



Bocuse d'Or 2023:

Euloge Malonga als Sieger gekrönt

Euloge Malonga, stellvertretender Küchenchef im Hirslanden Salemspital in Bern, setzte sich in Genf 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 müssen sich Euloge Malonga und sein Commis Fiona Wittwer schnell auf den Bocuse d'Or Europe vorbereiten, denn dieser findet in knapp vier Monaten statt. www.bocusedorsuisse.ch



Euloge Malonga

Euloge Malonga, 39, Stv. Abteilungsleiter Küche Hirslanden Salemspital, 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. In der Küche ist Euloge Malonga sehr genau und gründlich und lässt sich auch durch Druck nicht aus der Ruhe bringen.