Pressmeddelande  
2018-06-12

## **Silver till Sverige i Kock-EM**

**Norge, Sverige och Danmark i topp när Bocuse d’Or avgörs i Turin**

**Sebastian Gibrand kammade hem en silvermedalj till Sverige i Bocuse d’Or Europe som avgjordes i Turin under tisdagen. Med inspiration från svenska somrar lyckades Gibrand tillaga den godaste maten med den bästa tekniken. Sverige blir därmed en av storfavoriterna inför VM i Lyon som avgörs i januari 2019.**

Sebastian Gibrand och hans coach Tommy Myllymäki, samt teamets commis, Gustav Leonhardh vann silvret framför trean Danmark och efter guldpristagaren Norge. Totalt tävlade 20 nationer varav de tio bästa går vidare till världens mest prestigefyllda tävling för kockar, Bocuse d’Or, Kock-VM i Lyon 2019.

* *Nu ska vi bara njuta och landa och fira efter Sebastians fantastiska prestation. Vägen hit krävt enormt förarbete och träning så det här är en fantastisk belöning. Sen byter vi fokus för att skapa de godaste rätterna i världen inför VM i Lyon,* säger Tommy Myllymäki, som själv vunnit såväl brons som silver i Bocuse d’Or.

Sebastian Gibrands tävlingsrätter *Ljusa Sommardagar* som serverades på tallrik, samt *Varma Sommarnätter* som serverades på fat, tillagades enligt reglerna för 15 personer vardera. Tallrikspresentationen bestod av hönsägg med örter och vitlök, Castelmagno-ost, krispig potatis, smör och olivoljeemulsion, koldoftande zucchini och Albengasparris.

Fatpresentationen bestod av Fassone-nötfilé, kalvbräss, rostade sommargrönsaker och Sant Andrea-risragu.

* *Vilken resa och vilket resultat. Jag är så oerhört stolt, glad – och utmattad. Stort tack till min vapendragare och commis Gustav Leonhardt. Och min coach. Och hela Gastronomi Sverige som möjliggjort allt detta. Nu ska vi fira*, hälsar Gibrand från Turin.

Sebastian Gibrand har en övertygelse i sin matlagning att de godaste smakerna kommer fram när han vågar vara innovativ i sina val och litar på sin intuition. Han sticker också ut i sina presentationer där inspirationen kommer från arkitektur och design. De båda rätterna som ledde till medaljen tillagades på 5 timmar och 35 minuter och presenterades för en jury för respektive rätt. Se mer information om råvaror och tävlingsregler samt det svenska teamet i faktabladet.

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.

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

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](mailto:moa@abbypr.se), 0707912000.

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