SIRH/+ BOCUSE D'OR

TEAM SWITZERLAND EUROPE 2024



Bild: v.L. Christian Stucki, Euloge Malonga, Coach Stefan Zimmermann, Commis Fiona Wittwer und Präsident Franck Giovannini. Photocredit: Pierre-André Fragnière.

SEIN WETTKAMPFTAG IN TRONDHEIM IST DER 20. MÄRZ 2024.

Die Schweiz ist wie jedes Jahr das letzte Land, das die Ausscheidung zum Bocuse d'Or durchführt. Am Montag, den 13. November setzte sich in Genf bekannterweise Euloge Malonga, stellvertretender Küchenchef im

Hirslanden Salemspital in Bern, bei der Schweizer Auswahl für den Bocuse d'Or Europe 2024 durch.

«Wir freuen uns sehr, dass die nächste europäische Auswahl in Trondheim, Norwegen, stattfinden wird. Es liegt in der DNA des Bocuse d'Or, die verschiedenen kulinarischen Reichtümer der Welt hervorzuheben, und es ist daher nur natürlich, dass er bei jeder Ausgabe in einer anderen europäischen Stadt stattfindet», sagt Jérôme Bocuse, Sohn von Paul Bocuse und Präsident des Bocuse d'Or.

Euloge wird die Schweiz also zusammen mit Commis Fiona Wittwer in Trondheim vertreten. Ihr Wettkampftag ist der 20. März 2024. Die Vorgaben bzw. das Thema für die Europa-Selektion sind norwegischer Fisch, Meeresfrüchte und Rentier.

Es bleiben jetzt noch gut fünf Wochen für die Vorbereitungen. Die nächsten Schritte: Euloge Malonga hat seine Kreationen entworfen. Diese werden derzeit unter anderem mit dem Präsidenten der Académie Suisse Bocuse d'Or, Franck Giovannini, seinem Coach Christoph Hunziker und seinem Team abgestimmt. Für Malonga hat das tägliche Training Anfang Jahr begonnen.

Euloge und sein Team in der Vorbereitung.

Wichtig! Nächster Termin: 19./20. März 2024 Bocuse d'Or Europe im norwegischen Trondheim.









WAS MALONGA IN GENF IN 5 STUNDEN UND 30 MINUTEN KOCHTE.

Wer vor der hochkarätigen Jury bestehen will, muss alles geben. Was am Wettbewerb als Resultat herauskommt, bedarf sorgfältiger Planung, um Ideen und Kreationen perfekt umzusetzen. Hier das Menu, das Euloge Malonga aus den Wettbewerbsvorgaben heraus für die Schweizer Selektion kreierte und zubereitete. Es zeigt: Die Basis von Malonga stimmt.

Amuse-Bouche

(Bild unten Rechts | Photocredit: Sedrik Nemeth)

Konfierte Kartoffel mit Gruyère AOP-Fondue, gepickelte Birne, Zwiebelcreme mit «Nectaflor»-Honig und Sud.

Fischteller

(Bild unten Mitte | Photocredit: Sedrik Nemeth)

Zander mit Kerbel, weisse Buttersauce «garniert» Kartoffeltraum mit Kaviar und «Crème fraîche», Karotten in verschiedenen Texturen mit Haselnüssen.

Fleischplatte

(Bild oben und unten links | Photocredit: Sedrik Nemeth

Lammfilet begleitet mit geschmorter Schulter und Pilzen, Lammnierstück mit Senf und knuspriger Kruste, kräftiger Jus mit «Chanoyu» Swiss Vervain, Bramata «Maggia» mit Liebstöckel-Öl und Marmorierung, Sellerieboden mit Zwiebelrelish, Creme und Gel.



DIE RESONANZ IN DER PRESSE. WÜRDIGUNGEN VON EULOGE MALONGAS LEISTUNG.

Die Schweizer Selektion des Bocuse d'Or Suisse wurde in der Presse positiv wahrgenommen. Auch die TV-Redaktionen waren vor Ort, darunter TV-Bielingue. Weitere Beiträge und Artikel finden Sie hier auf der Homepage.

Das schreibt die Presse über Bocuse d'Or Suisse.



Photocredit: Pierre-André Fragnière.

«IG BI DE CHRIGU.» SCHWINGERKÖNIG 2019 CHRISTIAN STUCKI KRÖNTE DEN LAUREATEN.

Es war ein schöner und emotionaler Moment, als Euloge Malonga als Sieger ausgerufen wurden. Nachdem die ersten Gefühle übergekocht waren, setzte Stucki Malonga den Lorbeerkranz auf. Zuvor sagt er in einem Interview, was er gerne esse: «E Bitze Fleisch u e gueti Biilag». Damit Stucki einen Blick in

die Basis des Kochhandwerks werfen kann, um nicht nur die Gegner ins Sägemehl, sondern «de Bitze Fleisch» richtig in die Pfanne zu legen, überreichte Anton Mosimann, Botschafter der Schweizer Gastronomie und Ehrenpräsident des Bocuse d'Or Suisse, dem Schwingerkönig einen Pauli – Lehrbuch und Rezeptbuch der Küche. Dass Christian Stucki und die Académie Suisse Bocuse d'Or zusammenfanden, ist ein Glücksfall und dem langjährigen Teamcoach Armin Fuchs zu verdanken. Zur Moderatorin des Wettkampfes, Barbara Martin, sagte Ehrengast Stucki ins Mikrofon: «I bi de Chrigu.»



