présents dans les différents jurys.

### Le candidat Filipe Fonseca Pinheiro et son team

Né en 1989, sous - chef au restaurant Hôtel de Ville de Crissier, Filipe, vainqueur de la Sélection nationale avait l'honneur de représenter la Suisse au Bocuse d'Or Europe 2016. Les compétitions, il en a l'habitude depuis 2 ans seulement, puisqu'il a participé à la demi-finale, puis à la finale du Cuisinier d'Or 2015, dont il a été le grand vainqueur.

Filipe était assisté par son fidèle et compétent commis Nikola Marijanovic, 21 ans, apprenti pâtissier dans le même établissement et qui se présente aux examens ces prochains jours.

Leur coach Jean-Michel Martin les a fait profiter de son expérience des concours, lui qui était pendant des années avec grand succès Team-chef du Swiss Army Culinary Team.

Armin Fuchs, lui-même coach des 6 derniers candidats Suisse, faisait partie - en tant que Président du Team Suisse - du grand jury international. Avec son énorme expérience et son légendaire entregent, Armin peut être très fier de tout son team.

### Les devoirs pour le Bocuse d'Or Europe

Il s'agissait de préparer en l'espace de cinq heures deux mets pour 14 personnes chacun: une assiette de poisson à base d'esturgeon, servis avec des légumes du marché mis à disposition par les organisateurs. Ainsi qu'une

épice surprise dévoilée le soir précédent le concours. Il devait aussi préparer un plat de viande à base de selle et de gigot de biche hongroise.

Filipe Fonseca Pinheiro et son commis Nikola ont enthousiasmé les 20 membres du jury international présidé par Serge Vieira, Bocuse d'Or 2005, avec les mets:

#### Mets poisson

##### **Esturgeon Sterlet étuvé doucement, drops élégantes parfumées au cerfeuil**

Sauce soigneusement acidulée aux agrumes

Délicate royale rehaussée de  
caviar Hongrois

Bouchée crousti-fondante de primeurs

#### Mets viande

##### **La Biche sublimée en trois déclinaisons :**

- Le Filet cuit doucement rehaussé au lard de Begnins
- La gigote fondante aux champignons parfumée au verjus de Féchy
- Crispy d'effilochée pimentée au poivre sauvage de Madagascar

Bouchée de belles Blanches Valaisannes

Confit d'échalotes Rose au thym sauvage

Royale subtile aux morilles et Asperges vertes

#### Les lauréats 2016

Bocuse d'Or Europe Hongrie

Bocuse d'Argent Europe Norvège

Bocuse de Bronze Europe Suède

Filipe découvrira prochainement le thème et les devoirs pour la finale mondiale du Bocuse d'Or 2017, auquel participeront les 24 pays qualifiés lors des sélections continentales (Asie 4, Amérique 6, Afrique 1, Océanie 1 et Europe 12)