

Communiqué de presse

Bonne 13ème place pour Euloge Malonga au Bocuse d'Or Europe en Norvège

Crissier (CH)/Trondheim (NO), 21 mars 2024. Après une intensive préparation et des entraînements permanents, c'est confiant qu'Euloge Malonga s'est présenté, mercredi 20 mars de bonne heure, dans les cuisines du Bocuse d'Or Europe à Trondheim. Le candidat suisse n'aura toutefois eu que 3 mois depuis sa sélection à Genève pour se préparer à l'étape européenne du concours. A ses côtés, il a pu compter sur Fiona Wittwer, sa jeune et talentueuse commis, ainsi que Christoph Hunziker, lui-même candidat Suisse en 2015 et 2021, qui officiait en tant que coach du Team Suisse.

Le concours s'est bien déroulé. Euloge et Fiona ont présenté à l'heure précise leur entrée sur le thème du « coin, langue et pieds de renne norvégien, et garniture végétale » servie sur deux assiettes accompagnées d'une sauce à l'Aquavit. Pour son plat de produits de la mer norvégienne (il avait à disposition un Skrei et 14 Coquilles St-Jacques), Euloge a apprêté l'ensemble avec des produits de provenance Suisse, tels que les oignons du Seeland, une polenta tessinoise, du safran du village valaisan de Mund ainsi que du pinot noir et du chasselas de la région lémanique. Il devait aussi employer du Stock Fish (non salé et séché à l'air), présenté à part et servi à l'anglaise. Tout un programme en cinq heures et trente minutes !

Le jury, au sein duquel avait pris place le président de la délégation Suisse Ale Mordasini (8ème à la finale mondiale 2021) a apprécié le travail des Suisses, en les plaçant à une bonne 13ème place. Malheureusement ce classement ne les qualifie pas pour représenter à nouveau la Suisse lors de la grande finale mondiale du Bocuse d'Or à Lyon fin janvier 2025.

Bravo à tout le team et merci à tous les intervenants lors des trois derniers mois. Chacun à sa façon s'est engagé en faveur d'Euloge et de l'Académie Suisse Bocuse d'Or.

Les pays participants à la sélection européenne :

Allemagne · Belgique · Danemark · Espagne · Estonie · Finlande · France · Hongrie · Islande · Italie · Lettonie · Norvège · Pays Bas · Pologne · Royaume-Uni · Slovaquie · Suède · Suisse · Turquie

Les mets présentés par l'équipe suisse

Le renne norvégien apprêté selon un met traditionnel suisse

1^{ère} assiette

Morceau noble de renne en manteau marbré de langue confite,
délicatement accompagnée d'un sauce vin rouge à l'Aquavit
Pommes de terre fondantes acidulées à la vinaigrette d'oignon
Variation de carottes des fermes bernoises

2^{ème} assiette

Petit ragoût de pieds de renne braisés et foie gras, croûte gourmande agrémentée
d'Aquavit
Petite salade de langue tiède aux deux haricots

Mariage de produits de la mer norvégienne et du terroir suisse

Servi sur plat

Filet de skrei cuit doucement, réduction puissante au pinot noir des bords du lac Léman.
Noix de St-Jacques assaisonnée aux herbes sauvages de l'Oberland
Élégante tartelette aux oignons doux à la bernoise
Polenta tessinoise fondantes aux éclats de céleri et persil

Servi à part en cassolette

Cassolette de gnocchi safranés et Stockfish, sur légumes printaniers
pimentés, beurre blanc au chasselas vaudois



Team Switzerland

- Euloge Malonga, 39 ans
Chef de cuisine adjoint, Hirslanden Salem-Spital Berne
- Fiona Wittwer, commis, 20 ans
Brasserie Schweizerhof, Berne
- Christoph Hunziker, Schüpbärg Beizli, Coach
- Ale Mordasini, Regensberg, Président du Team & membre du jury
- Tobia Ciarulli, Schönried, Team Manager
- Stefan Zimmermann, Restaurant S. Zimmermann, Adelboden, Coach assistant
- Anna Pernet, St-Aubin, communication



La cuisine d'entraînement :

La cuisine d'entraînement créée en 2020 est devenue un instrument nécessaire et obligatoire pour permettre au candidat de s'entraîner dans des conditions optimales, identique à la cuisine du concours (modulable et itinérante). La cuisine est aménagée à proximité de chaque lauréat(e) des éliminatoires suisses, afin qu'il/elle puisse se préparer au mieux au Bocuse d'Or Europe et Mondial, sans avoir à empiéter sur son activité professionnelle. Actuellement elle se trouve à Schüpfen/Berne.

Vous trouverez tous les communiqués de presse et les photos sur media/presse sur www.bocusedorsuisse.ch / Crédit photos by Fragnière : Pierre-André Fragnière

Pour plus d'informations :

Académie Suisse du Bocuse d'Or
Lucien Mosimann, coordinateur
079 330 47 45
info@bocusedorsuisse.ch
www.bocusedorsuisse.ch

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