Pressinformation  
2018-10-03

**Nu ska världens godaste rätter skapas**

**Sebastian Gibrand backas upp av Sverige bästa kockar inför Bocuse d´Or, Kock-VM**

**Bocuse d’Or är världens mest prestigefyllda tävling för kockar som avgörs i Lyon den 29-30 januari 2019. Här ska 24 nationer slåss om de åtråvärda pallplatserna. Sveriges kandidat, Sebastian Gibrand, tävlar för Sverige med veteranen i sammanhanget, Tommy Myllymäki som coach. Tillsammans med ett smakteam från Svenska Bocuse d’Or Akademien ska de skapa världens godaste rätter.**

Sveriges team Bocuse d’Or, med Sebastian Gibrand och Tommy Myllymäki i spetsen, tränar nu för fullt i köket på Kungstensgatan 2 i Stockholm. Den svenska satsningen är större än någonsin vad gäller resurser och träningsmöjligheter samt med nytt stöd från Sveriges regering. Sveriges kandidat Sebastian får dessutom stöd av ett smakteam som kontinuerligt bidrar med erfarenhet och kunskap samt är med och smakar av under hela processen. Teamet består av Markus Aujalay, Adam Dahlberg, Jonas Dahlbom samt Svenska Bocuse d’Or Akademiens President Henrik Norström.

*”Sverige har länge legat i topp i de här sammanhangen, men konkurrensen hårdnar för varje år och fler länder, ofta med stora resurser, ger sig in i leken. Därför satsar vi mer än någonsin i år med både resurser, tid och engagemang och introducerar även ett smakteam med några av landets främsta kockar”,* berättar Henrik Norström, som även är jurymedlem vid Kock-VM.

Den 29-30 januari 2019 avgörs Bocuse d’Or i Lyon. Då ska de tävlande kockarna på 5 timmar och 35 minuter tillaga två olika rätter för 14 personer vardera. Den ena rätten ska serveras i sin helhet på fat och den andra ska serveras på tallrikar. Det är alltid den godaste maten som vinner, men den ska även tillagas med den högsta tekniken. Känslan för smak är därmed avgörande för att hamna på pallplats bland världens främsta kockar. Jurygrupperna lägger dessutom stor vikt vid den nationella kopplingen samt val av produkter/råvaror, matlagningstekniker och presentation.

**Råvara fatpresentationen - Kalvracks**

Huvudråvaran för faträtten presenterades i slutet av september. Varje tävlande tilldelas kalvracks som ska presenteras helt eller i två delar med fem ben synliga. Till det ska ytterligare en eller flera delar av följande väljas: kalvbräss, lever, njure, fötter eller tarmkrås. Sous vide-tillagning är ej tillåtet.

Råvara för tallriksrätten presenteras den 31 oktober.

*”Äntligen närmar vi oss mitt stora mål – att få representera Sverige i Bocuse d’Or. Jag har metodiskt arbetat i många år för att nå hit. Jag är stolt, nervös, glad och förväntansfull. Nu gäller det att hålla hela hösten, skapa de godaste rätterna och träna, träna, träna”,* säger Sebastian Gibrand.

Sebastian Gibrand är ursprungligen från Helsingborg men bor sedan flera år i Stockholm. Han har ett förflutet från bland annat Oaxen Krog & Slip och Studio Franzén. Sedan 2011 driver han sin egen konsultverksamhet Gibrands Gastronomi i Stockholm. 2017 vann han uttagningen i Bocuse d’Or Sverige och i juni 2018 tog han en silvermedalj i Bocuse d’Or Europe i Turin. Placeringen säkrade Sverige en plats i VM i Lyon som går av stapeln den 29-30 januari 2019.

Bakom den svenska satsningen i Bocuse d’Or står Gastronomi Sverige och Svenska Bocuse d’Or Akademien. Teamet för 2018/19 består av:

Sebastian Gibrand, kandidat

Tommy Myllymäki, coach

Gustav Leonhardt, commis

Albin Edberg, assisterande coach

Henrik Norström, President Svenska Bocuse d’Or Akademien

Frida Rönnlund, projektledare, Gastronomi Sverige

**För bilder och ytterligare information:**Moa Abrahamsson Byström, Abby PR, moa@abbypr.se, 0707912000.

Frida Rönnlund, Gastronomi Sverige, 0708-99 96 86, frida.ronnlund@gastronomisverige.se.