

# **SIRH/4** **BOCUSE D'OR** **TEAM SWITZERLAND**

Medienmitteilung

**Der Bocuse d'Or Schweiz findet am 13. November 2023 in Genf statt.  
Das sind die Finalisten.**

**Erstes Etappenziel, um die Schweiz 2025 zu vertreten.**

Crissier, 24. August 2023. Wer die Schweiz beim grossen Finale an der Fachmesse Sirha 2025 in Lyon vertreten will, muss nun die erste, unausweichliche Hürde nehmen. Doch der Wettbewerb erfordert weit mehr als Kochfähigkeiten. Die Kandidaten müssen über eine fundierte Berufserfahrung im Gastronomiebereich verfügen und wenn möglich eine Teilnahme an nationalen und/oder internationalen Kochwettbewerben vorweisen können.

Den Schweizer Kandidaten, der sich bei dieser Etappe zu qualifizieren vermag, erwartet danach ein intensives Training. Vier Monate wird der Gewinner oder die Gewinnerin Zeit haben, um sich auf die kontinentale Ausscheidung vorzubereiten. Der Bocuse d'Or Europe wird vom 10. bis am 12. März 2024 in der norwegischen Stadt Trondheim stattfinden. Und einmal diese Hürde genommen, bleiben zehn Monate Zeit, um sich auf das Weltfinale vorzubereiten. Welch umfangreiches Programm!

**Welcher der drei Kandidaten wird Laureat\* des Bocuse d'Or Suisse 2023?**

\* Aus dem Lateinischen: laureatus «mit Lorbeeren gekrönt»

**Die Nominierten für die Schweizer Selektion heissen:**

- Pasquale ALTOMONTE, 45 Jahre - Küchenchef & Unternehmer, Kitchen Lab Genf
- Euloge MALONGA, 39 Jahre - Stv. Abteilungsleiter Küche Salemsspital Bern
- Stéphanie ZOSO, 25 Jahre - Sous-Chefin Hotel Glacier Grindelwald



# **SIRH/4** **BOCUSE D'OR** TEAM SWITZERLAND

## **Einheimische Produkte beim Bocuse d'Or Schweiz**

Die Kandidaten, die es in die Vorauswahl schaffen, werden 5 Stunden und 30 Minuten Zeit haben, um drei verschiedene Rezepte umzusetzen, bestehend aus Appetithäppchen, Fischteller und Fleischgericht.

Für die Zubereitung der Gerichte stehen den Kandidaten folgende Zutaten zur Verfügung: Gruyère AOP für die Apéro-Häppchen, zwei Zander von je 1,5 kg für den Fischteller und einen Lammrücken mit sieben Rippen und eine Lammschulter für das Fleischgericht. Die Gerichte werden jeweils für 14 Personen zubereitet. Zudem muss eines der drei Rezepte mit Honig Nectaflor und einem köstlichen Tee nach Wahl aus dem Sortiment Chanoyu angereichert werden.

## **Über den Bocuse d'Or**

Der Bocuse d'Or wurde 1987 durch Paul Bocuse begründet. Damals ist der Chef - und dies bereits seit 22 Jahren - mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet. Er kreierte zeitlose Gerichte wie Meerbarbe auf Kartoffelschuppen oder schwarze Trüffelsuppe VGE. Mit 61 Jahren hätte er sich ruhig eine Auszeit gönnen dürfen. Doch dies war nicht in seinem Sinne. Denn Paul Bocuse hatte eine andere Idee im Kopf: die Gründung eines internationalen Wettbewerbs. Dieser sollte Disziplin, Know-how und Qualität vereinen, allerdings in einem festlichen Rahmen ausgetragen werden, sportlich, jung und modern sein. Der Bocuse d'Or wurde geboren! Seit der ersten Durchführung bedeutet der Event viel mehr als ein einfacher Wettbewerb. Und auch dreissig Jahre später ist eine Teilnahme nach wie vor ein absolutes Ziel, ein Mount Everest, den Köche weltweit bezwingen möchten. Doch nur wenige Chefs erreichen den Gipfel. Seit 1987, und nach 15 Veranstaltungen, schafften es 15 Pionierteams - Chef, Commis, Coach, Präsident - ganz nach oben. Doch Tausende versuchten sich im Abenteuer. Sie nahmen an nationalen- und kontinentalen Ausscheidungen, oder am grossen Finale in Lyon teil, das alle zwei Jahre, in den ungeraden Jahren, im Rahmen der Sirha stattfindet.

## **Über den Bocuse d'Or Schweiz**

Auf Schweizer Ebene wurde seit der ersten Durchführung des Bocuse d'Or Mondial eine nationale Selektion ins Leben gerufen, die 1986 von Frédy Girardet und Hans Stücki organisiert wurde. Seither vertraten beim Wettbewerb zwölf Köche die Schweiz. 2007 entstand die Schweizer Akademie Bocuse d'Or, mit dem Ziel, junge, talentierte Köche zu ermutigen, an Kochwettbewerben teilzunehmen, sie zu unterstützen und sie durch diese Erfahrung zu begleiten. Die Schweizer Akademie Bocuse d'Or, unter dem Vorsitz von Franck Giovannini, Chef im Restaurant Hôtel de Ville Benoît Violier in Crissier und Gewinner «Bocuse de Bronze 2007» organisiert auch Kochwettbewerbe wie den Bocuse d'Or Suisse, die nationale Ausscheidung des Bocuse d'Or aber auch die Swiss Finger Food Trophy, ein Wettbewerb, der Köche, Bäcker und Patissiers-Confiseurs rund um das Trendthema Appetithäppchen vereint. Der Bocuse d'Or ist ein nationaler Wettbewerb, der alle Landesregionen vereint und Chefs von gestern, heute und morgen, die Verbände sowie alle Fachleute der Restauration zusammenführt.

## **Für weitere Informationen:**

Académie Suisse du Bocuse d'Or  
Anna Pernet  
079 340 08 35  
[info@bocusedorsuisse.ch](mailto:info@bocusedorsuisse.ch)  
[www.bocusedorsuisse.ch](http://www.bocusedorsuisse.ch)