Pressemitteilung

Die Swiss Finger Food Show fand anlässlich der Cook'n'Show am 18. November 2022 im Palexpo Genf statt

Sechs professionelle Teams präsentierten dem Publikum der Automnales Finger Food-Kreationen zum Thema Aperitifhäppchen. Eine Gourmet-Show, die von der Académie Suisse Bocuse d'Or organisiert wurde.

Mit der Explosion von Aperitif-Riche und Aperitifs Dînatoires, die voll im Trend liegen, hat sich Finger Food (kleine Häppchen, die mit den Fingern gegessen werden) in allen Bereichen des Gastgewerbes etabliert.

Welcher Metzger, Bäcker, Konditor, Hotel, Restaurant oder Partyservice hat seinen Kunden noch nie warmes oder kaltes Finger Food angeboten?

Finger Food gibt es überall, in allen Preissegmenten und in einer Vielzahl von Variationen.

Die Swiss Finger Food Show brachte Fachleute aus verschiedenen Ernährungsberufen zusammen. Eine innovative Veranstaltung, die im Rahmen der Cook'n'Show während der Automnales im Palexpo Genf am Freitag, den 18. November 2022 von der Académie Suisse Bocuse d'Or organisiert wurde.

Die sechs professionellen Teams (ein Chefkoch und ein/e Auszubildende/r oder ein Chefkoch und eine Commis) wetteiferten in ihrer Kreativität, um dem Publikum ein Festival leckerer warmer und kalter Apperitifhäppchen zu präsentieren. Ob süss oder salzig, die Speisen mussten ohne Besteck und mit nur einer Hand gegessen werden können.

Nachdem alle Teile des Cocktail-Dinners hergestellt waren, wurden die anspruchsvollen und aussergewöhnlich kreativen Amuse-Bouches von einer Fachjury verkostet und bewertet, die die drei beteiligten Gastronomieberufe und Partner der Swiss Finger Food Show repräsentierte und aus folgenden Mitgliedern bestand:

- Jean-Michel Martin, Leiter des Wettbewerbs
- Pierre Koch, Executive Chef Bridor
- Pataclette Arthur Brault, Direktor Chef Gourmet Schweiz
- Valérie Peyre Geschäftsführende Direktorin Chanoyu Tea
- Cloé Mazzarino Food Service Manager Villars Maître Chocolatier

Die Jury vergab die folgenden Sonderpreise:

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

- Sonderpreis Ceco /sknife
  Olivier Hofmann, Bäckerei-Confiserie, Reconvilier
- Grosser Sonderpreis Académie Suisse Bocuse d'Or
  Pasquale Altomonte, Kitchen Lab, Meyrin

Das Gewinnerteam: Thierry Martinez, Quentin Michelin, Nicolas Henry und ihr Coach Marius Kirsch von der Boulangerie Marius. Herzlichen Glückwunsch!

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