

Im Browser öffnen

SIRH/+ BOCUSE D'OR TEAM SWITZERLAND



Photocredit: Rolf Neeser | mäd Bocuse d'Or Suisse

**Temps. Précision. Passion.
La sélection suisse du Bocuse
d'Or.**

Le lundi 16 juin 2025, le moment tant attendu arrivera: Karina Fruman et Simon Grimbichler s'affronteront dans les cuisines d'entraînement du Neuro Campus Hotel Das Morgen à Vitznau pour représenter la Suisse en tant que candidat·e au prochain Bocuse d'Or Europe 2026. C'est la sixième fois dans l'histoire du Bocuse d'Or Suisse que deux candidats se disputent la place helvétique pour ce prestigieux concours. Les exigences du concours, la préparation intensive et la durée de presque deux ans de l'engagement pour le ou la sélectionné·e font que seuls les chef·fe·s les plus talentu·eu·ses·x, endurant·e·s et motivé·e·s s'inscrivent. Cela explique aussi le nombre limité de participant·e·s chaque année. Pour découvrir qui sont les deux candidat·e·s, lisez ci-dessous.

Fin janvier, la grande finale du Bocuse d'Or 2025 s'est tenue à Lyon. Même si la Suisse n'avait pas de candidat en lice cette année, un ancien participant a fait partie du jury: Filipe Fonseca Pinheiro, chef de cuisine de l'Hôtel de Ville à Crissier et candidat suisse en 2017. Il nous offre un aperçu des coulisses du concours.

Le comité de l'Académie Suisse Bocuse d'Or remercie chaleureusement Ruocco Antipasti Manufaktura AG – en particulier Nino et Paolo Ruocco: pendant plus de trois ans, ils ont mis à disposition deux cuisines pour l'entraînement de l'équipe suisse – un soutien généreux et précieux qui a permis aux candidats de se préparer dans les meilleures conditions possibles.

Commandez le vin de la Cuvée Bocuse d'Or. Cette cuvée est exclusivement réservée aux membres et partenaires de l'Académie Suisse Bocuse d'Or et incarne le lien entre la gastronomie et la viticulture – deux arts fondés sur le temps, la précision et la passion.

Nous souhaitons bonne chance aux deux candidats pour la finale suisse du 16 juin à Vitznau!

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



Photocredit: Rolf Neeser | mäd Bocuse d'Or Suisse

Les candidats au Bocuse d'Or Suisse 2025.

Une cuisinière et un cuisinier sont en lice afin d'obtenir la place de candidat.e pour représenter la Suisse au prochain Bocuse d'Or Europe, qui se tiendra en 2026. Et ils se départageront à Vitznau, le 16 juin prochain, autour d'une assiette de turbot et un plat de canard d'Appenzell. Les voici:

Karina Fruman, 25 ans

Karina Fruman veut être la première femme à représenter la Suisse au Bocuse d'Or. Atteinte de la maladie coeliaque, elle veut aussi montrer qu'il est possible de faire de la haute gastronomie malgré une allergie.

Simon Grimbichler, 24 ans

Relever un défi et rendre son pays fier, tel est l'objectif de Simon Grimbichler en participant au Bocuse d'Or Suisse. Il a été l'apprenti d'un des premiers candidats suisses du Bocuse d'Or, Louis Bischofberger, et à Vitznau il veut montrer son style culinaire: naturel et centré sur le produit.



Photo credit: Nicolas Reynaud | m&d

Dans les coulisses du Bocuse d'Or avec Filipe Fonseca Pinheiro.

À la fin du mois de janvier, s'est tenue la finale 2025 du Bocuse d'Or à Lyon. Si la Suisse n'avait pas de candidat pour la représenter dans les box, un ancien candidat, lui, s'est retrouvé dans le jury de cuisine. Filipe Fonseca Pinheiro, chef à l'Hôtel de Ville de Crissier et candidat 2017 au Bocuse d'Or, nous partage les coulisses de la compétition. Ambiance électrique, technicité redoutable, commis ultra-performants: il nous raconte trois jours d'intensité et de passion, avec un seul objectif pour le jury: être juste, tout simplement!!

[Cliquez ici pour lire l'article du blog avec Filipe Fonseca Pinheiro](#)





Photocredit: mäd | Jean-Michel Martin, Dario Ranza, Paolo Ruocco, Anna Pernet, Nino Ruocco, Franck Giovannini, Lucien Mosimann

Un grand merci à Ruocco Antipasti Manufaktura AG: des antipasti suisses aux racines italiennes.

