

Editorial du Président

Editorial des Präsidenten

Que les années passent vite !
Les années filent, mais l'Académie avance !

Voilà 22 ans déjà que Dario Ranza représentait la Suisse au Bocuse d'Or avec pour la première fois Philippe Rochat en tant que président. 16 ans déjà que pour la première fois un candidat Suisse montait sur le podium du Bocuse d'Or. 10 ans déjà que je reprenais la présidence de l'Académie Suisse Bocuse d'Or.

Les années passent. Et l'Académie avance. Le Bocuse d'Or, c'est des hauts et des bas, de la joie et de la déception, de l'espoir et des remises en cause. Et la photo de Philippe Rochat, prise en 2005 (voir page 25) reflète à elle seule tous ces états d'esprit. Sur cette image, il semble à la fois se dire: «mais dans quelle aventure s'est-on embarqué?» et en même temps: «Pfiou! Franck a gagné le Bocuse de Bronze! Quelle aventure!»

Philippe Rochat, l'un de mes maîtres avec Claude Joseph, Frédy Girardet, Grey Kunz et Benoît Violier, m'a motivé à vivre cette aventure unique et extraordinaire qu'est le Bocuse d'Or, et je lui en suis extrêmement reconnaissant.

L'inauguration de la cuisine d'entraînement de l'Académie, qui porte son nom, et offerte par Peter R. Geiser au début juillet 2022, est le symbole de l'esprit Bocuse d'Or en Suisse: la Cuisine Philippe Rochat est un lieu de transmission du savoir culinaire et de partage des techniques de concours aux jeunes candidats motivés. Pour que cet esprit, qui était le sien, perdure longtemps encore, et permette de faire rayonner la gastronomie Suisse dans le monde entier.

Ce magazine qui s'ouvre, je vous souhaite bien du plaisir à le lire. Il y regroupe nos activités de ces deux dernières années et bien plus encore.
Cordialement

Franck Giovannini
Président

Wie die Jahre doch so schnell vergehen!
Sie verfliegen, doch die Akademie entwickelt sich immer weiter!

Sieh mal einer an, bereits 22 Jahre ist es her, seit Dario Ranza die Schweiz beim Bocuse d'Or unter dem Präsidium von Philippe Rochat vertrat.

Bereits 16 Jahre ist es her, als zum ersten Mal ein Schweizer Kandidat einen Podestplatz belegte.

Bereits 10 Jahre ist es her, seit ich die Leitung der Schweizer Akademie Bocuse d'Or übernommen habe.

Die Jahre vergehen. Und die Akademie entwickelt sich stetig weiter. Der Bocuse d'Or ist für alle Teilnehmer und Fan eine Gradwanderung aus Höhen und Tiefen, aus Freude und Enttäuschung, aus Hoffnung und Infragestellung. Und das Foto von Philippe Rochat, das im Jahr 2005 entstand, (siehe Seite 25) widerspiegelt dieses Gefühlskarussell optimal. Auf diesem Bild scheint er zu sagen: «In welches Abenteuer haben wir uns da begeben?» Und gleichzeitig: «wow! Franck gewann den Bocuse de Bronze! Was für ein Abenteuer, was für eine Freude!»

Philippe Rochat, einer meiner Lehrmeister, mit Claude Joseph, Frédy Girardet, Grey Kunz und Benoît Violier, motivierte mich zu diesem einzigartigen und aussergewöhnlichen Abenteuer, das der Bocuse d'Or ist. Ich bin ihm für die in mir entgegen gebrachte Vertrauen sehr dankbar.

Die Übungsküche der Akademie, ein Geschenk von Peter R. Geiser, die Anfang Juli 2022 in Betrieb genommen wurde und den Namen Philippe Rochat trägt, ist ein Symbol für die Werte von Bocuse d'Or Schweiz: In der Küche Philippe Rochat wird kulinarisches Wissen weitergegeben und Wettbewerbstechniken mit jungen, motivierten Kandidaten auf anschauliche Weise geteilt. Damit diese Werte, welche auch die seinen waren, der heutigen, wie auch den folgenden Generationen, als Beispiel und Grundlage im Beruf, in Fleisch und Blut übergehen und somit lange, die Schweizer Gastronomie zum Erstrahlen bringen!

Das Magazin, das Sie in den Händen halten, umfasst unsere Aktivitäten der letzten beiden Jahre und noch viel mehr. Ich wünsche Ihnen viel Spass beim Lesen und den kulinarischen Gedanken die dabei aufkommen.
Herzlichst

Franck Giovannini
Präsident

