

19.10.2023 - 09:00 Uhr

Bocuse d'Or Suisse: Couronnement par le roi de la lutte 2019 Christian Stuck le 13.11.2023 à Genève - Le ou la vainqueur(e) représentera la Suisse en 2024 lors des éliminatoires européennes en Norvège



Location (ots) -

Les trois finalistes du Bocuse d'Or Suisse s'affronteront le 13 novembre à Genève devant un jury prestigieux. Le couronnement sera effectué par le roi de la lutte 2019 Christian Stucki.

Le lundi 13 novembre 2023, se décidera à Genève qui représentera la Suisse au Bocuse d'Or 2024 en Norvège. Les 10 meilleurs se qualifieront ensuite pour le Bocuse d'Or 2025 à Lyon. Le concours le plus important de la profession de cuisinier. Celui ou celle qui s'imposera à Genève au Bocuse d'Or Suisse, dans le cadre du Cook'n'Show à Palexpo, et qui remportera les lauriers, attend ensuite un programme intensif.

Une couronne de laurier

Cela fait maintenant 20 ans que l'Académie Suisse Bocuse d'Or organise la sélection suisse du Bocuse d'Or. L'une des principales missions de l'organisation est également d'encourager et de soutenir les jeunes cuisiniers de Suisse motivés à participer à des concours culinaires, dans le but de s'améliorer et de participer à des sélections nationales en Suisse. Ceux qui font beaucoup, s'engagent et gagnent doivent voir leur succès mis en évidence afin d'encourager les autres à faire de même. Dans de nombreux concours, les gagnants sont récompensés par une couronne de feuilles de chêne, d'olivier ou de laurier, en signe de reconnaissance suprême dans leur discipline respective.

L'Académie a donc décidé d'attribuer une couronne de laurier au vainqueur ou à la vainqueure. La couronne de laurier est également brodée en or sur le col de la veste de cuisine du gagnant ou de la gagnante. Les personnes récompensées par des lauriers sont appelées lauréats, d'après le nom latin Laureus Nobilis. Depuis l'antiquité, la couronne de laurier est synonyme de gloire, de victoire et de paix. Elle est considérée comme un porte-bonheur et a la réputation de protéger contre la magie et le feu. En cuisine, le laurier n'est pas une simple épice. Utilisé de manière appropriée, le véritable laurier contribue à l'intégrité des plats, des soupes et des sauces les plus divers.

Le roi de la lutte Christian Stucki remet la couronne de laurier

Christian Stucki, roi de la lutte et sportif de l'année 2019, remettra la couronne de laurier le 13 novembre 2023 à Genève. Pourquoi Christian Stucki ?

Dans le cadre du centenaire du Cercle des Chefs de Cuisine de Berne CCCB, le président et chef de cuisine Beat Weibel a invité le roi de la lutte 2019 Christian Stucki à un duel de cuisine. Il a dû affronter le lutteur Adrian Walther et s'en est très bien sorti en

cuisinant avec des légumes et de la viande du Seeland.

Lorsque Lucien Mosimann, coordinateur avec Anna Pernet de l'Académie Suisse Bocuse d'Or, a vu Stucki cuisiner, l'idée est née. Si le lutteur est récompensé par une couronne de chêne, le cuisinier l'est par une couronne de laurier. Et qui est le mieux placé pour couronner le vainqueur que le roi de la lutte 2019 ? Christian Stucki dégustera avec le jury, mais sa note ne sera pas comptabilisée : le plaisir du palais, le plaisir de participer et l'estime des professionnels comptent bien plus que la note.

Le chemin vers la grande finale de 2025 à Lyon

Celui qui veut représenter la Suisse lors de la grande finale du salon professionnel Sirha 2025 à Lyon doit maintenant franchir le premier obstacle incontournable. Mais le concours exige bien plus que des compétences culinaires. Les candidats doivent disposer d'une solide expérience professionnelle dans le domaine de la restauration et, si possible, avoir participé à des concours de cuisine nationaux et/ou internationaux.

Un entraînement intensif attend ensuite le candidat suisse qui parviendra à se qualifier lors de cette étape. Le gagnant ou la gagnante aura quatre mois pour se préparer à l'épreuve continentale. Le Bocuse d'Or Europe aura lieu le 19 et 20 mars 2024 dans la ville norvégienne de Trondheim. Il reste ensuite dix mois pour se préparer à la finale mondiale.

Les finalistes suisses

- Stéphanie Zosso, 25 ans, Sous-chef de la Boutique Hôtel Glacier, Grindelwald
- Pasquale Altomonte, 45 ans, Chef de cuisine & entrepreneur, Kitchen Lab, Genève
- Euloge Malonga, 39 ans, Chef de cuisine adjoint du Hirslanden Salemspital, Berne

La mission du concours

La réalisation de 3 plats créatifs et modernes pour 14 personnes dans le temps de 5 heures 30 minutes en suivant les thèmes officiels du concours :

Amuse-bouche

- 1 amuse-bouche à base de fromage Gruyère AOP

Mets poisson

- 2 sandres d'environ 1,5 kg chacun, vidés
- 2 garnitures végétales

Plat de viande

- 1 selle d'agneau 10 côtes (env. 3,5 kg) et 1 épaule d'agneau (env. 1,5 kg)
- 2 garnitures végétales

Produits obligatoires à intégrer dans l'un des trois plats :

- Miel suisse Nectaflor
- 1 thé au choix de l'assortiment Chanoyu Tea

Le jury du concours

Président

Franck Giovannini Hôtel de Ville, Crissier

Présidents d'honneur

- Anton Mosimann, Ambassadeur de la gastronomie suisse, Londres
- Régis Marcon, Vainqueur du Bocuse d'Or Mondial 1995, Saint Bonet le froid, France

Jury de dégustation

- Dario Ranza, Candidat suisse au Bocuse d'Or Mondial 2001
- Stéphane Décotterd, Candidat suisse au Bocuse d'Or Mondial 2009
- Filipe Fonseca Pinheiro, Candidat suisse au Bocuse d'Or Mondial 2017
- Christoph Hunziker, Candidat suisse au Bocuse d'Or Mondial 2015 & 2023
- Sven Erik Reena, Président de l'équipe du Bocuse d'Or Norvège
- Alessandro Bergamo, Candidat Team Bocuse d'Or Italie 2021
- Christian Nickel, Chef de cuisine, Parkhotel Vitznau
- Marco Steiner, Coach Swiss Culinary Team
- Armin Fuchs, Coach Team Switzerland de 2005 à 2017
- Christian Stucki, Roi de la lutte et sportif de l'année Suisse 2019

Jury de cuisine

- Beat Weibel, président Direction de l'hôtellerie, Burgerspittel Berne

- Céline Maier, Commis Team Switzerland 2023, Schüpbärg-Beizli, Schüpfen
- Heinz Rufibach, Chef de cuisine, Zermatterhof, Zermatt
- Teo Chiaravalloti, Chef exécutif, Hôpital régional San Giovanni, Bellinzone

Portraits de la candidate et des candidats :

Stéphanie Zosso, 25 ans, Sous-chef de la Boutique Hôtel Glacier, Grindelwald

"Découverte de l'année" du GaultMillau Suisse, avec son partenaire Paul Cabayé (Chef de cuisine) du Boutique Hotel Glacier à Grindelwald, Stéphanie Zosso impressionne par son palmarès dans les concours. À seulement 25 ans, elle a déjà un titre de Championne du monde en cuisine par équipe, avec l'équipe nationale junior des cuisiniers, une deuxième place au Cuisinier d'Or 2021 et une victoire au Marmite Youngster 2020 à son actif. Née à St. Antoni, Fribourg, elle se lance dans un apprentissage de cuisine à 18 ans et fait ses armes dans plusieurs tables renommées de la Suisse allemande. Et même si elle n'est encore qu'au début de sa carrière, c'est une candidate redoutable qui sait gérer la pression et même les imprévus en concours.

