Pressinformation  
November 2019

**Bocuse d’Or, Kock-VM, 29-30 januari 2019**

**Nu skapas de svenska tävlingsrätterna**

**En fransk klassiker i modern tappning samt hyllning till tävlingens grundare, Paul Bocuse, är några av årets utmaningar i världens mest prestigefyllda tävling för kockar. Bocuse d’Or, Kock-VM, går av stapeln i Lyon den 29-30 januari 2019 där Sebastian Gibrand tillsammans med sin coach Tommy Myllymäki tävlar för Sverige.**

Bocuse d’Or anordnas vart annat år i Lyon där världens godaste rätter ska koras. Tävlingen startade redan 1987 av den franska stjärnkocken Paul Bocuse och har blivit en viktig språngbräda för många av dagens framstående kockar. På plats tävlar 24 kockar från lika många nationer under två dagar. På fem timmar och 35 minuter ska varje team tillaga och presentera två rätter efter givna råvaror. Och det är alltid den godaste maten som vinner.

Sveriges representant Sebastian Gibrand vann silver i Bocuse d’Or Europe i Turin tidigare i år och säkrade därmed en plats för Sverige i VM 2019. Tävlingsrätterna och teamet bedöms på presentation, design, teknisk kunskap, organisation och kreativitet. Dessutom ska rätterna ha en tydlig anknytning till hemlandet.

**Kalvracks, kalvbräss, lever, njure, fötter och/eller tarmkrås**

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. Den här rätten är en hyllning till tävlingens grundare som gick bort tidigare i år, Paul Bocuse, med utmaningen att utifrån en klassisk rätt skapa ett kulinariskt mästerverk på ett nytt och innovativt sätt. Rätten presenteras på ett fat, framtaget av designer Jens Fager, och ska serveras till 14 personer.

**Irländska blåmusslor, franska ostron, franska hjärtmusslor, franska kammusslor och grönsaker**

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. De båda chartreuse-tårtorna ska presenteras varma på två olika fat för att sedan trancheras och serveras på 14 tallrikar. I Bocuse d’Or förväntas de tävlanden tillaga den traditionella Chartreuse-rätten i en modern nytolkning. Rätten är en hyllning till den franska stjärnkocken Joël Robuchon som gick bort i augusti i år. Joël Robuchon är världens hittills mest prisbelönta kock, och framför allt den kock som tilldelats flest stjärnor i Guide Michelin.

* *Chartreuse är en fransk klassiker, men nu för tiden är den mycket ovanlig och serveras sällan eller aldrig ens på franska finkrogar. Det här är verkligen en spännande utmaning som tillåter oss att vara riktigt kreativa. Dessutom ska vi i våra rätter hedra två av gastronomins mest hyllade mästare – det är en ära*, säger Sebastian Gibrand.

Det svenska teamet med Sebastian Gibrand och Tommy Myllymäki i spetsen, tränar redan för fullt i upplagningsköket i Sollévi-huset på Kungstensgatan 2 i Stockholm. Nu ska de båda rätterna bestämmas, förfinas, tillagas, förfinas och lagas upp igen. När menyn är helt satt är det tidsupplagning som gäller, minsta sekund över tid skulle betyda poängavdrag.

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

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 MyNewdesk/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.