



Karina Fruman et  
Simon Grimbichler.

Bocuse d'Or Suisse 2025:

## La prochaine ou le prochain candidat.e au Bocuse d'Or sera sélectionné.e le 16 juin prochain

### A propos du Bocuse d'Or:

Le Bocuse d'Or a été créé en 1987 par Paul Bocuse. A cette époque, le chef est déjà auréolé de trois étoiles au Guide Michelin depuis 22 ans. Il a créé des plats signatures indémodables, le rouget en écailles de pommes de terre ou la soupe VGE. À 61 ans, il aurait pu prendre un peu de repos. Mais ce n'est pas le genre de la maison. Il a une autre idée en tête: la création d'un grand concours international. Il le pense comme l'expression de la rigueur, du savoirfaire, de l'excellence, mais dans un esprit festif de compétition sportive, jeune et moderne. Le Bocuse d'Or est né. Dès la première édition, l'événement s'impose comme bien plus qu'un concours. Trente ans plus tard, c'est toujours un but ultime, un Everest, le sommet de la cuisine mondiale. Très peu de chefs ont su un jour le dompter. Depuis 1987, 16 éditions, 16 cordées – chef, commis, coach, président – sont parvenus au sommet. Mais ils sont des milliers à avoir tenté l'aventure, depuis les qualifications nationales et continentales, jusqu'à la grande finale, organisée tous les deux ans dans le cadre du Sirha, les années impaires, à Lyon.

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.

Images: Rolf Neeser

Karina Fruman et Simon Grimbichler, voilà les noms des inscrits au Bocuse d'Or Suisse 2025. Tous deux sont prêts à s'engager en tant que représentant.e de la Suisse au Bocuse d'Or pour la sélection européenne de 2026. Et c'est le lundi 16 juin au Neuro Campus Hotel Das Morgen, qu'ils se départageront lors de la sélection suisse du Bocuse d'Or.

Cette année, c'est la sixième fois dans l'histoire du Bocuse d'Or en Suisse qu'ils seront deux à s'affronter pour la place suisse au Bocuse d'Or. Les exigences du concours, la préparation et la durée de presque deux ans pour le ou la candidat.e sélectionné, sont telles que seul.e.s les meilleur.e.s, les plus endurant.e.s et les plus motivé.e.s s'y inscrivent. Ce qui explique le nombre restreint de cuisinières et cuisiniers à y participer.

Qui succédera à Euloge Malonga pour affronter en 2026 les meilleur.e.s chef.fe.s d'Europe à la sélection européenne de 2026? Sera-ce Karina Fruman ou

Simon Grimbichler? Ces deux jeunes talents, expérimentés des concours, qui ont tous deux fait partie de l'équipe nationale junior des cuisiniers, avec laquelle ils ont obtenu le titre de champion du monde à la Culinary World Cup au Luxembourg en 2022, sont prêts à se mesurer l'un à l'autre.

Pour se départager, Karina et Simon devront préparer, en 5 heures et 35 minutes, un mets sur assiette à base de turbot, avec garnitures et sauces, ainsi qu'un

plat à base de canard d'Appenzell, le tout pour 14 personnes.

Cette année, c'est dans le cadre sublime des cuisines et de la salle de congrès du Neuro Culinary Center Das Morgen de Vitznau que se tiendra la sélection, pour une fois à guichet fermé.

La bataille promet d'être acharnée et le niveau aussi élevé qu'on peut l'espérer au Bocuse d'Or.

[www.bocusedorsuisse.ch](http://www.bocusedorsuisse.ch)



## **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.