

# **SIRH/+** **BOCUSE D'OR** TEAM SWITZERLAND

Communiqué de presse

## **Le Bocuse d'Or Suisse aura lieu le 13 novembre 2023 à Genève. Voici les finalistes.**

### **Une première étape pour représenter la Suisse en 2025**

Crissier, 24 août 2023. Première étape indispensable pour représenter la Suisse lors de la Grande Finale qui se déroulera lors de Sirha Lyon 2025, le concours exige bien plus qu'une grande habileté en cuisine. Les candidats doivent pouvoir justifier d'une solide expérience professionnelle dans le domaine de la gastronomie, souvent renforcée par des participations à des compétitions culinaires nationales et/ou internationales.

Un entraînement intensif attend ensuite le candidat suisse qui parviendra à se qualifier lors de cette étape. Le gagnant ou la gagnante aura quatre mois pour se préparer à l'épreuve continentale. Le Bocuse d'Or Europe aura lieu du 10 au 12 mars 2024 dans la ville norvégienne de Trondheim. Et une fois cet obstacle franchi, il reste dix mois pour se préparer à la finale mondiale. Quel programme !

### **Qui des 3 sera lauréat\* du Bocuse d'Or Suisse 2023**

\* Du latin laureatus « couronné de lauriers »

#### **Les nominés pour la sélection Suisse sont**

- Pasquale ALTOMONTE, 45 ans - Chef Kitchen Lab Genève
- Euloge MALONGA, 39 ans - Chef de cuisine adjoint, Hirslanden Salemspital Bern
- Stéphanie ZOSSO, 25 ans - Sous-Chefin Hotel Glacier, Grindelwald



## **Des produits de chez nous pour le Bocuse d'Or Suisse**

Les candidats présélectionnés disposeront de 5 heures 30 minutes pour réaliser 3 recettes, comprenant une mise-en-bouche, une assiette poisson et un plat de viande.

Pour cela ils auront à disposition du Gruyère AOP pour la mise-en-bouche, deux sandres de 1,5 kg, chacun pour les assiettes poisson, une selle (7 côtes) et une épaule d'agneau pour le service sur plat, le tout pour 14 personnes. De plus l'une des trois recettes doit intégrer une variété de miel Nectaflor, de même que l'un à choix des savoureux thés de l'assortiment Chanoyu.

### **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.

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.

### **Pour de plus amples informations :**

Académie Suisse du Bocuse d'Or  
Anna Pernet  
079 340 08 35  
info@bocusedorsuisse.ch  
www.bocusedorsuisse.ch