SIRH/+ BOCUSE D'OR

TEAM SWITZERLAND EUROPE 2024



Photo : de g. Christian Stucki, Euloge Malonga, Coach Stefan Zimmermann, Commis Fiona Wittwer und Président Franck Giovannini Crédit photo : Pierre-André Fragnière.

II CONCOURRA À TRONDHEIM LE 20 MARS 2024.

Comme chaque année, la Suisse est le dernier pays à organiser les éliminatoires du Bocuse d'Or. Lundi 13 novembre à Genève, Euloge Malonga, chef de cuisine adjoint à l'hôpital Hirslanden Salemspital de Berne, s'est imposé lors de la sélection suisse pour le Bocuse d'Or Europe 2024.

« Nous sommes très heureux que la prochaine sélection européenne se déroule à Trondheim, en Norvège. C'est dans l'ADN du Bocuse d'Or de mettre en valeur les différentes richesses culinaires du monde, il est donc naturel qu'il se déroule dans une ville européenne différente à chaque édition », explique Jérôme Bocuse, fils de Paul Bocuse et président du Bocuse d'Or.

Euloge représentera donc la Suisse à Trondheim en compagnie de la commis Fiona Wittwer. Ils cuisineront le 20 mars 2024. Le thème pour la sélection européenne sont les poissons, les fruits de mer et le renne de Norvège.

Il reste un peu plus de cinq semaines pour les préparatifs. Les prochaines étapes : Euloge Malonga a conçu ses créations. Celles-ci sont actuellement en cours de validation, notamment avec le président de l'Académie Suisse Bocuse d'Or, Franck Giovannini, son coach Christoph Hunziker et son équipe. Pour Malonga, l'entraînement quotidien a commencé au début de l'année.

Euloge et son équipe en pleine préparation.

Important! Prochain rendez-vous: les 19 et 20 mars 2024 Bocuse d'Or Europe à Trondheim, en Norvège.









CE QU'EULOGE MALONGA A CUISINÉ À GENÈVE EN 5 HEURES ET 30 MINUTES.

Pour réussir devant un jury de haut niveau, il faut tout donner. Le résultat du concours nécessite une planification minutieuse afin de mettre parfaitement en œuvre les idées et les créations. Voici le menu qu'Euloge Malonga a créé et préparé pour la sélection suisse à partir des consignes du concours.

 $Amuse-bouche \\ (Image en bas à droite | Crédit photo : Sedrik Nemeth)$

Pomme de terre confite et fondue au Gruyère AOP Poire épicée, crème d'oignon au miel « Nectaflor » et fond

Assiette de poisson (Photo en bas au centre | Crédit photo : Sedrik Nemeth)

Sandre au cerfeuil

Sauce au beurre blanc « garnie »

Rêve de pommes de terre au caviar et crème fraîche

Carottes aux noisettes

Plat de viande

(Photo en haut et en bas à gauche | Crédit photo : Sedrik Nemeth

Filet mignon d'agneau accompagné d'épaule braisée et champignons
Filet d'agneau à la moutarde et croûte croustillante
Jus corsé au thé Swiss Vervain « Chanoyu »
Bramata « Maggia » à l'huile de livèche et marbrure
Base de céleri avec relish d'oignon, crème et gel



L'ÉCHO DANS LA PRESSE. HOMMAGE À LA PERFORMANCE D'EULOGE MALONGA.

La sélection suisse du Bocuse d'Or Suisse a été perçue positivement par la presse. Diverses rédactions TV se sont également rendues sur place, notamment TV-Bielingue. Vous trouverez d'autres articles et reportages sur notre site Internet ici.

Ce que la presse dit du Bocuse d'Or Suisse.



Crédit photo: Pierre-André Fragnière.

« IG BI DE CHRIGU ». LE ROI DE LA LUTTE 2019 CHRISTIAN STUCKI A COURONNÉ LE LAURÉAT.

Ce fut un beau moment d'émotion lorsque Euloge Malonga a été proclamé vainqueur. Après que les premières émotions aient débordé, Christoph Stucki a posé la couronne de lauriers sur la tête du vainqueur. Auparavant, il a déclaré dans une interview ce qu'il aimait manger : « E Bitze Fleisch u e

gueti Biilag » (Un morceau de viande et une bonne garniture). Afin que Christian Stucki puisse se mettre au niveau en cuisine, Anton Mosimann, ambassadeur de la gastronomie suisse et président d'honneur du Bocuse d'Or Suisse, a remis au roi de la lutte un Pauli - manuel d'apprentissage et livre de recettes de cuisine. Le fait que Christian Stucki et l'Académie Suisse Bocuse d'Or se soient rencontrés est un coup de chance que l'on doit à Armin Fuchs, coach de longue date de l'équipe. À la présentatrice de la compétition, Barbara Martin, l'invité d'honneur Stucki a dit au micro en bernois : « Ig bi de Chrigu ».



