Une finale nationale de haute tenue pour les deux valeureux candidats

Euloge Malonga, un expérimenté candidat de concours, vient de remporter lundi ***la Sélection Suisse Bocuse d'Or 2023,*** au terme d'une très intense journée pour les deux candidats et leur équipe devant le fervent public de Palexpo Genève.

Bildautor

L'émouvant moment du sacre après une rude compétition

Le gagnant Euloge Malonga, chef de cuisine adjoint au Hirslanden Salemspital à Berne, s'est imposé avec talent lors de la Sélection Suisse pour le Bocuse d'Or Europe 2024 qui se déroulera en Norvège. Il reçoit les félicitations admiratives du chef Franck Giovannini, président de l'Académie suisse du plus grand concours de cuisine à l'international, sous le regard admiratif de son équipe et des autres membres du jury.

ldd

Le finaliste genevois **Pasquale Altomonte** en préparation de son plat principal d'agneau. Un travail méticuleux juste avant la découpe et la présentation sur un grand plateau confectionné de façon artisanale par l'équipe du candidat.

ldd

Le légendaire chef à l'accent londonien **Anton Mosimann** et, dans une forme d'élégance, **Christian Stucki**, roi de la lutte et sportif suisse de l'année 2019, dans le délicat exercice de soulever un lourd livre de recettes.

sedrik nemeth

Le jury de dégustation du Bocuse d'Or Suisse avec, au premier plan, le chef suisse **Anton Mosimann,** puis les chefs trois étoiles Michelin **Franck Giovannini,** de l'Hôtel de Ville de Crissier, et le Français **Régis Marcon.**

sedrik nemeth

L'impeccable montage, tout de couleur jaune, en multiples textures et cuissons, proposé par le gagnant de la Sélection Suisse. Un graphisme tout à fait en phase avec les plats présentés notamment en finale du concours mondial.

ldd

Une équipe gagnante, la commis **Fiona Wittwer** et le chef **Euloge Malonga** en pleine préparation sur plateau de leur plat d'agneau et de ses multiples déclinaisons. Devant leurs supporters, leurs familles et tous les spectateurs de cette belle finale.

A lire aussi en page 25.