Pressmeddelande
2018-04-26

**Bocuse d’Or Europe i Turin, 11-12 juni**

## **Nu skapas den svenska vinnarmenyn till Bocuse d´Or Europe**

**Sveriges representant Sebastian Gibrand med sin coach Tommy Myllymäki tävlar för Sverige i världens mest prestigefyllda tävling för kockar, Bocuse d’Or. Första anhalt blir Bocuse d´Or Europe i Turin den 11-12 juni som ska säkra platsen till Bocuse d´Or i Lyon 2019, Kock-VM. Tillsammans med det svenska teamet ska de skapa de godaste rätterna med den högsta tekniken.**

**Råvaror:**

Tallriks presentation: 800 g ost - Blue mountain Pasture Castelmango DOP och 32 ägg á 60 g/st

Fat presentationen: Piemontese nötköttfilé, kalvbräss och San Andrea risottoris

Bland de 20 nationer som tävlar i Bocuse d’Or Euorpe går de tio främsta vidare till VM i Lyon 2019. Men för det svenska teamet är siktet ställt mycket högre än så:

* *Vårt mål är pallen,* säger Sebastian Gibrand. *Min coach Tommy Myllymäki vill vinna lika mycket som jag och med min envishet, passion och mitt engagemang i kombination med Tommys erfarenhet har vi vad som krävs*, fortsätter han.

Gibrand och Myllymäki tränar redan för fullt i upplagningsköket på Ulriksdals Värdshus. Nu ska de båda rätterna bestämmas, förfinas, tillagas, förfinas och lagas upp igen. När menyn är helt satt är det tidsupplagning som gäller. På 5 timmar och 35 minuter ska de tävlanden tillaga två rätter som ska presenteras för juryn på fat respektive tallrik.

I Bocuse d’Or är det alltid den godaste maten som vinner. Den ska också tillagas med den högsta tekniken. Känslan för smak är därmed avgörande för att hamna på pallplats bland Europas och världens bästa kockar. Juryn lägger dessutom stor vikt vid den nationella kopplingen i val av produkter/råvaror, matlagningstekniker, presentation, val av kryddor och örter.

* *Att få representera Sverige internationellt är en dröm som nu förverkligas. Med stöd från Gastronomi Sverige och all erfarenhet som teamet i svenska Bocuse d’Or kommer med ska vi skapa världens godaste mat*, 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.

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, 0707912000.

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