Photocredit: Sedrik Nemeth, le jury du Bocuse d'Or Suisse

« NOUS VOULONS ABSOLUMENT CONSERVER CETTE BONNE AMBIANCE ».

L'Académie Suisse Bocuse d'Or met tout en œuvre afin que la Suisse puisse présenter tous les deux ans un candidat ou une candidate au plus important concours de cuisine, le Bocuse d'Or à Lyon. Ce n'est pas si simple. Il faut tout

d'abord trouver un candidat ou une candidate capable de résister à la pression de la compétition au plus haut niveau. C'est à cela que sert l'organisation et c'est aussi pour cela que l'on dispose depuis 2021 de la cuisine d'entraînement, qui porte le nom du fondateur de l'Académie, Philippe Rochat.

Malgré tout, la Suisse est loin de pouvoir rivaliser avec les pays nordiques en termes de moyens pour la préparation, mais elle le fait quand même en compétition. Avec Euloge Malonge, un excellent candidat est dans les starting-blocks, les chances de participer à la finale sont donc bonnes. Lucien Mosimann a sa propre théorie sur la raison pour laquelle la Suisse est si bien placée, théorie symbolisée par l'image du jury.

Même si l'on a maintenant cette « Cuisine Philippe Rochat » et que l'on doit se professionnaliser dans la préparation de la compétition, pour Lucien Mosimann, il est clair que « nous devons rester 'David' ». On a une équipe formidable avec une super ambiance. Lucien Mosimann exprime sa satisfaction

quant à la bonne ambiance et à la camaraderie qui règnent comme dans les équipes professionnelles. « Nous voulons absolument conserver cette bonne ambiance ».

Le bouton ci-dessous mène à la page d'accueil de l'Académie Suisse Bocuse d'Or. Vous y trouverez toutes les informations et histoires.

Vers l' Académie.



MERCIA NOS PARTENAIRES.

Nous remercions tous nos partenaires. Sans leur soutien et l'engagement sans faille des membres de l'Académie, nous ne pourrions pas réaliser cette magnifique performance dans le cadre du concours international.





PARTENAIRES MARCHANDISE





























DISTILLERIE WANNER

PARTENAIRES MEDIA

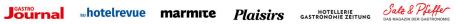


























« CELEBRATE TEA » CHANOYU. DURABLE ET BIO.

Chers Amis, chers professionnels de la gastronomie Suisse,

Nous sommes ravis de vous présenter CHANOYU, la marque suisse de thé premium qui évoque l'art et la délicatesse des thés raffinés. CHANOYU est bien plus qu'une simple marque de thé, c'est une véritable expérience sensorielle qui ne cesse de ravir les palais des amateurs de thé les plus exigeants. En tant que professionnels de la gastronomie, nous sommes convaincus que notre gamme de thés soigneusement sélectionnés peut ajouter une touche unique à votre offre culinaire.

Lire la suite de thé CHANOYU ici ...

Académie Suisse Bocuse d'Or

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

Kontakt

Comité Franck Giovannini, président Dario Ranza, vice-président Anna Pernet, direction de projet Ivo Adam, conseiller Jean-Michel Martin, responsable technique Lucien Mosimann, coordinateur

Le Bocuse d'Or est le plus renommé concours de CONTENT SUPPLY cuisine du monde, créé par Paul Bocuse en 1987. Romeo Brodmann La Suisse y participe depuis le début. Aujourd'hui, cette participation est encadrée par l'Académie Culinaire Bocuse d'Or. Encourager, soutenir, promouvoir et accompagner les jeunes motivés à participer à des concours culinaires, tel est l'état d'esprit général de l'actuelle Académie Suisse Bocuse d'Or, fondée en 2007 par Philippe Rochat.

Links

Responsable de la rédaction : Contenu/rédaction :

KONTOR FÜR KOMMUNIKATION Paloma Szathmáry

ONION MEDIA

NUMERINK Romain Wanner

Follow us:





