

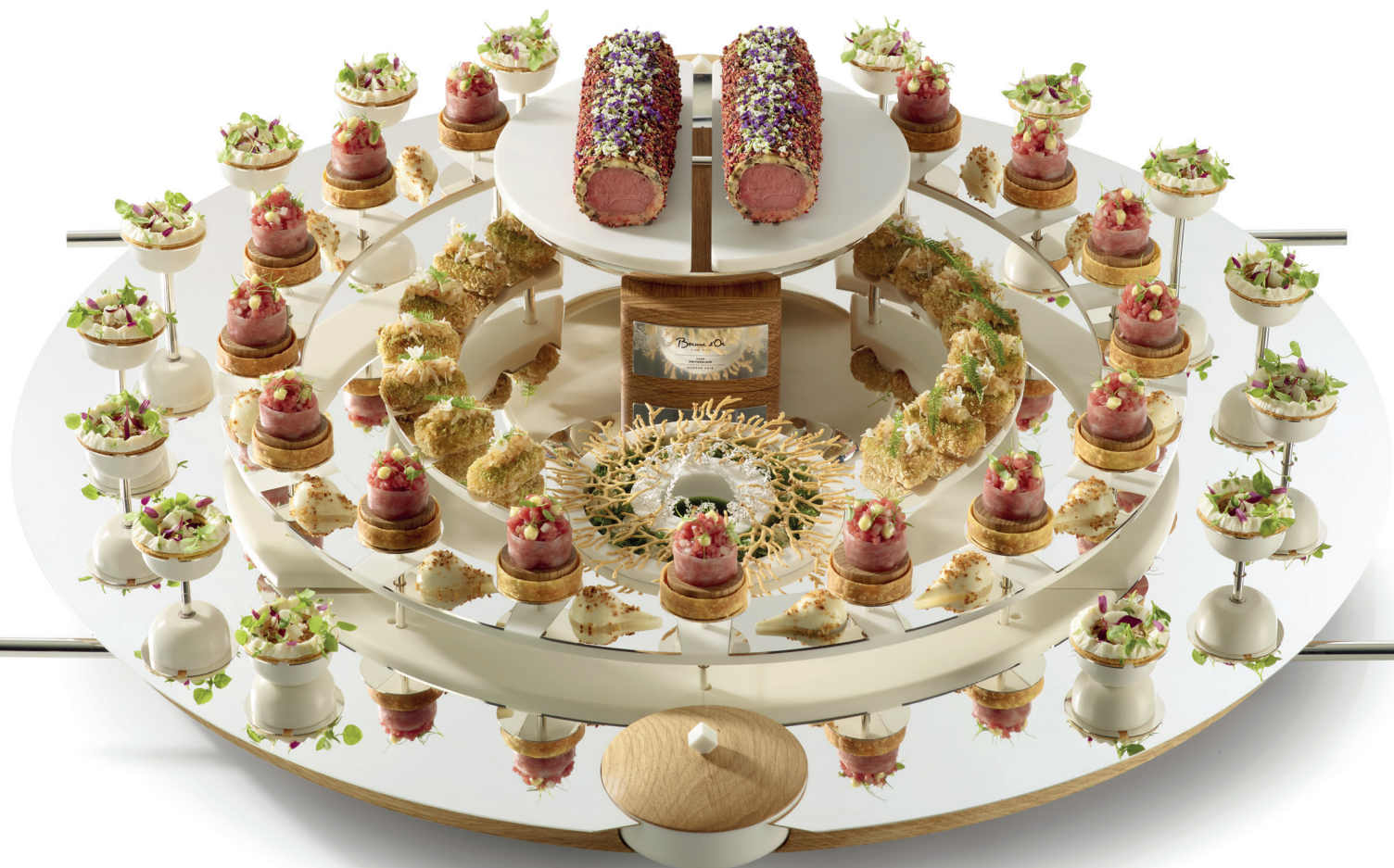
Bourse d'Or

SWITZERLAND

A C A D E M Y

Magazine / Magazin

Fiers de promouvoir la gastronomie Suisse
Stolz, die Schweizer Gastronomie zu fördern





Pourquoi un magazine ?

