

SIRH/+
BOCUSE D'OR
TEAM SWITZERLAND

SHOW YOUR SKILLS!

LE DÉFI ULTIME T'ATTEND. INSCRIS-TOI POUR LE

BOCUSE D'OR SUISSE 2025

INFORMATION D'INSCRIPTION



**CONTACT ET ADRESSE
POUR L'INSCRIPTION :**

Académie Suisse Bocuse d'Or
Route d'Yverdon 1
1023 Crissier



**CHEF DE PROJET
ANNA PERNET :**

anna.pernet@bocusedorsuisse.ch
+41 79 340 08 35



**RESPONSABLE
POUR LA SÉLECTION :**

Jean-Michel Martin
+41 78 653 26 41

DÉLAI D'INSCRIPTION :

15 DÉCEMBRE 2024

INFORMATION D'INSCRIPTION

BOCUSE D'OR SUISSE 2025

LE CONCOURS

L'Académie Suisse Bocuse d'Or organise la sélection Bocuse d'Or Suisse le **lundi 16 juin 2025 à Vitznau**. Ce concours ouvre les portes à la représentation suisse aux éliminatoires du Bocuse d'Or Europe 2026 et, finalement, à la finale du Bocuse d'Or 2027 à Lyon. Le jury de nomination sélectionne au maximum six candidats (femmes et hommes, appelés ci-après candidat) sur la base de leur inscription et de leur dossier.

LE CANDIDAT

Tous les **cuisiniers suisses** (hommes et femmes) travaillant dans l'hôtellerie, la restauration et la gastronomie collective peuvent s'inscrire au concours.

Chaque candidat cuisinier sélectionné est assisté par un commis (homme et femme) qu'il choisit lui-même. Celui-ci doit être né après janvier 2006 (uniquement pour la finale suisse nous autorisons 2005 ou plus jeune). La nationalité suisse pour le commis n'est pas obligatoire.

Le candidat choisit un coach qui l'accompagnera également le jour du concours. Le coach ne doit pas obligatoirement être suisse.

L'organisateur du concours met un deuxième commis à la disposition du candidat. Il est tiré au sort la veille du concours et est, à partir de cet instant, à disposition (intégration au sein de l'équipe, briefing).

Le gagnant accepte de s'engager et de consacrer le temps nécessaire à une préparation sérieuse optimale pour la finale Bocuse d'Or Europe 2026 et Bocuse d'Or 2027. En outre, il faut prévoir environ 6 à 8 jours pour l'Académie Suisse Bocuse d'Or à des fins de représentation.

Le gagnant se déclare également prêt à collaborer avec l'équipe du concours de l'Académie Suisse Bocuse d'Or.

TÂCHES DU CANDIDAT :

Envoyer un dossier complet en version électronique ou imprimée avec les informations suivantes dans les délais impartis à l'adresse d'inscription :



Formulaire d'inscription

Correctement rempli



Curriculum vitae



Description des 2 plats, y compris des **photos** de haute qualité des assiettes dressées et de leurs composants individuels.

Le jury de nomination évaluera toutes les candidatures et fera son choix. Les candidats retenus seront immédiatement informés.

LE CONCOURS

METS OBLIGATOIRES

Préparation de mets créatifs et modernes pour 14 personnes dans un délai de 5 heures 30 minutes.

Les candidats serviront le **mets de poisson 4 heures et 55 minutes après le départ et le mets de viande suivra 35 minutes plus tard**. Les thèmes officiels imposés du concours sont les suivants :

METS DE POISSON (SUR ASSIETTE)

2 turbots d'environ 1,5 kg chacun

Présentation au choix

2 garnitures végétariennes

1 sauce servie sur l'assiette

Le mets de poisson DOIT être composé d'au moins 80 % de turbot. Il peut être complété par des crustacés mais PAS d'autres poissons !

DRESSAGE :

Le candidat dresse le mets de poisson sur des assiettes blanches et neutres qu'il apporte lui-même.

Les 14 assiettes doivent être servies en même temps.

Rien ne doit être servi séparément.

METS DE VIANDE (SUR PLAT)

2 canards d'Appenzell entiers, env. 1,8 kg

2 garnitures (**pas de répétition** de celles du mets de poisson) dont une avec les **carottes suisses** obligatoires

1 sauce, celle-ci peut mais ne doit pas obligatoirement être servie séparément

DRESSAGE :

Tous les composants sont disposés sur un plat. Pour la finale, un plat d'un ex participant sera mis à disposition, tiré au sort et attribué pour l'entraînement. Le candidat coupe la viande lui-même.

