

## Adam Dahlberg vann den svenska Bocuse d'Or uttagningen

Adam Dahlberg gick idag segrande ur den knivskarpa striden om vilken kock som ska representera Sverige i Bocuse d'Or 2012 och 2013. Vid en ceremoni på Restaurangakademien idag vid lunchtid korades han till vinnare.

- Det var oerhört hög klass på samtliga bidrag och mycket hård konkurrens. Adam har gjort en enastående prestation. Det här är tidsenlig internationell gastronomi på mycket hög nivå. Han har vad som krävs för att tävla i världens mest prestigefyllda tävling – Bocuse d'Or, säger presidenten i den svenska Bocuse d'Or Akademien Mathias Dahlgren, som själv vann guld i Bocuse d'Or 1997.

Juryns motivering:

*Adam Dahlberg har utifrån en tydlig idé skapat sina båda tävlingsbidrag, genomfört idéerna med stor yrkesskicklighet och precision. Med mycket vackert handlag har han hanterat råvarorna och skapat två attraktiva rätter. Lika välsmakande som visuellt tilltalande och med en personlig prägel. Det här är tidsenlig internationell gastronomi på mycket hög nivå. Ett professionellt och väl strukturerat arbete i en hårdsatsning som resulterat i två, närmast perfekta maträtter. I mycket hård konkurrens med andra har han visat att han har vad vi i juryn anser krävs för framtida segrar.*

Adam Dahlberg är 34 år och frilansande kock i Stockholm. Han har ett förflutet hos Mathias Dahlgren, Bon Lloc och Norrlands Bar och Grill, alla i Stockholm. 2007 vann han guld i Laurier d'Or och 2009 tog han brons i Nordic Challenge.

Närmast tävlar Adam Dahlberg i Bocuse d'Or Europa i Bryssel den 20 – 21 mars 2012 för kvalificering till VM i Lyon i januari 2013.

På andra plats kom Anders Vendel, trea Tom Sjöstedt och fyra Ebbe Vollmer.

Mer information kring uttagningstävlingen:

Mathias Dahlgren, 070 495 60 69

Fredrik Eriksson, 070 349 60 68

Gå gärna in på [www.gastronomisverige.se](http://www.gastronomisverige.se), där finns bilder och material från uttagningstävlingen.