Warum ein Magazin ?

Fêtant cette année notre 10ème anniversaire, nous avons décidé, à cette occasion, d'éditer un magazine retraçant les dix années écoulées et l'actualité présente au travers de reportages et de portraits.

Cette brochure de grande qualité sera diffusée lors des concours mais également auprès de nos membres, de différents chefs et candidats liés au Bocuse d'Or, des Grandes tables Suisses, des Jeunes Restaurateurs d'Europe Suisse, des écoles hôtelières, des grands hôtels et lors de nos divers événements.

J'espère vivement que ce magazine poussera de jeunes cuisiniers à s'intéresser et à se motiver pour participer aux concours de cuisine proposés dans notre pays.

Franck Giovannini
Président

Zu unserem 10-jährigen Geburtstag haben wir uns entschieden, ein Magazin herauszugeben, das einerseits die letzten zehn Jahre illustriert, aber auch, dank Reportagen und Porträts, die vielen Aktualitäten aufzeigt.

Dieses Magazin von grosser Qualität wird einerseits während den Wettbewerben in Umlauf gebracht, andererseits an unsere Mitglieder, verschiedene Chefs und Kandidaten, die einen Bezug zum Bocuse d'Or haben, verteilt, sowie bei den Grandes Tables Suisse, den Jeunes Restaurateurs d'Europe Suisse, den Hotelfachschulen, den Grands Hotels und anlässlich unseren unterschiedlichen Veranstaltungen aufgelegt.

Ich hoffe zutiefst, dass dieses Fachmagazin auch junge Köchinnen und Köche dazu anregt, sich für die Kochwettbewerbe in unserem Lande zu interessieren und zu motivieren daran teilzunehmen.

Franck Giovannini
Präsident



Sommaire Inhalt

5. L'Académie Suisse Bocuse d'Or
Schweizer Akademie Bocuse d'Or
7. Constitution
Organization
8. Nos membres honoraires
Unsere Ehrenmitglieder
10. Activités et événements
organisés ces dernières années
In den vergangenen Jahren durchgeführte
Aktivitäten und Anlässe
12. Lucas Genève SA
15. A propos du Bocuse d'Or
Über den Bocuse d'Or
16. Christoph Hunziker et le Bocuse d'Or :
quelle histoire !
Christoph Hunziker und der Bocuse d'Or :
was für eine Geschichte!
19. Les vainqueurs et candidats suisses depuis 1986
Die Schweizer Sieger und Kandidaten seit 1986
20. Portrait des candidats Bocuse d'Or Suisse 2018
Porträt von Kandidaten Bocuse d'Or Suisse 2018

37. Mario Garcia remporte le Bocuse d'Or Suisse 2018
Mario Garcia gewinnt den Bocuse d'Or Suisse 2018
38. Impression du Bocuse d'Or Suisse
Druck des Bocuse d'Or Suisse
40. Les couverts à steak sknife
Das sknife Steakbesteck
44. Alain Bächler
Membre du jury du Bocuse d'Or Suisse 2018
Alain Bächler
Jurymitglied beim Bocuse d'Or Suisse 2018
48. Membres des jurys de dégustation et de cuisine
Mitglieder der Degustations- und Kochjury
50. Nos partenaires
Unserer Partner
52. Turin, une étape pour Mario Garcia
Turin, Ein Etappen Schritt für Mario Garcia
56. Bocuse d'Or Europe Torino 2018
59. Mundo SA
61. La finale
Das Finale

62. Hommage
Tribut
64. Interview Florent Suplisson
67. Feeling's Sylvie Coquet,
la porcelaine haute couture
69. Filipe Fonseca Pinheiro et le foie gras,
une histoire d'amour
Filipe Fonseca Pinheiro und die Foie gras,
eine Liebesgeschichte
72. Swiss Finger Food Trophy
79. Koezion remporte le SFFT
KoEzion gewinnt die SFFT

85. Oona, le véritable caviar des Alpes suisses
Oona, chter Schweizer Alpen Kaviar
86. Armin Fuchs, le chef qui aime le grand large
Armin Fuchs, der Chef, der die grosse weite
See liebt
91. Les Grandes Tables de Suisse
92. Hôtel de Ville de Crissier
Une plaque tournante du Bocuse d'Or Suisse
Hôtel de Ville in Crissier
Eine Drehscheibe des Bocuse d'Or Suisse
94. La gastronomie -un attrait touristique pour la
Suisse
Die Gastronomie -ein touristischer Anreiz
für die Schweiz

Académie Suisse du Bocuse d'Or
Restaurant de l'Hôtel de Ville
Rue d'Yverdon 1 - 1023 Crissier
info@bocusedorsuisse.ch
www.bocusedorsuisse.ch

Rédacteurs :
Lucien Mosimann
Romain Wanner / www.numer-ink.ch

Avec la participation de :
Dieter Beyerle
Luzia Hug
Anna Pernet

Edition & Régie publicitaire :
REGIECOM SA
Rue des Eaux-Vives 15
1207 Genève
www.regiecom.ch

Concept & design :
Arnaud Giard

Crédits photos :
Adrian Ehrbar
Bocuse d'Or
Chefalps
David Marchon
Fotoplus Schweiz
GL Events
Ivo Widmer
Jonas Weibel
Kadi AG
Lukas Bidinger

M. Dutoit
Marcel Gilliéron
McFreddy
Pierre-André Fragnière
Pierre-William Henri
Studio Julien Bouvier
Swiss-image/ Engadin St. Moritz
Tony Baggenstoss

Photo couverture :
©Fotoplus Schweiz

LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND 



**Aussi
pour les
gourmets.**

Le goût des Suisses depuis 1115.
www.gruyere.com



Suisse. Naturellement.

Notre Fromage Suisse.
www.fromagesuisse.ch



L'Académie Suisse Bocuse d'Or Schweizer Akademie Bocuse d'Or

L'Académie Suisse Bocuse d'Or a été créée en août 2007, sous l'impulsion de notre regretté président-fondateur, Philippe Rochat, et grâce au fantastique «Bocuse de Bronze 2007», remporté par Franck Giovannini à Lyon. L'Association Académie Suisse Bocuse d'Or a pour vocation de perpétuer l'esprit du Bocuse d'Or en Suisse.

Son objectif est d'encourager et soutenir les jeunes cuisiniers talentueux à participer à des concours culinaires et de les accompagner dans ces expériences.

L'Académie Suisse Bocuse d'Or se charge d'organiser le Bocuse d'Or Suisse, sélection nationale du Bocuse d'Or, tous les deux ans, mais aussi le Swiss Finger Food Trophy, un concours qui réunit cuisiniers, pâtisseries, boulangers et confiseurs autour des très tendances bouchées apéritives.

Elle se charge également d'encadrer et de préparer le candidat suisse pour l'étape continentale et la finale mondiale du Bocuse d'Or.

L'académie met en avant l'art culinaire suisse sous toutes ses formes, en respectant les traditions et les bases classiques, non sans manquer de promouvoir les AOC et les produits régionaux de qualité dans le domaine culinaire.

Elle est présidée, depuis 2015, par Franck Giovannini, chef du Restaurant de l'Hôtel de Ville de Crissier et Bocuse de Bronze 2007.

Die Schweizer Akademie Bocuse d'Or wurde im August 2007 auf Bestreben unseres verstorbenen Gründungspräsidenten Philippe Rochat und dank dem ausgezeichneten «Bocuse de Bronze 2007», den Franck Giovannini in Lyon gewann, ins Leben gerufen. Die Schweizer Akademie Bocuse d'Or macht sich zur Aufgabe, den Geist von Bocuse d'Or in der Schweiz zu erhalten.

