

SIRHA+ BOCUSE D'OR TEAM SWITZERLAND



Bild: mäd, Bocuse d'Or| Dario Ranza: « Pour comprendre un plat, il faut pouvoir s'imprégner de la culture d'un pays ».

Le menu de cet été.

Même si l'équipe suisse ne s'est pas qualifiée pour la finale du Bocuse d'Or, il faut souligner que la performance à Trondheim du Team Switzerland a été formidable. Euloge Malonga et Fiona Wittwer, avec leurs deux coachs et accompagnateurs Christoph Hunziker et Ale Mordasini, ont travaillé au plus haut niveau. Bilan de la sélection à Trondheim ci-dessous.

En 2019, Dario Ranza a fait partie du jury international du Bocuse d'Or à Lyon en tant que président du jury pour la Suisse alors que Mario Garcia participait en cuisine de la finale. Selon le chef tessinois, il est

impressionnant, au milieu de ce rayonnement international des meilleurs chefs, de devoir déguster en 2 jours 24 plats qui contiennent tous une part de terroir. « Pour comprendre un plat, il faut pouvoir s'imprégner de la culture d'un pays », a déclaré Dario Ranza. Vous trouverez ci-dessous un résumé ainsi que le lien vers l'interview complète.

La prochaine sélection suisse du Bocuse d'Or aura lieu en 2025. Il s'agit maintenant de lancer la recherche de candidats au dernier trimestre 2024 et d'évaluer les dossiers en janvier 2025. Nous vous informerons dès que nous aurons des dates fixes.

Enfin, nous nous réjouissons de pouvoir trinquer avec vous en automne à la cuvée Bocuse d'Or Suisse. Car, oui, nous avons fait un vin.

[Cliquez ici pour accéder au Bocuse d'Or Suisse.](#)



Bilder: mäd, Bocuse d'Or



**Bonne 13ème place
pour Euloge Malonga au**

Bocuse d'Or Europe en Norvège.

Après plusieurs mois d'entraînement intensif, le mercredi 20 mars de bonne heure, Euloge Malonga et son équipe se sont retrouvés dans les cuisines du Bocuse d'Or Europe à Trondheim. Depuis son élection à Genève, le candidat suisse n'a eu que trois bons mois pour se préparer à l'étape européenne du concours. A ses côtés, il a pu compter sur Fiona Wittwer, sa jeune et talentueuse commise, 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 suisses, 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 (cabillaud 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 au Bocuse d'Or 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.



Photocredit: mäd, Bocuse d'Or

**« C'est impressionnant !
Être entouré de nombreuses
nationalités et pays, c'est tout
simplement génial ».**

Dario Ranza, vice-président de la délégation suisse au Bocuse d'Or et chef du restaurant Ciani Lugano, a décrit son expérience en tant que membre du jury de la finale du Bocuse d'Or 2019 comme étant époustouflante. Il souligne la diversité des nationalités et décrit le défi de déguster 24 plats en 2 jours, car chaque plat porte en lui un morceau de terroir et les différences culturelles doivent être prises en compte dans le goût et la préparation. « Pour comprendre un plat, il faut pouvoir s'imprégner de la culture d'un pays ».

Depuis sa propre participation au Bocuse d'Or en 2001, beaucoup de choses ont changé. En tant que membre du jury, on vit le concours plus intensément et l'atmosphère est unique, comparable à un match de football au Stadio San Siro. La libre interprétation des plats était particulièrement passionnante, car ils contenaient à la fois des éléments classiques et innovants.

Dario Ranza avait été satisfait des résultats du concours et avait salué la qualité technique et gustative des plats. Il avait été particulièrement impressionné par la prestation du candidat suisse Mario Garcia, dont le plat était simple et bon, comme on l'attend au Bocuse d'Or. Regis Marcon, président du comité d'organisation international, a également fait l'éloge de la formation suisse et du travail impeccable de Mario en cuisine auprès de Dario Ranza.

Le bouton ci-dessous mène à la page d'accueil de l'Académie Suisse Bocuse d'Or. Vous y trouverez l'interview de Dario Ranza.

Vers l'interview



Photocredit: Romain Wanner

Elle se fait désirer : la cuvée Bocuse d'Or Suisse.

Imaginez que vous commandiez une cuvée au restaurant et que l'on vous serve non seulement le vin, mais également une odysée désirée, une aventure sensorielle où chaque gorgée vous transporte dans un voyage mystique à travers des vignobles enchantés et des châteaux oubliés.

Nous nourrissions depuis longtemps le souhait de créer notre propre cuvée Bocuse d'Or. Nous avons pris le projet en main avec Laura et Raymond Paccot du Domaine la Colombe, Féchy, pour la cuvée blanche, et avec Stéphane Gros, Dardagny, pour la cuvée rouge.

Ces cuvées sont exclusivement réservées à nos partenaires et aux membres de l'Académie Bocuse d'Or Suisse. La présentation des deux mises en bouteille de 0,75 litre et de 1,5 litre suivra à la mi-septembre 2024.

MERCI A 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 PRIVILEGES



PARTENAIRES



PARTENAIRES MARCHANDISE



PARTENAIRES MEDIA



Vidéo: Romain Wanner

Narimpex. Doux comme le
Nectaflor.

« Nous soutenons le Bocuse d'Or avec notre marque Nectaflor parce que ce concours est un événement formidable qui donne aux jeunes talents l'occasion de se présenter et de présenter la Suisse». Oliver Schneider, Narimpex AG.

Qui voit Nectaflor pense soit au miel, soit aux noix. Derrière la marque se trouve une entreprise familiale remarquable, dont les fondations sont faites d'empathie, de respect et de fiabilité. Narimpex, sous la marque Nectaflor, est le premier importateur et transformateur de miel, de fruits secs et de noix.

[Lire la suite de Narimpex 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

Contact

info@bocusedorsuisse.ch

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 cuisine du monde, créé par Paul Bocuse en 1987. 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.

Liens

www.bocusedorsuisse.ch
[Privacy Policy](#)
[Unsubscribe](#)

Responsable de la rédaction :

Contenu/rédaction :

KONTOR FÜR KOMMUNIKATION

Paloma Szathmáry

www.kontor.swiss

ONION MEDIA CONTENT SUPPLY

Romeo Brodmann

onionmedia.ch

Numerink

Romain Wanner

numer-ink.ch

Follow us :



SIRH/+
BOCUSE D'OR
TEAM SWITZERLAND