Photocredit: Sedrik Nemeth, Die Jury Bocuse d'Or Suisse.

«WIR WOLLEN UNBEDINGT DIESE GUTE STIMMUNG ERHALTEN.»

Die Académie Suisse Bocuse d'Or engagiert sich dafür, dass die Schweiz alle zwei Jahre einen Kandidaten oder Kandidatin für den wichtigsten Kochwettbewerb, den Bocuse d'Or in Lyon, stellen kann. Das ist ja nicht

ganz einfach. Es gilt zuerst einmal einen Kandidaten oder Kandidatin zu finden, der oder die auf höchstem Kochniveau dem Wettkampf-Druck standhalten kann. Dafür ist die Organisation da und dafür hat man seit 2021 auch die Trainingsküche, die nach dem Gründer der Académie, Philippe Rochat, benannt ist.

Trotzdem, die Schweiz kann in Bezug auf die Mittel für die Vorbereitung mit den nordischen Staaten nicht einmal ansatzweise mithalten, tut es dann im Wettkampf aber doch. Mit Euloge Malonge steht ein hervorragender Kandidat in den Startlöchern, die Chancen für den Final stehen also gut. Weshalb die Schweiz so gut da steht, dafür hat Lucien Mosimann seine eigene Theorie, die das Jury-Bild symbolisiert.

Auch wenn man jetzt diese «Cuisine Philippe Rochat» habe und sich in der Vorbereitung auf den Wettbewerb professionalisieren müsse, für Lucien Mosimann ist klar: «Wir müssen «David» bleiben.» Man habe ein tolles Team mit einer super Stimmung. Lucien Mosimann äussert seine Zweifel, ob die Stimmung so gut und kameradschaftlich sei in den Teams, die unter dem professionellen Leistungsdruck stehen. «Wir wollen unbedingt diese gute Stimmung erhalten.»

Der Button unten führt auf die Homepage der Académie Suisse Bocuse d'Or. Da finden Sie alle Infos und Geschichten.

Zur Académie



Bild: Vorne v.l. Koordinator Lucien Mosimann, Chef de Projet Anna Pernet, Chef de Concours Jean-Michel Martin Hinten v.l. Ehrenpräsident Anton Mosimann und Präsident Franck Giovannini. Photocredit: Pietres-André Framière

DANKE AN UNSERE PARTNER.

Wir danken allen unseren Partnern. Ohne ihre Unterstützung und das unermüdliche Engagement der Mitglieder der Akademie könnten wir nicht im Rahmen des internationalen Wettbewerbes diese grossartige Leistung erbringen.

Chanogu Castresuisse Deceasion Professional CELEBRATE TEA CASTRESUISSE BLANCPAIN MANUFACTURE DE HAUTE HORLOGERIE Le meilleur de la mer

PARTNER





















WAREN- UND MATERIALSPONSOREN





























DISTILLERIE WANNER

Medienpartner

























Photocredit: Pierre-André Fragnière

«CELEBRATE TEA» CHANOYU. NACHHALTIG UND BIO.

Liebe Freunde, liebe Fachleute der Schweizer Gastronomie

Wir freuen uns, Ihnen CHANOYU vorzustellen, die Schweizer Premium-Teemarke, die an die Kunst und die Zartheit erlesener Teesorten erinnert. CHANOYU ist viel mehr als nur eine Teemarke, es ist eine echte sensorische Erfahrung, die die Gaumen der anspruchsvollsten Teeliebhaber immer wieder aufs Neue verwöhnt. Als professionelle Gastronomen sind wir davon überzeugt, dass unser sorgfältig ausgewähltes Sortiment an Teesorten Ihrem kulinarischen Angebot eine einzigartige Note verleihen wird.

Hier zu CHANOYU-Tee weiterlesen ...

Académie Suisse Bocuse d'Or c/o Restaurant de l'Hôtel de Ville Route d'Yverdon 1 CH-1023 Crissier

Kontakt

info@bocusedorsuisse.ch

Komitee

Franck Giovannini, Präsident Dario Ranza, Vize-Präsident Anna Pernet, Projektleitung

Ivo Adam, Berater

Jean-Michel Martin, Technik Lucien Mosimann, Koordinator

Der Bocuse d'Or ist der von Paul Bocuse 1987 gegründete Kochwettbewerb der besten Köche der Welt. Das Team Switzerland nimmt seit Beginn an dem Wettbewerb teil. Heute wird diese Teilnahme von der Académie Culinaire Bocuse d'Or betreut. Junge Menschen, die motiviert sind, an Kochwettbewerben teilzunehmen, zu ermutigen, unterstützen, fördern und begleiten, das ist die allgemeine Grundhaltung der heutigen Académie Suisse Bocuse d'Or, die 2007 von Philippe Rochat gegründet wurde.

www.bocusedorsuisse.cl Privacy Policy Unsubscribe



Verantworltich für die Redaktion:

Content/Redaktion:

SIRH/+ BOCUSE D'OR

KONTOR FÜR KOMMUNIKATION

Paloma Szathmáry

www.kontor.swiss

ONION MEDIA CONTENT SUPPLY

Romeo Brodmann

onionmedia.ch

Numerink

Romain Wanner

numer-ink ch