Der Verein will die jungen, talentierten Köchinnen und Köche dazu ermutigen, an Kochwettbewerben teilzunehmen und sie in diesem Vorhaben unterstützen.

Die Schweizer Akademie Bocuse d'Or organisiert alle zwei Jahre den Bocuse d'Or Suisse, die nationale Ausscheidung des Bocuse d'Or. Ebenso die Swiss Finger Food Trophy, ein Wettbewerb, der Köche, Bäcker und Pâtisiers-Confiseurs rund um das Trendthema Appetithäppchen vereint.

Zusätzlich betreut die Akademie den Schweizer Kandidaten, indem sie ihn für die kontinentale Etappe und das Weltfinale des Bocuse d'Or vorbereitet.

Die Organisation stellt zudem die Schweizer Kochkunst in jeglicher Form in den Vordergrund, indem sie Traditionen und klassische Grundlagen respektiert und die Verwendung von AOC-Produkten und regionalen Qualitätsprodukten im kulinarischen Bereich fördert.

Die Schweizer Akademie Bocuse d'Or steht seit 2005 unter dem Vorsitz von Franck Giovannini, Chef im Restaurant de l'Hôtel de Ville in Crissier und Gewinner «Bocuse de Bronze 2007».



Mario Garcia

27 ans/Jahre

**Chef de cuisine avec diplôme fédéral,
Kochschule cre/ate, Horw (LU)**

«Ça me plaît de montrer ce que je vau au travers des concours de cuisine!»

Gagnant du Gusto 2009, Mario Garcia s'est ensuite illustré à de maintes reprises dans l'équipe nationale suisse des cuisiniers. Après un passage dans l'équipe Junior, avec laquelle il a remporté à deux reprises un titre de champion du monde, il a intégré la Nati, dans laquelle il a été nommé Teamchef durant deux ans. Un poste qu'il a quitté à la fin de l'année passée, après une médaille de bronze aux Olympiades des cuisiniers, à Erfurt (D).

Du côté de sa vie professionnelle, Mario Garcia a lancé sa propre école de cuisine, «cre/ate», il y a environ une année, car il voulait faire quelque chose pour lui-même. Le jeune homme de 27 ans se décrit comme calme et ambitieux.

**Chefkoch mit eidgenössischem Fachausweis,
Kochschule cre/ate, Horw (LU)**

«Bei Kochwettbewerben kann ich zeigen, wo ich stehe; das gefällt mir.»

Der Gewinner des Gusto 2009 fiel als Mitglied der Schweizer Kochnationalmannschaft schon so manches Mal positiv auf. Zuerst bei den Junioren, wo er zwei mal Weltmeister wurde, später bei der Nationalmannschaft, wo er sogar während zwei Jahren die Stelle des Team- chef inne hatte. Dieses Amt führte er bis Ende letztes Jahr aus, nachdem sich sein Team an der Kocholympiade in Erfurt (D) den dritten Platz erkochte.

Mario Garcia gründete vor ungefähr einem Jahr seine eigene Kochschule «cre/ate», denn er wollte zukünftig etwas für sich selber machen. Der 27-Jährige beschreibt sich selbst als ruhig und ehrgeizig.

«J'aime proposer une cuisine avec des goûts clairs, où le client sait ce qu'il mange!»

«Ich bevorzuge den Gästen eine Küche mit klaren Geschmücken zu bieten, denn so wissen sie auch, was sie essen.»



