

Euloge Malonga wird an der Schweizer Selektion Bocuse d'Or 2023 als Sieger gekrönt

RESSEPORTAL news aktuell

 14.11.2023

Genf/Crissier (ots) –

Am Montag, den 13. November setzte sich in Genf Euloge Malonga, stellvertretender Küchenchef im Hirslanden Salemspital in Bern, bei der Schweizer Auswahl für den Bocuse d'Or Europe 2024 durch. Der Wettbewerb fand im Rahmen der Cook'n>Show im Palexpo Genf vor einem grossen und begeisterten Publikum statt. Niemand geringeres als Christian Stucki, Schwingerkönig und Schweizer Sportler des Jahres 2019, setzte Euloge Malonga den Lorbeerkrantz auf. Euloge wird die Schweiz im März 2024 in Trondheim, Norwegen, beim nächsten Bocuse d'Or Europe vertreten.

Die Aufgabenstellung für das Schweizer Finale lautete: Zubereitung von drei kreativen und modernen Gerichten für 14 Personen in der Zeit von 5 Stunden und 30 Minuten nach der vorgegebenen offiziellen Wettbewerbs-Aufgabenstellung. Die Zutaten für den Amuse-Bouche, den Fisch- und den Fleischsteller wurde den Kandidaten mit einem Vorlauf von zwölf Wochen mitgeteilt.

Sowohl Euloge Malonga als auch Pasquale Altomonte präsentierten zusammen mit ihren Commis moderne, kreative und sehr schmackhafte Teller. Obwohl nur zwei Kandidaten zum Finale antraten, waren die Jurymitglieder mit dem hervorragenden Niveau und den präsentierten Gerichten sehr zufrieden.

Nun muss sich Euloge Malonga schnell auf den Bocuse d'Or Europe vorbereiten, denn dieser findet in knapp vier Monaten statt.

bringen.

Alle Pressemitteilungen, das Menu des Gewinners und erste Fotos unter:

www.bocusedorsuisse.ch/media. Ab dem 16.11.2023 finden Sie hier eine ausführliche Medienmitteilung sowie eine grosse Auswahl an Fotos.

Pressekontakt:

Medienkontakt:

KONTOR FÜR KOMMUNIKATION

Paloma Szathmáry

079 414 21 56

paloma@kontor.swiss

Original-Content von: Académie Bocuse d'Or Suisse übermittelt durch news aktuell



Ähnliche Beiträge

