Pressinformation  
Januari 2019

**Nobelpriset hyllas i världsfinalen i Bocuse d’Or**

**Kock-VM, Lyon 29-30 januari 2019**

**Världens mest prestigefyllda tävling för kockar går av stapeln i Lyon den 29-30 januari 2019. Här ska 24 nationer, med två olika rätter, mätas i smak, prestation, design, teknisk kunskap, organisation och kreativitet. Det svenska teamet leds av coach Tommy Myllymäki, som tillsammans med Sveriges kandidat Sebastian Gibrand, tagit fram de svenska tävlingsrätterna med en hyllning till Alfred Nobel och Nobelpriset.**

I samband med världsfinalen för kockar i Lyon har det svenska teamet valt att hylla Nobelpriset, som varje år hedrar pristagare från hela världen för deras banbrytande idéer och forskningsarbete. Arbeten och upptäckter som inger hopp om en bättre framtid.

* *Med min matlagning vill jag hylla Nobelpristagare genom tiderna för deras fantastiska upptäckter och hårda arbete som har och har haft stor inverkan i allas våra liv. Med dessa människor i åtanke har jag inför VM förberett mitt livs måltid. Här finns fysik, ekonomi, kemi, kultur, hälsa och inte minst diplomati. En måltid är ju dessutom en symbol för fred,* säger Sebastian Gibrand.

Bocuse d’Or anordnas vartannat år i Lyon. Tävlingen startade redan 1987 av den franska stjärnkocken Paul Bocuse och har blivit en av världens mest prestigefyllda tävling för kockar. På plats tävlar 24 kockar från lika många nationer under två dagar. På fem timmar och 35 minuter ska varje land tillaga och presentera två rätter, till 14 personer vardera, efter givna råvaror. Det är alltid den godaste maten som vinner.

**Rätterna och råvarorna**

Råvarorna för fatpresentationen består av kalvracks med tillval av kalvbräss, lever, njure, fötter och/eller tarmkrås. Kalvracksen ska tillagas och presenteras i hel bit eller i två delar med fem ben synliga.

Råvarorna för tallrikspresentationen ska användas till att skapa två stycken identiska Chartreuse. Chartreuse är en traditionell fransk rätt som tillagas i form och närmast kan liknas vid en tårta. De tävlande ska tillaga två chartreuse på grönsaker och skaldjur (ostron, blåmusslor, hjärtmusslor, kammusslor) om 20 diameter vardera. Minst 50% av rätten ska bestå av grönsaker. I Bocuse d’Or förväntas de tävlanden tillaga den traditionella Chartreuse-rätten i en modern nytolkning.

* *Chartreuse är en fransk klassiker, men nu för tiden är den mycket ovanlig och serveras sällan, eller aldrig, ens på franska finkrogar. En spännande utmaning som tillåter oss att vara riktigt kreativa,* säger Sebastian Gibrand.

Det svenska teamet med Sebastian Gibrand, Tommy Myllymäki, Henrik Norström och Gustav Leonhardt, har tränat hela hösten. Nu är menyn helt klar och arbetet fokuseras in i det sista på tidsupplagning. Under de sista veckorna inför avfärd till Lyon pågår träningen i ett kök uppbyggt på Stockholmsmässan, identiskt med ett tävlingskök i Lyon.

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, andreacoach

Henrik Norström, President Svenska Bocuse d’Or Akademien

Frida Rönnlund, projektledare, Gastronomi Sverige

Det svenska teamet har under hela processen stöttats av ett smak-team bestående av:

Markus Aujalay

Adam Dahlberg

Jonas Dahlbom

All information om Bocuse d’Or, det svenska teamet och alla tävlingsregler finns i bifogat faktablad. All information och bilder finns även att hämta på MyNewsdesk/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.