MASTERPIECE BY POMMERY*

CUVÉE LOUISE POMMERY
travail *in situ*, caves Pommery, Reims



*Chef d'Œuvre de Pommery.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



Sélection suisse pour le Bocuse d'Or Schweizer Selektion für den Bocuse d'Or

Avec son commis Martin Amstutz,
Mario Garcia a confectionné:

Poisson

- Esturgeon de Frutigen sauté, farci au sérac aux herbes, fromage frais et poudre d'herbes aromatiques
- Beurre blanc à l'estragon et huile de crustacé
- Crevette tempérée à la limette et espuma de crustacé
- Salade de Portulak, cresson et chou-fleur
- Boulette de céleri à l'esturgeon fumé et crumble céleri-cresson
- Chou-fleur toréfié et lota, fonds de céleri picklé et caviar Alpestre

Viande

- Carré d'agneau farci aux morilles et chanterelles, manteau de sarrasin aux aromates, sauce aux airelles
- Knödel d'épaule d'agneau et chou vert, chanterelles, Cranberries et noix de Macadamia
- Salsifi en panade croustillante aux oignons, panko et colza
- Croustillant avec salsifis, purée de bouffe de Belp, pickel d'oignons
- Butternut, chou frisé, salade de doucettes, truffe

Mario Garcia und sein Commis Martin Amstutz
haben diese Gerichte zubereitet:

Fisch

- Sautierter Frutiger Stör mit Kräuter-Hüttenkäse-Farce, Kräuterpulver und Frischkäse
- Estragon - Beurre-blanc mit Krustentieröl
- Temperierte Krevette mit Limette und
- Krustentier - Espuma, Portulak - Blumenkohl - Salat,
- Selleriekugel mit geräuchtem Stör und Sellerie-Kresse Crumble
- Geröstetes Blumenkohl lota, gepickeltem Sellerieboden und Alpen-Kaviar

Fleisch

- Lammrückenfilet mit Morcheln und Eierschwämmli. Buchweizenmantel mit Himbeeren, Thymian und Speck Preiselbeer - Sauce
- Lammschulter - Knödel mit Federkohl, Eierschwämmli, Cranberrys und Macadamialnüssen
- Schwarzwurzel mit Zwiebel - Pankoknusper und Raps
- Knusperkörbchen mit Schwarzwurzel-Belperknollenpüree und gepickelte Zwiebeln
- Butternuss, Wirsing, Nüsslisalat und Trüffel



Turin, une étape pour Mario Garcia

Ein Etappen Schritt für Mario Garcia

Turin, mardi 12 juin 2018, 18 heures et 45 minutes. Les résultats du Bocuse d'Or Europe sont sur le point d'être annoncés. Les 20 candidats sont au centre de l'Arène, face à leurs supporters et une fosse pleine de journaliste. La tension est palpable. Seul dix d'entre eux vont se qualifier pour la finale.

Le podium est révélé. Le Danemark obtient le bronze, la Suède l'argent et la Norvège remporte le Bocuse d'Or Europe. A peine les cris de victoires terminés, le speaker annonce les dix pays qualifiés. Pas de mention de la Suisse. Les visages du Team Switzerland se décomposent. L'incompréhension est totale. Les secondes qui passent semblent être des heures. Puis le speaker corrige, alors que les points sont affichés sur les écrans géants de l'arène: la Suisse se place en septième position.

Turin, Dienstag, 12. Juni 2018, 18 Uhr und 45 Soeben werden die Resultate des Bocuse d'Or Europe bekannt gegeben. Die 20 Kandidaten stehen in der Arena, gegenüber von Fans und umgeben von Journalisten. Die Anspannung ist greifbar. Nur zehn von ihnen werden sich für das Finale qualifizieren.

Bronze, Schweden Silber und Norwegen gewinnt den Bocuse d'Or Europe. Die Siegesrufe sind noch nicht verhallt, als der Speaker die Namen der zehn qualifizierten Länder bekannt gibt, wird die Schweiz nicht erwähnt. Unverständnis beim Team Schweiz und seinen Fans. Die folgenden Sekunden sind gefühlsmässig wie Stunden. Doch als die Punkte an der Grossleinwand in der Arena angezeigt werden, korrigiert sich der Speaker: Die Schweiz platziert sich auf dem siebten Rang.