Les deux commis peuvent être chargés de dresser les assiettes. Ces assiettes sont mises à disposition par l'organisateur.

REMARQUES :

Le jour du concours, les poissons et la viande sont fournis par l'organisateur du concours.

Le candidat ne doit en aucun cas les apporter lui-même.

Tous les autres produits nécessaires sont apportés par le participant à l'état brut.

Particularité : les légumes peuvent être lavés et épluchés, mais pas coupés.

Sont interdits dans tous les plats, sous quelque forme que ce soit : les truffes et leurs produits.

Les fonds de base, les pâtes et une pâte à pain peuvent être apportés.

Sinon, les éléments préfabriqués, y compris la décoration, sont interdits.

Le non-respect du règlement entraîne des pénalités pouvant aller jusqu'à la disqualification.

INFORMATION D'INSCRIPTION

BOCUSE D'OR SUISSE 2025

INFRASTRUCTURE

Le jour de la compétition, des postes de travail identiques, mis en place par l'organisateur, attendent tous les candidats. Chaque poste de travail se compose d'un plan de travail et d'une infrastructure de cuisine professionnelle. Le plan de la cuisine et une liste détaillée du matériel seront remis à chaque candidat sélectionné, accompagnés du règlement.

Le vainqueur s'engage à installer près de chez lui la cuisine modulaire et mobile « Philippe Rochat », propriété de l'Académie Suisse Bocuse d'Or, et à l'utiliser comme site d'entraînement.

JURYS

Le jury dégustation est composé du président du jury et de neuf membres. Ces derniers sont d'anciens candidats au Bocuse d'Or Suisse et de l'étranger ou sont liés au Bocuse d'Or. Le président du jury est accompagné de deux jurés d'honneur qui dégustent et évaluent également les plats.

Le jury technique de cuisine se compose de quatre jurés.

Notation maximale par plat :

- jury de dégustation (12 x 100 points)
- jury de cuisine (4 x 100 points)

PRIX

Prix et indemnités pour les candidats

1ère place

Trophée, distinction, prix en nature
CHF 3'000.-

2ème – 4ème place

Distinction, prix en nature
CHF 2'000.-

Commis

Distinction, prix en nature
CHF 500.-

INSCRIPTION, DÉLAIS



Le délai d'inscription avec toutes les informations écrites (voir tâches) jusqu'au **15 décembre 2024**



Processus de sélection du dossier de candidature (y compris l'entretien)
31 janvier 2025



Textes de menu définitifs
15 mai 2025



Finale, sélection du candidat suisse
Lundi 16 juin 2025

Informations, préparation pour le Bocuse d'Or Europe 2026

MODIFICATIONS DU RÈGLEMENT

Le comité d'organisation se réserve le droit de modifier ou de compléter le règlement du concours à tout moment ou d'annuler complètement le concours en raison de circonstances exceptionnelles.

Le règlement complet sera distribué aux candidats sélectionnés fin janvier 2025.

Crissier, août 2024

BOCUSE D'OR SUISSE 2025

FORMULAIRE D'INSCRIPTION

NOM :

PRÉNOM :

DATE DE NAISSANCE :

EMPLOYEUR/FONCTION :

MOBILE :

E-MAIL :

MA MOTIVATION :

Je confirme avoir rempli intégralement et en toute sincérité le présent formulaire. En cas de nomination pour la sélection, **j'accepte les conditions de participation** du Bocuse d'Or Suisse 2025.

LIEU, DATE :

SIGNATURE :



DARIO RANZA
CANDIDATO SVIZZERA 2001

Pura adrenalina.
Un'esperienza unica.
Una rete di contatti incredibile.
Uno su mille ce la fa.



FRANCK GIOVANNINI
BOCUSE DE BRONZE 2007

Tu dois absolument t'inscrire
pour te prouver que tu es
capable de rivaliser avec les meilleurs
des meilleurs cuisiniers du Bocuse d'Or.
Sois fier, toi aussi, de représenter
la Suisse à ce concours unique au
monde !



TEO CHIARAVALLOTI
CANDIDAT 2013

Participer à un concours
vous donne l'opportunité
d'apprendre de nouvelles techniques
et de les appliquer dans
votre travail quotidien.



ALE MORDASINI
SCHWEIZER KANDIDAT 2021

Der Bocuse d'Or ist das Nonplusultra,
das Wimbledon unter den
Kochwettbewerben, der wichtigste
internationale Wettbewerb für uns Köche.
Es ist die beste Erfahrung,
die man als Köchin oder Koch
machen kann.