



La Cuisine

Philippe Rochat

En 2007, Philippe Rochat, en collaboration avec Peter R. Geiser, lance l'idée de mettre en place une cuisine d'entraînement pour les candidats suisses, comme ce fut le cas dans les pays nordiques.

En 2018, la première cuisine d'entraînement suisse a été construite et mise en fonction par Mario Garcia et son équipe. Mario l'a aménagée et s'est préparé pour le concours dans des conditions optimales. Cette cuisine a été transportée et reconstruite en 2022, grâce au généreux soutien de Peter Geiser, à 3 kilomètres du domicile de l'actuel candidat au Bocuse d'Or, Christoph Hunziker. Le point fort de la cuisine est d'être modulable. Elle et peut être adaptée avec précision aux conditions du concours, pour permettre au candidat participant de s'entraîner dans un environnement réaliste. Elle pourra également être déplacée tous les deux ans vers le lieu de résidence du nouveau candidat au Bocuse d'Or.

En cherchant un nom pour la cuisine d'entraînement, les personnes impliquées ont spontanément proposé le nom du fondateur de l'Académie Suisse: La Cuisine Philippe Rochat.



Im Jahr 2007 lancierte Philippe Rochat zusammen mit Peter R. Geiser die Idee, eine Trainingsküche für Schweizer Kandidaten einzurichten, wie es in den nordischen Ländern der Fall war.

2018 wurde die erste Schweizer Trainingsküche eingeweiht. Mario Garcia und sein Team richteten sie optimal ein und bereitete sich für den Wettbewerb vor. Diese Küche wurde 2022 dank der grosszügigen Unterstützung von Peter Geiser, 3 Kilometer vom Wohnort des aktuellen Bocuse d'Or-Kandidaten, Christoph Hunziker, neu aufgebaut. Der Clou der Küche – sie ist modular und kann den Wettbewerbsvoraussetzungen präzise angepasst werden, um in einer realistischen Umgebung trainieren zu können. Und sie kann und wird alle zwei Jahre an den jeweiligen Wohnort der Kandidatin oder des Kandidaten für den Bocuse d'Or verlegt.

Nach der Suche eines Namens für die Trainingsküche war für die Beteiligten sofort klar, dass sie nach dem Gründer der Académie in der Schweiz benannt werden musste: La cuisine Philippe Rochat.





Philippe Rochat



Peter R. Geiser

Philippe Rochat

Originaire de la Vallée de Joux, Philippe Rochat a passé 25 ans à l'Hôtel de Ville de Crissier, d'abord comme cuisinier, puis comme chef de cuisine chez Frédy Girardet, qui a reçu le titre de cuisinier du siècle. En 1995, il a repris le restaurant de Frédy Girardet. En 1999, Philippe Rochat a été élu Cuisinier de l'année.

En 2007. Il a cofondé l'Académie suisse du Bocuse d'Or et en a été le premier président. Il a présidé l'Académie pendant six ans.

En 2012, il a transmis son restaurant à son successeur.

Peter R. Geiser

Peter R. Geiser, entrepreneur à Langenthal et passionné de gastronomie, est à l'origine, avec Philippe Rochat et Lucien Mosimann, des 10 ans de collaboration entre le Bocuse d'Or Suisse et le Cuisinier d'Or.

C'est le début d'une belle histoire, dont les points forts sont le Bocuse d'Or bronze de Franck Giovannini en 2007, l'organisation du Bocuse d'Or Europe à Genève, en 2010 et les contacts réguliers avec Philippe Rochat.

En hommage à Philippe Rochat et par amitié pour l'Académie suisse Bocuse d'Or, dont il est membre d'honneur depuis plus de dix ans, Peter R. Geiser a financé la cuisine d'entraînement dans l'espoir que l'esprit fondamental initié par Paul Bocuse et vécu avec passion par Philippe Rochat se perpétue encore longtemps.

Philippe Rochat

Philippe Rochat stammt aus dem Vallée de Joux und verbrachte 25 Jahre im Hôtel de Ville in Crissier, zuerst als Koch und später als Küchenchef bei Frédy Girardet, dem der Titel Koch des Jahrhunderts verliehen wurde. 1995 übernahm Rochat das Restaurant von Girardet und 1999 wurde er als Koch des Jahres erkoren.

Philippe Rochat Gründungsmitglied der Schweizer Akademie Bocuse d'Or mit und wurde zum ersten Präsidenten ernannt. Er stand der Académie sechs Jahre als Präsident vor.

2012 gab er sein Restaurant seinem Nachfolger weiter.

Peter R. Geiser

Peter R. Geiser, Unternehmer in Langenthal und leidenschaftlicher Anhänger der Gastronomie, ist zusammen mit Philippe Rochat und Lucien Mosimann der Initiator der 10-jährigen Zusammenarbeit von Bocuse d'Or Suisse mit dem Goldenen Koch.

Dies ist der Beginn einer wunderbaren Geschichte, zu deren Höhepunkten die Bocuse d'Or Bronze-Auszeichnung von Franck Giovannini im Jahr 2007, die Organisation des Bocuse d'Or Europe in Genf im Jahr 2010 und die regelmässigen Kontakte mit Philippe Rochat gehören.

Zu Ehren von Philippe Rochat und aus Freundschaft zur Schweizer Akademie Bocuse d'Or, deren Ehrenmitglied er seit über zehn Jahren ist, finanzierte Peter R. Geiser die Lehrküche in der Hoffnung, dass der von Paul Bocuse initiierte und von Philippe Rochat mit Leidenschaft gelebte Grundgeist, noch lange fortbesteht.