Soulagement pour Mario Garcia et son équipe, mais point d'explosion de joie. En effet, le moment ne s'y prête plus et la qualification, ce n'était pas vraiment l'objectif: à Turin, Mario voulait l'emporter. Il voulait soulever le trophée du Bocuse d'Or Europe. Il voulait marquer l'histoire du Bocuse d'Or Suisse en remportant la sélection continentale.

Ce qu'il ne sait pas encore à cet instant, c'est qu'avec cette septième place, c'est chose faite! Il se place au plus haut rang jamais atteint par la Suisse dans une sélection continentale du Bocuse d'Or, à égalité avec deux autres candidats suisses. La performance est donc là. Mais revenons sur la journée du concours.

Turin, lundi 11 juin 2018. C'est le grand jour pour Mario Garcia, tout comme pour son commis, Martin Amstutz et Rasmus Springbrunn, le coach. Hier soir, l'aliment surprise pour le premier plat a été annoncé: il s'agit des spaghetti n°3. Mario et son entourage ont déjà étudié la façon dont ils allaient intégrer ce nouvel élément sur l'assiette. Tout est en place pour que la compétition se déroule parfaitement.

10 heures 50. Le top départ est donné. Sans perdre une seconde, Mario et Martin se mettent au travail. La mise en place avance bien, mais un élément perturbateur va vite faire son apparition: le four du box helvétique ne fonctionne pas correctement, il ne monte pas en température. C'est aussi le cas des fours des deux box adjacents. Il faudra plus d'une heure pour que tout soit réparé. Et si ce contretemps mettra les nerfs du candidat suisse à rude épreuve, cela n'aura pas trop d'impact sur les différents timings de l'équipe. «Nous avons même un peu d'avance sur la montre», confiera Rasmus Springbrunn, le coach, après le concours.

L'envoi des deux plats s'est par conséquent fait dans les temps et sans rature. A sa sortie du box, Mario Garcia déclare: «On peut toujours s'améliorer, mais je suis content de ce qu'on a envoyé!»

Ces 5h35 de cuisine sont le fruit de quatre mois de travail pour lui. Dès sa sélection comme Bocuse d'Or Suisse à Genève, en janvier, il s'est totalement concentré sur le concours. Il a mis une partie de ses activités de côté pour se consacrer entièrement à la préparation de sa compétition à Turin.

Andererseits war eine Qualifikation nur das kleinere Ziel für Mario, denn er wollte in Turin gewinnen, die Trophäe des Bocuse d'Or Europe hoch über sein Haupt heben und Geschichte am Bocuse d'Or Suisse schreiben. Dies aber war nur möglich, wenn er diese kontinentale Ausscheidung für sich entschieden hätte.

Doch zu diesem Zeitpunkt ist ihm noch nicht bewusst, dass ihm mit diesem siebten Platz ein Exploit gelungen ist! Denn es ist mit der beste Platz, den Schweizer Kandidaten bei einer kontinentalen Bocuse d'Or Ausscheidung jemals erzielten. Dieselbe Platzierung konnten vor ihm erst zwei Schweizer Kandidaten vorweisen.

Turin, Montag, 11. Juni 2018. Heute ist der grosse Tag für

Mario Garcia, für seinen Commis Martin Amstutz und Coach Rasmus Springbrunn. Gestern Abend wurde das Überraschungs-Lebensmittel für das erste Gericht enthüllt: Es handelt sich um Spaghetti Nr. 3. Mario und sein Umfeld arbeiteten im Vorfeld bereits mit diesem Nahrungsmittel und machten sich Gedanken, wie sie es in das Gericht einbauen können. Die Vorgaben für den Wettbewerb sind nun gegeben, die Regeln bekannt, der Rahmen abgesteckt. Diese Garanten sind die Basis für einen reibungslosen Ablauf.

