

Euloge Malonga bien entouré

Chef de cuisine diplômé, le Bernois de 39 ans qui représentera la Suisse à Trondheim au Bocuse d'Or Europe 2024 se prépare en bénéficiant du soutien des anciens finalistes suisses.

A la suite de sa victoire en novembre dernier à Genève lors de la sélection suisse du Bocuse d'Or, Euloge Malonga a vécu plusieurs semaines intenses. D'une part, il a été le sujet d'un reportage diffusé par la télévision congolaise. L'émission est revenue sur son parcours et l'incroyable aventure du Bocuse d'Or, avec à la clé une place en finale européenne les

devant un parterre de personnalités triées sur le volet au Forum économique de Davos. Dans les deux cas, il a évoqué sa passion pour la cuisine et rappelé que tous les jeunes, quelles que soient leurs origines ou les spécificités de leur parcours, ont la possibilité d'atteindre leurs objectifs, même les plus fous, à condition de ne pas ménager leurs efforts. «Si mon exemple peut inspirer la relève, je m'en réjouis», confie le natif de RDC qui a fait toute sa scolarité et carrière professionnelle en Suisse, alternant les postes dans la restauration traditionnelle et ceux dans la restauration hospitalière.

«Si mon exemple peut inspirer la relève, je m'en réjouis»

EULOGE MALONGA, CANDIDAT SUISSE AU BOCUSE D'OR EUROPE

Aujourd'hui, Euloge Malonga est dans la dernière ligne droite avant le Bocuse d'Or Europe. Il répète son programme de manière intensive avec sa commise Fiona Wittwer dans la cuisine d'entraînement Philippe Rochat, située à Schüpfen (BE), près du Schüppenberg-Beizli, la table de Christoph Hunziker. Finaliste suisse en



D'avantage d'informations:
bocusedorsuisse.ch/fr



C'est à Trondheim, en Norvège, que le Bocuse d'Or Europe réunira 20 nations les 19 et 20 mars.

MYKOLA KSENOFONTOV



Chef de cuisine adjoint du Hirslanden Salemspital à Berne, Euloge Malonga a participé à de nombreux concours et gagné la SCC en 2019.

19 et 20 mars prochains. D'autre part, le chef de cuisine adjoint du Hirslande Salemspital à Berne a été invité à s'exprimer en janvier

2023 à Lyon, où il avait décroché un excellent 10^e rang, le Bernois est l'un des coachs d'Euloge Malonga, au même titre que Stefan Zimmermann et Tobia Ciarulli, l'ancien coach des équipes nationales suisses des cuisiniers.

Un menu aux saveurs nordiques

A cette liste déjà prestigieuse s'ajoutent les anciens participants au Bocuse d'Or, qui font preuve d'une belle solidarité vis-à-vis de leur successeur, le tout chapeauté par Franck Giovannini, président

de l'Académie suisse du Bocuse d'Or. Ale Mordasini, lui, officiera à Trondheim en qualité de président de la délégation suisse et membre du jury international. «C'est l'une des forces de l'organisation que nous avons mise en place: le candidat suisse profite de l'expérience des personnes ayant participé au concours, ainsi que du soutien de nombreux partenaires», souligne Lucien Mosimann, coordinateur avec Anna Pernet de l'Académie.

Quid du menu qui devra être concocté à Trondheim? Il aura des

saveurs très nordiques: le plat de poisson comprendra deux skrei (cabillaud) et 14 Saint-Jacques servis avec deux garnitures végétales sur plat et accompagnés d'une casserole avec stockfish (séché, sans sel), féculents et légumes servis à l'anglaise; le plat de viande sera à base de renne avec deux coins (partie de la cuisse), deux langues et quatre jarrets arrière. Quant à l'enjeu, il sera de se classer parmi les dix premiers, sur un total de vingt participants, pour avoir le droit de participer à la finale mondiale de Lyon.

PATRICK CLAUDET

ANNONCE

BOCUSE D'OR EUROPE 2024: NOUS SOMMES PRÊTS ! WIR SIND BEREIT!

SIRH/+
BOCUSE D'OR
TEAM SWITZERLAND EUROPE 2024

SÉLECTION EUROPÉENNE 2024 / EUROPA-AUSSCHIEDUNG 2024

19. - 20.03.2024 | TRONDHEIM, NORVÈGE / NORWEGEN



TEAM SWITZERLAND: CANDIDAT EULOGE MALONGA & TEAM
CHRISTOPH HUNZIKER, FIONA WITTEWER, EULOGE MALONGA, ALE MORDASINI

PARTENAIRES PREMIUM / PREMIUM-PARTNER



PARTENAIRES / PARTNER