Euloge Malonga, 39 ans, Chef de cuisine adjoint du Hirslanden Salemspital, Berne

Chef de cuisine diplômé, Euloge Malonga a alterné toute sa carrière entre des postes dans des restaurants et des postes dans les cuisines des hôpitaux. Originaire de la République démocratique du Congo, il s'est distingué de nombreuses fois dans des concours de cuisine, remportant la Swiss Culinary Cup 2019 et finissant à la 3ème place du Cuisinier d'Or en 2021. Il est également père de deux filles, Milène et Marlène. Très précis et minutieux en cuisine, il ne se laisse pas désorganiser par la pression.

Pasquale Altomonte, 44, Chef de cuisine & entrepreneur, Kitchen Lab, Genève

Originaire du New Jersey, Pasquale Altomonte vit pour sa passion de la cuisine. A la tête de son service traiteur, Kitchen Lab, il est aussi chef à domicile et a participé à plus de quarante concours de cuisine, en Suisse et à l'étranger. Il est titulaire à la base d'une formation en travaux publics et a travaillé dans l'administration avant de trouver sa voie dans la cuisine. Contrairement à beaucoup d'autres cuisiniers, Pasquale aime comprendre parfaitement la science qui se cache derrière les gestes et pratiques culinaires, pour ainsi imaginer la cuisine de demain.

Programme Bocuse d'Or Suisse 13.11.2023, Palexpo Genève

- 12h30 Apéritif
- 14h30 Service 1er plat
- 16h30 Fin des dégustations
- 17h30 Séance photo avec tous les participants
- 18h00 Annonce des résultats

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 savoir-faire, 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, 15 éditions, 15 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.

A propos du Bocuse d'Or Suisse :

Au niveau Suisse, dès la première édition du Bocuse d'Or mondial une sélection nationale fût mise en place. En 1986, c'est Frédy Girardet et Hans Stücki qui l'organisent. Depuis, quinze cuisiniers ont représenté la Suisse dans le cadre de cette compétition. En 2007, l'Académie Suisse Bocuse d'Or est créée avec le but d'encourager et soutenir les jeunes motivés à participer à des concours culinaires et de les accompagner dans ces expériences. L'Académie Suisse du Bocuse d'Or, présidée par Franck Giovannini, chef du Restaurant de l'Hôtel de Ville, à Crissier, et Bocuse de Bronze 2007, se charge aussi d'organiser le concours de cuisine Bocuse d'Or Suisse, sélection nationale du Bocuse d'Or, mais aussi le Swiss Finger Food Trophy, un concours qui réunit cuisiniers, pâtisseries, boulangers et confiseurs autour des très tendances bouchées apéritif. Le Bocuse d'Or Suisse, c'est un concours national qui rassemble toutes les régions du pays, les chefs d'hier, d'aujourd'hui et de demain, les associations ainsi que tous les professionnels de la restauration.

www.bocusedorsuisse.ch

Communiqués de presse et photos des candidats et Christian Stucki sur : www.bocusedorsuisse.ch/media

Invitation pour les représentants des médias

- C'est avec plaisir que nous vous invitons à Genève le lundi 13 novembre 2023 pour vivre en direct le concours le plus important de la profession de cuisinier.
- Merci de bien vouloir confirmer votre participation jusqu'au 6 novembre par e-mail à paloma@kontor.swiss.

Pour plus d'informations :

Académie Suisse Bocuse d'Or, Lucien Mosimann

+41 79 330 47 45 / info@bocusedorsuisse.ch

Pressekontakt:

KONTOR FÜR KOMMUNIKATION Paloma Szathmáry +41 79 414 21 56
paloma@kontor.swiss

Medieninhalte



Stéphanie ZOSSO Pasquale ALTOMONTE Euloge MALONGA / Texte complémentaire par ots et sur www.presseportal.ch/fr/nr/100097016 / L'utilisation de cette image à des fins éditoriales est autorisée et gratuite, pourvu que toutes les conditions d'utilisation soient respectées. La publication doit inclure le crédit de l'image.

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100097016/100912493> abgerufen werden.