10 Uhr 50. Der Wettbewerb beginnt. Ohne eine Sekunde zu verlieren, beginnen Mario und Martin zu arbeiten. Das Mise en Place wird erstellt, die anfängliche Nervosität sinkt. Doch dann taucht eine Schwierigkeit auf! Der Ofen in der Box der Schweizer funktioniert nicht einwandfrei. Die Temperaturen steigen nicht korrekt an. Dasselbe Problem zeigt sich auch bei den Öfen der zwei benachbarten

Boxen. Es erfordert über eine Stunde, bis alles repariert ist. Wenn auch dieser Zwischenfall die Nerven des Schweizer Kandidaten auf eine harte Probe stellte, wird das Timing des Teams nicht durcheinander gebracht. Ganz im Gegensatz «Wir hatten sogar ein bisschen Vorsprung», teilt Coach Rasmus Springbrunn nach dem Wettbewerb mit.

Die Fertigstellung der beiden Gerichte erfolgt in der vorgegebenen Zeit und ohne Missgeschick. Aus der Box tretend verkündet Mario Garcia: «Man kann sich immer verbessern, aber ich bin mit dem Geleisteten zufrieden!»

Diese 5 Stunden und 35 Minuten in der Küche sind für ihn das Resultat einer viermonatigen Arbeit. Seit der Bocuse d'Or Selektion in Genf im Januar konzentrierte sich Mario





Bocuse d'Or Europe Torino 2018

A Turin cette année, la sélection continentale européenne du Bocuse d'Or a réuni 20 pays.

Dieses Jahr nahmen an der europäischen Ausscheidung für den Bocuse d'Or in Turin Kandidaten aus 20 Ländern teil.

Pour rappel, tous les candidats avaient 5 heures et 35 minutes pour réaliser:

- Une assiette végétarienne à base de Fromage Castelmagno PDO, d'œufs, de spaghetti n°3 et d'au moins un produit Slow Food d'Italie.
- Un plat réalisé avec un filet de bœuf de Fassona Piemontese ainsi qu'un riz S.Andrea.

Au terme de l'épreuve, c'est la Norvège qui a remporté la sélection, suivie par la Suède et le Danemark. Curtis Mulpas, commis de Mario Ruggieri, représentant de l'Italie, remporte le prix du meilleur commis, Matthieu Otto, candidat de la France, gagne le prix de la meilleure assiette végétale et Ismo Sipiläinen, représentant de la Finlande, a remporté le prix du meilleur plat de viande.

Sont également qualifiés pour la finale du Bocuse d'Or à Lyon, la Finlande, la France, la Belgique, la Suisse, la Hongrie, l'Islande et le Royaume Uni. L'Italie, quant à elle, se voit attribuer une place en finale grâce à une Wildcard, reçue pour récompenser sa performance.

Zur Erinnerung: alle Kandidaten hatten 5 Stunden und 35 Minuten Zeit, um folgende Gerichte zuzubereiten:

- Einen vegetarischen Teller, bestehend aus Castelmagno PDO Käse, Eier, Spaghetti Nr. 3 und mindestens einem italienischen Slow Food-Produkt.
- Ein Gericht mit einem Rinderfilet Fassona Piemontese sowie einem S. Andrea Reis.

Norwegen entschied den Wettbewerb für sich, gefolgt von Schweden und Dänemark. Curtis Mulpas, Commis von Mario Ruggieri aus Italien gewann den Preis des besten Commis. Den besten vegetarischen Teller kreierte der Kandidat aus Frankreich, Matthieu Otto und der Preis für das beste Fleischgericht geht an Ismo Sipiläinen aus Finnland.

Ebenfalls qualifiziert für das Bocuse d'Or Finale in Lyon, Finnland, Frankreich, Belgien, (der) Schweiz, Ungarn, Island und Großbritannien. Italien wiederum erhielt für seine Leistung eine Wildcard, die ihm auch einen Platz im Finale einbrachte.