

Communiqué de presse

Karina Fruman remporte la sélection suisse du Bocuse d'Or

Vitznau, le 16 juin 2025. Ce lundi 16 juin 2025, Karina Fruman s'est imposée au Neuro Campus Hotel DAS MORGEN de Vitznau, lors de la sélection suisse du Bocuse d'Or 2025. C'est elle qui représentera la Suisse à la sélection européenne en 2026.

Organisée en comité restreint sur les rives du Lac des Quatre-Cantons, dans le cadre somptueux du Neuro Campus Hotel Das Morgen, la sélection suisse du Bocuse d'Or a vu s'affronter Karina Fruman et Simon Grimbichler.

Au terme des 5 heures et trente minutes de cuisine, c'est la jeune femme de 25 ans qui s'est imposée avec son commis Emanuel Sarbach et entre ainsi dans l'histoire: elle devient la première femme à représenter la Suisse au Bocuse d'Or Europe.

Selon le thème imposé de la compétition, la candidate et le candidat ont tout d'abord présenté un mets sur assiette mettant en valeur le turbot, accompagné de garnitures raffinées et de sauces élaborées. Ils ont ensuite proposé un plat de viande composé de deux canards d'Appenzell, sublimés par deux garnitures distinctes – dont l'une à base de carottes suisses – ainsi qu'une sauce soigneusement travaillée.

«Je suis fière d'avoir pu envoyer mes plats dans les temps, confie Karina. C'était une très belle expérience. Désormais, je me concentre sur la suite. Je vais tirer les leçons de cette étape nationale et en faire une force pour la préparation à venir.»

Cette sélection 2025 s'est révélée particulièrement pertinente, d'autant qu'il n'a pas été simple de trouver des candidats. Le face-à-face de ce couple a finalement été une chance et le résultat s'est imposé de lui-même.

Jean-Michel Martin, responsable du concours a commenté: «On a senti que les deux candidats en lice aujourd'hui ne s'étaient pas limités à cette sélection: ils regardent déjà plus loin. L'équipe qui se forme désormais porte un véritable potentiel. Et c'est une grande satisfaction de voir, pour la première fois, une femme représenter la Suisse au Bocuse d'Or Europe.

Le thème du concours

La réalisation d'un mets sur assiette à base de turbot, avec garnitures et sauces ainsi qu'un plat de viande composé de deux canards d'Appenzell avec deux garnitures distinctes, dont une à base de carottes suisses, et une sauce.

Le menu de la gagnante

METS DE POISSON (SUR ASSIETTE)

Création de turbot

Filet de turbot, farce de turbot au homard et herbes, glaçure au citron et sauce mousseuse

Composition chou-rave-petits-pois

Fond de chou-rave, Taco en gelée d'herbes farci d'une saladinne de chou-rave et petits pois, purée de petits pois

Pâte levée sans gluten

Saupoudré d'amaretti et poivre rose, farci de beurre aux herbes

METS DE VIANDE (SUR PLAT)

Création de canard

Suprême de canard, canard braisé, farce de canard à l'airielle (cranberry) et thym

Jus de canard aux aïelles (cranberry)

Pommes de terre-bouillon moderne

Farci d'une sauce mousseuse au beurre noisette et échalotes au vinaigre, servi avec un croustillant de pomme de terre

Carotte cuite

Avec chips de carottes et mayonnaise au persillage bleu

Karina Fruman, 25 ans

Karina Fruman rêvait de devenir la première femme à représenter la Suisse au Bocuse d'Or - c'est désormais chose faite. Atteinte de la maladie coéliqua, elle veut aussi prouver que l'excellence en gastronomie est compatible avec les contraintes d'une allergie alimentaire. Dynamique, curieuse et perfectionniste, elle puise son inspiration chez les meilleures nations du concours, avec l'ambition de faire rayonner la Suisse au plus haut niveau.

SIRH/+ **BOCUSE D'OR** TEAM SWITZERLAND

Pour de plus amples informations:

Académie Suisse du Bocuse d'Or
Anna Pernet
079 340 08 35
info@bocusedorsuisse.ch
www.bocusedorsuisse.ch

Contact pour les médias:
KONTOR FÜR KOMMUNIKATION
Paloma Szathmáry
paloma@kontor.swiss
079 414 21 56

Photos

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