

SIRH/+ BOCUSE D'OR TEAM SWITZERLAND

Pressemitteilung

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

Am Montag, den 13. November setzte sich in Genf Euloge Malonga, stellvertretender Küchenchef im Hirslanden Salemsspital 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 Fleischteller 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.

Über Euloge Malonga, Schweizer Kandidat für den Bocuse d'Or Europe 2024

Euloge Malonga, 39, Stv. Abteilungsleiter Küche Hirslanden Salemsspital, Bern ist ausgebildeter Küchenchef und hat in seiner gesamten Karriere zwischen Positionen in Restaurants und in Krankenhausküchen gewechselt. Er stammt aus der Demokratischen Republik Kongo und wurde bereits mehrfach bei Kochwettbewerben ausgezeichnet. So gewann er den Swiss Culinary Cup 2019 und belegte 2021 den dritten Platz beim Cuisinier d'Or. Er ist Vater von zwei Töchtern, Milène und Marlène. Er ist in der Küche sehr genau und gründlich und lässt sich durch Druck nicht aus der Ruhe bringen.

Alle Pressemitteilungen, das Menu des Gewinners und erste Fotos finden Sie unter:
www.bocusedorsuisse.ch/media. Ab dem 16.11.2023 finden Sie hier eine ausführliche Medienmitteilung sowie eine grosse Auswahl an Fotos.

Für weitere Informationen:

Schweizer Akademie des Bocuse d'Or
Lucien Mosimann
079 330 47 45
info@bocusedorsuisse.ch
www.bocusedorsuisse.ch

Medienkontakt:

KONTOR FÜR KOMMUNIKATION
Paloma Szathmáry
079 414 21 56
paloma@kontor.swiss