

Christoph Hunziker qualifie la Suisse pour la finale du Bocuse d'Or!

Le candidat Suisse au Bocuse d'Or, Christoph Hunziker s'est placé à la 9ème place de la sélection continentale européenne du Bocuse d'Or et s'est ainsi qualifié pour la finale mondiale de la compétition, qui se déroulera en janvier 2023 à Lyon.

Après 5 heures et 35 minutes de concours, le chef bernois s'est qualifié pour la finale mondiale du Bocuse d'Or. Le concours aura été la conclusion d'une intense préparation: depuis sa sélection, à Genève, Christoph Hunziker n'aura eu que 4 mois pour s'entraîner, ceci tout en gardant son restaurant, le Schüpberg-Beizli, ouvert et souvent plein.

Le lundi 21 mars, le candidat et son team sont arrivés à Budapest et se sont rendus dans un appartement loué tout spécialement pour pouvoir y effectuer les préparations et mises en places en vue du concours. Christoph Hunziker voulait encore tester en Hongrie les 3 variétés de pommes de terre locales, sélectionnées pour son entrée. Un produit ma foi très difficile à importer en Suisse... Seuls quelques kilos sont arrivés à Schüpberg - après des mois de bataille d'un primeur - et ceci seulement une semaine avant le départ pour Budapest.

C'est plutôt confiant que le candidat Suisse s'est présenté mercredi 23 mars de bonne heure sur l'espace Bocuse d'Or Europe au Centre Ungexpo de Budapest, avec Céline Maier, sa jeune et talentueuse commis, Dominic Bucher, lui-même candidat Suisse en 2005, qui officie en tant que coach du Team Suisse.

Le concours s'est bien déroulé. Christoph et Céline ont présenté à l'heure leurs plats. Mais la tension était à son comble, tant le niveau de la compétition était élevé, une fois encore.

Le jury, au sein duquel avait pris place le président de la délégation Suisse, Mario Garcia, (5ème à la finale mondiale 2019) a apprécié le travail des Suisses. Christoph et Céline repartent donc avec une magnifique 9ème place et pourront ainsi représenter à nouveau la Suisse face à 23 autres nations lors de la grande finale mondiale du Bocuse d'Or, à Lyon, fin janvier 2023 où ils tenteront de décrocher une place au firmament de la cuisine.

Un grand bravo à tout le team et merci à tous les personnes qui les ont soutenus durant ces 4 derniers mois. Chacun à sa façon a participé à cet excellent résultat.

Le classement de tête du Bocuse d'Or Europe 2022:

- 1: Danemark
- 2: Hongrie
- 3: Norvège

Sont aussi qualifiés pour la finale: 4: Suède, 5: Islande, 6: Finlande, 7: France, 8: Royaume-Uni, 9: Suisse, 10: Belgique.

Le menu:

*Variation de pommes de terre hongroises «aux saveurs de Schüpberg»
Ragoût de morilles et pois gourmands, asperges et élégante réduction de vin suisse

*Selle de chevreuil rôtie aromatisée à la liqueur de cerise suisse de Schüpberg
Cuisse confite au foie de canard et aux épices des Alpes bernoises
Tartelette croustillante aux cinq oignons
Salsifis crémeux au lota, citron et noisette grillée
Cassolette de légumes de printemps au fromage blanc et à la crème acidulée*

Le Team Switzerland au Bocuse d'Or Europe 2022

Christoph Hunziker, 40 ans

Propriétaire du Restaurant Schüpbärg-Beizli à Schüpfen

Céline Maier, commis, 20 ans

Dominic Bucher, coach, 50 ans

Directeur du Seniorenzentrum à Schüpfen

Mario Garcia, président et membre du jury, 30 ans

Sous-chef exécutif à l'Hôpital Cantonal Lucerne

Pour rappel, Christoph Hunziker avait 5 heures et 35 minutes pour réaliser:

- un plat végétarien à base de pommes de terre, ingrédient phare de la cuisine hongroise accompagné d'un jus ou d'une sauce, ainsi qu'un plat à partir d'une selle et cuisse de chevreuil ainsi qu'un foie de canard, le tout accompagné de deux garnitures servies sur le plat et une garniture, servie à part, à base de crème aigre et cottage cheese.

Christoph Hunziker avait choisi de présenter ses créations sur le thème de «Schüpberg authentic», soit de sublimer les produits qu'il présente au quotidien dans son restaurant aux abords de Berne, qui viennent tous des producteurs du village ou de la région.

La cuisine d'entraînement

La cuisine d'entraînement, mise sur pied en 2020, est devenue un instrument nécessaire et obligatoire pour permettre au candidat suisse de s'entraîner dans des conditions optimales, identique à la configuration de cuisine du concours. C'est un atout majeur pour que le candidat, le jour de la compétition, puisse se sentir comme à la maison dans son box. L'installation suisse est de plus modulable et itinérante, ce qui lui permet de changer de place en fonction du candidat et de s'adapter, au fil des années, aux différents changements de réglementation du concours.

Pour de plus amples informations :

Académie Suisse du Bocuse d'Or

Anna Pernet

079 340 08 35

info@bocusedorsuisse.ch

Restaurant de l'Hôtel de Ville

Rue d'Yverdon 1

1023 Crissier

Suisse