

# Anna Pernet, le grand coeur de l'Académie das Herz der Akademie

Si vous avez assisté à un événement de l'Académie Suisse Bocuse d'Or, vous l'avez sûrement vue passer en coup de vent à toute vitesse d'un bout à l'autre de l'endroit. Anna est l'un des visages, toujours souriant, du comité de l'Académie Suisse Bocuse d'Or.

C'est en 2009 qu'Anna a rejoint l'Académie initialement pour aider Lucien Mosimann en vue du Bocuse d'Or Europe Genève 2010.

Après un bref entretien, Lucien l'invite à venir voir la sélection suisse du Bocuse d'Or, qui se tenait lors de la finale du Cuisinier d'Or 2009, à Berne: «Il m'a dit: «viens voir!», finalement, j'ai couru toute la journée!» Mais l'expérience a dû lui plaire car, depuis, Anna n'a plus quitté la grande famille du Bocuse d'Or Suisse.

Responsable administrative de l'Académie, elle gère un nombre considérable de choses: la relation avec l'organisation du Bocuse d'Or, le rappel des délais à respecter, la liaison avec les différents partenaires pour l'organisation de la sélection suisse, la relation presse avec les différents medias, etc. Sans oublier les commandes des produits les plus improbables pour les entraînements des candidats. Elle se rappelle encore, par exemple, des poissons estoniens requis pour la sélection européenne de 2020: Anna a elle-même contacté de petits élèves

Wer je an einer Veranstaltung der Schweizer Akademie Bocuse d'Or teilgenommen hat, wird sie bestimmt schon gesichtet haben, wie sie in Windeseile von einem Ort zum anderen saust. Anna ist eine der Personen des Komitees der Schweizer Akademie Bocuse d'Or, die stets ein Lächeln im Gesicht hat.

Anna stiess 2009 zur Akademie, ursprünglich mit der Idee, Lucien Mosimann beim kommenden Bocuse d'Or Europe in Genf zu unterstützen.

Nach einem kurzen Vorstellungsgespräch lud Lucien sie ein, der Schweizer Selektion Bocuse d'Or beizuwohnen, die anlässlich des Finales des Goldenen Kochs 2009 in Bern stattfand: «Er sagte zu mir: 'Komm vorbei'. Und schliesslich rannte ich den ganzen Tag umher!» Doch die Arbeit und das damit verbundene Engagement scheint für beide einen bleibenden Eindruck hinterlassen zu haben, denn seither ist Anna der grossen Familie des Bocuse d'Or Schweiz treu geblieben.

Als Verwaltungsdirektorin der Akademie ist sie für eine beträchtliche Anzahl an Aufgaben verantwortlich: vom Kontakt zur Organisation Bocuse d'Or über das Einhalten von Ablauffristen, bis hin zu den Beziehungen verschiedenster Partner der Organisation Schweizer Selektion und, nicht zu vergessen, der Pressekontakt zu diversen



d'esturgeons en Estonie, organisé le transport et le passage de la douane... Ce fut une aventure!

Et malgré tout cela, elle trouve toujours le temps de chouchouter le jury des sélections suisses, d'aller rassurer les proches des candidats ou de s'assurer que les partenaires de l'Académie ont bien tout ce qu'il leur faut lors des différents événements.

Si elle estime que ça n'occupe qu'environ 20% de son temps sur l'année, le Bocuse d'Or a pris une grande place dans son cœur. Les souvenirs, forgés au fil des voyages, des sélections continentales et des finales du Bocuse d'Or sont légion. On ne peut que saluer son dévouement, qui va même parfois l'emmener au bout de la nuit lors des sorties «obligatoires» post-compétition. On n'en dira pas plus!

Medien. Hinzu kommen Bestellungen sonderbarer Produkte, welche die Kandidaten für ihre Vorbereitungen benötigen. So erinnert sie sich beispielsweise noch sehr gut an die Bestellung estländischer Fische, die für die europäische Selektion 2020 gefordert wurden: Anna kontaktierte direkt die kleinen Stör-Zuchten in Estland, organisierte den Transport und den Zollübergang... ein Abenteuer, das alle Kandidaten in Erstaunen versetzt!

Und trotz allem findet sie bei Schweizer Ausscheidungen immer Zeit, die Jurymitglieder zu hegen und zu pflegen, die Angehörigen der Kandidaten zu beruhigen und sicher zu stellen, dass es den Partnern der Akademie an nichts fehlt, was sie bei den verschiedenen Veranstaltungen benötigen.

Auch wenn sie die Arbeit für die Akademie auf ungefähr 20% ihrer Zeit pro Jahr schätzt, nimmt der Bocuse d'Or nun einen grossen Platz in ihrem Herzen ein. Die Erinnerungen, die sich im Verlaufe der Reisen und der Teilnahmen an kontinentalen Ausscheidungen und an Finalen des Bocuse d'Or ansammelten, sind zahlreich. Ihre Hingabe und hochwertige Arbeit zur Akademie ist bewundernswert und kann nur gewürdigt werden. Ein Eifer, der sie sogar manchmal am Ende eines Wettbewerbs zu «obligatorischen» nächtlichen Ausflügen zwingt. Doch dazu wird nicht mehr verraten!