

Le Swiss Finger Food Show s'est déroulé lors du Cook'n'Show le 18 novembre à Palexpo Genève

Six équipes de professionnels ont présenté au public des Automnales, des créations de Finger Food sur le thème des bouchées apéritives. Un show gourmand organisé par l'Académie Suisse Bocuse d'Or.

Avec l'explosion des apéritifs riches et apéritifs dînatoires qui sont totalement tendance, les Finger Food (petites bouchées à manger avec les doigts) se sont implantés dans tous les secteurs des métiers de bouche.

Quel boucher, boulanger, pâtissier, hôtel, restaurant ou party-service n'a jamais proposé à sa clientèle de Finger Food chauds ou froids ?

Les Finger Food sont présents partout, dans tous les segments de prix et dans une multitude de variations.

Le Swiss Finger Food Show a réuni les professionnels de différents métiers de bouche. Un événement innovant, organisé dans le cadre du Cook'n'Show lors des Automnales à Palexpo Genève, le vendredi 18 novembre 2022 par l'Académie Suisse Bocuse d'Or.

Les 6 équipes de professionnels (un patron/chef et un/une apprenti(e) ou un chef et une commis) ont rivalisé de créativité pour présenter au public un festival de savoureux amuses-bouches chauds et froids. Salés ou sucrés, ceux-ci devaient pouvoir être dégustés sans couverts, d'une seule main.

Une fois l'ensemble des pièces de ce cocktail dînatoire confectionnées, Les amuse-bouche sophistiqués et d'une créativité exceptionnelle ont été dégustés et jugés par un jury de professionnels, représentatif des trois métiers de bouche impliqués et partenaires du Swiss Finger Food Show, composé de :

- Jean-Michel Martin, Chef de concours
- Pierre Koch, Chef Exécutif Bridor
- Pataclette Arthur Brault, Directeur Chef Gourmet Suisse
- Valérie Peyre Managing Director Chanoyu Tea
- Cloé Mazzarino Food Service Manager Villars Maître Chocolatier

Le jury a décerné les prix spéciaux suivants :

- Prix spécial Chanoyu Tea
- Prix spécial Chef Gourmet (Bridor)
Christophe Ackermann, Artisan Boulangerie-Confiserie, Grandson
- Prix spécial Chef Gourmet (Pataclette)
Team Beat Weibel, Burgerspital, Bern
- Prix spécial Chanoyu Tea & Blancpain
Christian Boillat. Confiserie, St-Prez
- Prix spécial Villars Maître Chocolatier
Nicolas Noz, Chocolatier, Lausanne

- Prix spécial Ceco /sknife
Olivier Hofmann, Boulangerie-Confiserie, Reconvilier
- Grand Prix spécial Académie Suisse Bocuse d'Or
Pasquale Altomonte, Kitchen Lab, Meyrin

L'équipe gagnante : Thierry Martinez, Quentin Michelin, Nicolas Henry et leur coach Marius Kirsch de la Boulangerie Marius. Félicitations !

Pour de plus amples informations :

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