

Communiqué de presse

SHOW YOUR SKILLS - la recherche du prochain candidat suisse au Bocuse d'Or commence!

Crissier, le 17.09.2024. Les inscriptions pour le Bocuse d'Or Suisse 2025 sont ouvertes. Tous les cuisiniers et les cuisinières de nationalité suisse peuvent s'y inscrire. La remise des dossiers est ouverte jusqu'au 15 décembre 2024. Le concours se déroulera le 16 juin 2025, au Das Morgen Vitznau, où les sélectionnés s'affronteront pour décrocher leur place à la prestigieuse compétition internationale.

La Suisse est à la recherche de son ou sa prochain.e candidat.e pour le prestigieux concours culinaire, le Bocuse d'Or. Tou.te.s les cuisinier.ère.s suisses travaillant dans l'hôtellerie, la gastronomie ou la restauration collective sont invités à s'inscrire pour participer à cet événement d'exception. Les candidats devront prouver leur créativité et leur maîtrise technique en confectionnant des mets pour 14 personnes dans un délai de 5 heures et 30 minutes. Les inscriptions sont possibles sur dossier jusqu'au 15 décembre 2024.

Thème du concours

C'est comme toujours sur un thème de poisson et de viande, le premier servi sur assiette et le second sur plat, que les candidat.e.s vont se mesurer.

Mets de poisson:

Les candidat.e.s serviront un plat de poisson 4 heures et 55 minutes après le début de la compétition. Ce mets sera composé d'au moins 80% de turbot (2 turbots d'environ 1,5 kg chacun) avec des garnitures végétariennes et une sauce servie sur l'assiette. Les crustacés sont permis, mais aucun autre poisson ne peut être utilisé.

Mets de viande:

35 minutes après la présentation du mets de poisson, les candidats serviront un plat de viande composé de deux canards d'Appenzell (env. 1,8 kg chacun). Ce mets, servi sur un plat, inclura deux garnitures distinctes, dont une obligatoirement à base de carottes suisses, et le tout doit être accompagné d'une sauce qui peut être servie séparément.

SIRH/+

BOCUSE D'OR

TEAM SWITZERLAND

Le niveau d'exigence est à la hauteur de la réputation du Bocuse d'Or, avec une attention portée à chaque détail et une créativité sans limite exigée des candidats. Seuls quelques chef.fe.s seront sélectionnés sur dossier pour cette épreuve nationale.

Les participant.e.s sélectionné.e.s s'affronteront ensuite le 16 juin 2025 sur les bords du Lac des Quatre-cantons, à Das Morgen, à Vitznau (LU). C'est là que se tiendra la sélection nationale qui permettra de désigner le talent qui portera haut les couleurs suisses lors des prochaines compétitions internationales.

Pour cette nouvelle édition, la Suisse ne cache pas ses ambitions. L'objectif est clair: trouver quelqu'un qui pourra succéder à Franck Giovannini sur le podium d'un Bocuse d'Or à Lyon.

À propos du Bocuse d'Or:

Le Bocuse d'Or, créé en 1987 par Paul Bocuse, est aujourd'hui la référence ultime dans l'univers de la cuisine mondiale. En Suisse, une sélection nationale est organisée depuis 1986 pour permettre aux meilleurs talents de se qualifier. L'Académie Suisse du Bocuse d'Or, présidée par Franck Giovannini, chef du Restaurant de l'Hôtel de Ville à Crissier, organise la sélection et l'encadrement du candidat représentant la Suisse.

Pour de plus amples informations:

Académie Suisse du Bocuse d'Or

Anna Pernet

079 340 08 35

info@bocusedorsuisse.ch

www.bocusedorsuisse.ch

Restaurant de l'Hôtel de Ville

Rue d'Yverdon 1

1023 Crissier

Suisse

Photos

Une sélection de photos est disponible sur notre site web www.bocusedorsuisse.ch sous Médias/Presse.