Avec leurs racines en Italie et leur foyer en Suisse, les frères Nino et Paolo Ruocco perpétuent une tradition familiale initiée en 1986 par leur père Pietro. À Schüpfen, près de Berne, leur manufacture artisanale produit chaque semaine des antipasti de grande qualité, faits à la main et sans compromis sur le goût.

Mariant authenticité méditerranéenne et exigence suisse, Ruocco Manufaktura AG est devenu un pionnier des antipasti en Suisse. L'entreprise familiale mise sur des ingrédients soigneusement sélectionnés, un contact étroit avec ses producteurs et une passion commune pour les aliments de qualité.

Le comité de l'Académie Suisse Bocuse d'Or adresse à Ruocco Manufaktur et plus encore à Nino et Paolo Ruocco ses plus vifs remerciements pour avoir mis à disposition, pendant plus de trois années, deux locaux dédiés à la cuisine d'entraînement de l'équipe suisse. Un soutien généreux et précieux qui a permis aux candidats de se préparer dans des conditions idéales.

[Cliquez ici pour découvrir Ruocco Antipasti Manufaktur.](#)



Photocredit: mäd | Rocco Antipasti Manufaktura AG. Tout est fait à la main.



Photocredit: mäd | Image de gauche: Laura et Raymond Paccot du Domaine La Colombe | Image de droite: Domaine Stéphane Gros à Dardagny.

Commandez du vin de la Cuvée du Bocuse d'Or.

Le blanc, signé Laura et Raymond Paccot du Domaine La Colombe à Féchy, est un chasselas ciselé et lumineux. «Pour choisir la cuvée *Bocuse d'Or Suisse*, la parcelle du *Mi Coteau* nous a paru la plus juste», explique Laura Paccot. Sur son sol argilo-calcaire, le vin développe une fraîcheur minérale typique de l'appellation Féchy. Un subtil assemblage apporte des notes d'agrumes, en écho aux parfums de fruits du verger si caractéristiques de la région.

La cuvée rouge, elle vient du Domaine Stéphane Gros à Dardagny. Cet assemblage 2021 de pinot noir, gamaret et garanoir livre un vin juteux, digeste et déjà très expressif. L'élevage en fûts de 500 litres ajoute élégance et complexité, soulignant des arômes de noisette toastée, de fruits mûrs, d'épices et de sous-bois. Un vin qui allie profondeur et buvabilité, selon les mots de son créateur.

Réservée aux membres et partenaires de l'Académie Suisse Bocuse d'Or, cette cuvée incarne le lien entre gastronomie et viticulture, deux arts fondés sur le temps, la précision... et la passion.

La Cuvée Bocuse d'Or Suisse est encore d'actualité!

Cuvée blanche Bocuse d'Or Suisse
6 bouteilles x CHF 30.- CHF 180.-

Cuvée rouge Bocuse d'Or Suisse
6 bouteilles x CHF 35.- CHF 210.-

Commandes: lucien.mosimann@bluewin.ch



UN GRAND MERCI À NOS PARTENAIRES.

Sans leur fidélité et l'implication des membres de l'Académie, le Bocuse d'Or en Suisse ne pourrait pas vivre.

PARTENAIRES PRIVILÉGIÉS



PARTENAIRES



PARTENAIRES MARCHANDISE / PRESTATION



PARTENAIRES COMMUNICATION



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

Kontakt
info@bocusedorsuisse.ch

Komitee
Franck Giovannini, Präsident

Links

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

Verantwortlich für die
Redaktion:
Content/Redaktion:

KONTOR FÜR
KOMMUNIKATION

Follow us :



SIRH+
BOCUSE D'OR
TEAM SWITZERLAND

Dario Ranza, Vize-Präsident
Anna Pernet, Projektleitung
Ivo Adam, Berater
Jean-Michel Martin, Technik
Lucien Mosimann, Koordinator

Paloma Szathmáry
www.kontor.swiss

ONION MEDIA CONTENT
SUPPLY
Romeo Brodmann

Der Bocuse d'Or ist der von Paul Bocuse 1987 gegründete Kochwettbewerb der besten Köche der Welt. Das Team Switzerland nimmt seit Beginn an dem Wettbewerb teil. Heute wird diese Teilnahme von der Académie Culinaire Bocuse d'Or betreut. Junge Menschen, die motiviert sind, an Kochwettbewerben teilzunehmen, zu ermutigen, unterstützen, fördern und begleiten, das ist die allgemeine Grundhaltung der heutigen Académie Suisse Bocuse d'Or, die 2007 von Philippe Rochat gegründet wurde.

onionmedia.ch
Numerink
Romain Wanner
numer-ink.ch