

Sverige fortsätter tävla internationellt

Uttagning av ny tävlande till VM för kockar – Bocuse d’Or 2011

Nu startar Gastronomi Sverige den spännande processen att ta fram en ny kandidat att tävla i Bocuse d’Or - världens mest prestigefyllda tävling för professionella kockar. Många är kallade men få blir utvalda till denna kvalificerade process, det handlar om tävlande på absolut högsta elitnivå.

I januari vann Sverige silver genom Jonas Lundgrens fantastiska insats i Lyon och vi uppnådde ett av våra mål – tillbaka på pallen. Nu startar nästa satsning – med målet Bocuse d’Or i Lyon i januari 2011.

Vägen dit är lång och två tävlingar ligger före – den svenska uttagningen och EM som går i Genève i juni 2010. Konkurrenten är mycket hård och det krävs en mycket stor arbetsinsats för den kock som ska tävla. I gengäld får kocken upplevelser långt utöver det vanliga, ett nätverk av gastronomiska profiler över hela världen och fantastiska karriärmöjligheter.

- Tävllandet är en fantastisk möjlighet att spetsa sin karriär och lära sig oerhört mycket, säger Mathias Dahlgren, som vann guld i Bocuse d’Or 1997 och nu är president i svenska Bocuse d’Or Akademien samt domare i Bocuse d’Or. Råvarorna denna gång är hälleflundra och kalvkött. Juryn i Sverige består av representanter för Gastronomi Sverige samt några inbjudna kockar från andra länder. Prissumman för vinst i Bocuse d’Or i Lyon är 20 000 Euro.

Några viktiga datum:

19 oktober – tävlingsrätterna ska vara inskickade

19 januari – sker den svenska uttagningen på Restaurangakademien i Stockholm

7-8 juni 2010 Bocuse d’Or Europe i Genève

25-26 januari 2011 Bocuse d’Or i Lyon

För mer information, vänliga kontakta:

Mathias Dahlgren, *president i Svenska Bocuse d’Or Akademien, domare i Bocuse d’Or och den svenska juryns ordförande tel 070 495 60 69*

Paul Svensson, *tävlingsledare, Svenska Bocuse d’Or Akademien, tel 076 040 40 24*

Fredrik Eriksson, *Styrelseledamot Gastronomi Sverige tel 070 349 60 68*

För mer info, gå in på www.gastronomisverige.se