



Crissier, le 23 janvier 2023

Crissier, le 22 janvier 2023

### Extraordinaire Top 10 pour Christoph Hunziker au Bocuse d'Or 2023

*Christoph Hunziker confirme l'excellente neuvième place obtenue lors du Bocuse d'Or Europe l'an passé à Budapest, et atteint l'objectif qu'il s'était fixé. Le travail présenté prouve que la Suisse peut aller challenger les toutes meilleures nations du monde.*

Le Team helvétique n'a rien à se reprocher. Au cours des 5 heures 35 passées en cuisine et encouragés par une délégation Suisse de plus de 150 personnes qui auront su donner de la voix, tous ont livré une performance irréprochable.

«Christoph et Céline ont donné leur meilleure prestation durant cette finale, ils ont vraiment fait une belle finale», commente le coach Dominic Bucher. Tant Christoph que Dominic étaient absolument enchantés des mets envoyés et du déroulé de la compétition à l'issue du concours.

Avec cette 10ème place, Christoph Hunziker et son team, composé de sa commis, Céline Maier, et du coach Dominique Bucher, lui-même 11<sup>ème</sup> lors du Bocuse d'Or 2005, et présidée par Mario Garcia, membre du grand jury international, ont placé, à nouveau, la Suisse parmi l'élite mondiale.

Plus de 70 pays se sont inscrits aux sélections alors que seuls 24 ont passé le cap des sélections continentales:

<b>Afrique:</b>	Maroc, îles Maurice
<b>Amérique Nord:</b>	USA, Canada
<b>Amérique Sud:</b>	Mexique, Colombie, Chili
<b>Asie:</b>	Chine, Corée du Sud, Japon, Sri Lanka
<b>Océanie:</b>	Australie, Nouvelle Zélande
<b>Europe:</b>	France, Suisse, Belgique, Angleterre, Hongrie, Norvège, Suède, Danemark, Islande, Finlande, Estonie

## Communiqué de presse

### Les mets présentés par Christoph Hunziker:

Le menu enfant consistait à servir 15 plateaux-repas comprenant une entrée froide, un plat principal chaud et un dessert. La courge devait être présente visuellement et gustativement dans les trois assiettes. Sans oublier un œuf obligatoire sur l'assiette chaude.

Ellipse d'endive et de panais à la saveur d'orange et safran

Rondo: duo de courge et dés de concombre acidulés

Jus de concombre velours

\* \* \*

Œuf frit sur variation de courge, lentille et champignons,

servi sur une mousse de courge

jus de courge en 2 consistances

\* \* \*

Tartelette de courge accompagnée de ganache à la courge,  
compote de poire à Botzi «Schüpbärg» et sorbet de poire, «pétant»

Jus de poire vanillé

Le mets servi sur plat pour 15 personnes se composait de 2 lottes, 5 coquilles St-Jacques et 2 garnitures végétales, accompagné d'une casserole (service à l'anglaise) qui devait contenir moules, légumineuses, légumes et croûtons.

Filets de lotte et coquilles St-Jacques en écailles de champignons, cuits et servis en croûte de foin

Dashi de poisson aux pommes et graine de moutarde

\*\*\*\*\*

Variation d'oignons en quatre consistances

Duo de panais et d'endive sur un fond de chourave

\*\*\*\*\*

Side Dish servi à part à l'anglaise

Raviole de moules avec un beurre blanc au fenouil

et petit ragoût de légumes et lentilles, aux petits croûtons

Cette année, à nouveau, le niveau des candidats a été incroyable. La cuisine d'entraînement que Philippe Rochat et Peter Geiser avaient initiée est aujourd'hui l'un des éléments de ce super résultat. En tous points semblable au box du concours, elle fait partie intégrante du concept grâce à l'engagement de P.Geiser.

# Communiqué de presse

## Résultats de la finale

1<sup>ère</sup> place Danemark

2<sup>ème</sup> place Norvège

3<sup>ème</sup> Hongrie

Meilleur mets enfant: France

Meilleur poisson: Suède

Meilleur commis: Leon Haarberg, Norvège

Social Commitment Award: Mexique

## A propos du Bocuse d'Or :

Le Bocuse d'Or a été créé en 1987 par Paul Bocuse. A cette époque, le chef est déjà auréolé de trois étoiles au Guide Michelin depuis 22 ans. Il a créé des plats signatures indémodables, le rouget en écailles de pommes de terre ou la soupe VGE. À 61 ans, il aurait pu prendre un peu de repos. Mais ce n'est pas le genre de la maison. Il a une autre idée en tête: la création d'un grand concours international. Il le pense comme l'expression de la rigueur, du savoir-faire, de l'excellence, mais dans un esprit festif de compétition sportive, jeune et moderne. Le Bocuse d'Or est né. Dès la première édition, l'événement s'impose comme bien plus qu'un concours. Trente ans plus tard, c'est toujours un but ultime, un Everest, le sommet de la cuisine mondiale. Très peu de chefs ont su un jour le dompter. Depuis 1987, 15 éditions, 15 cordées – chef, commis, coach, président – sont parvenus au sommet. Mais ils sont des milliers à avoir tenté l'aventure, depuis les qualifications nationales et continentales, jusqu'à la grande finale, organisée tous les deux ans dans le cadre du Sirha, les années impaires, à Lyon.

## A propos du Bocuse d'Or Suisse :

Au niveau Suisse, dès la première édition du Bocuse d'Or mondial une sélection nationale fût mise en place. En 1986, c'est Frédy Girardet et Hans Stücki qui l'organisent. Depuis, douze cuisiniers ont représenté la Suisse dans le cadre de cette compétition. En 2007, l'Académie Suisse du Bocuse d'Or est créée avec le but d'encourager et soutenir les jeunes motivés à participer à des concours culinaires et de les accompagner dans ces expériences. L'Académie Suisse du Bocuse d'Or, présidée par Franck Giovannini, chef du Restaurant de l'Hôtel de Ville Benoît Violier, à Crissier, et Bocuse de Bronze 2007, se charge aussi d'organiser des concours de cuisine, notamment le Bocuse d'Or Suisse, sélection nationale du Bocuse d'Or, mais aussi le Swiss Finger Food Trophy, un concours qui réunit cuisiniers, pâtisseries, boulangers et confiseurs autour des très tendances bouchées apéritif.

## Communiqué de presse

Le Bocuse d'Or Suisse, c'est un concours national qui rassemble toutes les régions du pays, les chefs d'hier, d'aujourd'hui et de demain, les associations ainsi que tous les professionnels de la restauration.

Photos officielles: <https://private.joomeo.com/users/glexfoodservice/>

Login: PRESSEBOCCMP2023

MDP: BOCCMP2023

### Pour de plus amples informations :

#### Académie Suisse du Bocuse d'Or

Anna Pernet

**079 340 08 35**

[info@bocusedorsuisse.ch](mailto:info@bocusedorsuisse.ch)

#### Restaurant de l'Hôtel de Ville

Rue d'Yverdon 1

1023 Crissier

Suisse