

Bocuse d'Or – Kock-VM, Lyon 29-30 januari 2019

- Bocuse d'Or grundades 1987 av Paul Bocuse. Tävligen kallas ofta VM för kockar.
- Bocuse d'Or 2019 arrangeras i Lyon den 29-30 januari.
- Sebastian Gibrand är Sveriges representant i Bocuse d'Or 2019.
- I september 2017 vann Sebastian Gibrand den svenska uttagningen.
- I juni 2018 vann Sebastian Gibrand silvermedaljen i Bocuse d'Or Europe.
- Henrik Norström är president för svenska satsningen i Bocuse d'Or.
- Tommy Myllymäki är coach för Sebastian Gibrand och det svenska teamet.
- Totalt tävlar 24 länder i Kock-VM. Från Europa deltar tio länder och övriga deltagare kommer från Asien - 4 länder, Nord- och Sydamerika – 5 länder, Afrika – 2 länder, Australien, samt 2 länder som fått så kallade wild cards, Kina och Italien.
- Tolv länder tävlar första dagen och de övriga tolv tävlar dag två.
- Sebastian Gibrand tävlar för Sverige dag två, den 30 januari, i kök nummer tio. Starttiden är 09:30. Tallriksrätten ska presenteras klockan 14:30 och fatpresentationen klockan 15:05.
- Varje team består av kock, commis, coach, president och en promotion manager.

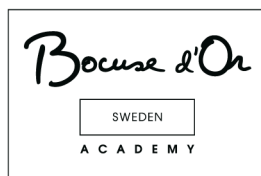
Tävlingen och huvudrätterna

De tävlande ska på 5 timmar och 35 minuter tillaga två rätter för 14 personer varav den ena rätten ska serveras på fat och den andra på tallrikar. Huvudrätterna för tävlingen bestäms av Bocuse d'Or-organisationen.

Fatpresentationen – Kalvracks med tillval av kalvbräss, lever, njure, fötter och/eller tarmkrås.

Råvarorna till fatpresentationen presenterades för tävlingskandidaterna 19 september 2018.

- De tävlande tilldelas kalvracks med fem ben som ska tillagas och presenteras i hel bit eller i två delar med fem ben synliga. Sous vide-tillagning är ej tillåten.
- Från huvudrättsråvaran kalv ska en eller flera delar av följande väljas till rätten; kalvbräss, lever, njure, fötter och/eller tarmkrås.
- Utmaningen är att utifrån en klassisk rätt skapa ett kulinariskt mästerverk på ett nytt och innovativt sätt.
- Utöver den av organisationen tilldelade huvudrättsråvaran ska rätten bestå av minimum tre val av garnityr samt sås.
- Varje tävlande uppmuntras också att framhäva det egna landet genom val av ingredienser, tradition och tillagningsmetod.
- Juryn lägger även stor vikt vid teknisk kunskap, innovation, design och unika smaker.
- Fatpresentationen ska förberedas för 14 personer och presenteras för juryn på fat.
- Sveriges fat har skapats av designern Jens Fager.



GASTRONOMI | SVERIGE

Tallrikspresentationen – Två stycken identiska Chartreuse, bestående av minst 50 % grönsaker och ett urval av skaldjur; irländska blåmusslor, franska ostron, franska hjärtmusslor och franska kammusslor.

Råvarorna till tallriksrätten presenterades för tävlingskandidaterna den 31 oktober 2018.

- De tävlande får tillgång till organisationens matmarknad för att välja grönsaker till rätten. Alla grönsaker, fröer eller liknande som finns att tillgå på marknaden är godkända att användas (undantag är tryffel).
- Skaldjur som tilldelas alla tävlanden inkluderar 32 kammusslor, 60 blåmusslor, 60 hjärtmusslor och 18 ostron.
- Rätten ska serveras varm och bestå av två identiska chartreuser om 20 cm i diameter vardera för 8 personer, totalt 16 personer, som presenteras på två tallrikar.
- Utöver två tallrikar till Chartreusen ska 14 tallrikar förberedas i köket med minst ett garnityr med association till salladsskott eller aromatiska örter och en sås.
- Tolv tallrikar till jury, en tallrik till presidentbordet och en tallrik för fotografering.
- De två chartreuse-tårtorna trancheras och läggs upp på de 14 tallrikarna av lagets coach.

Bedömning och jury

- Rätterna bedöms av en jury för faträtten och en jury för tallriksrätten. Varje jury består av presidenterna från de 24 tävlande länderna, tolv personer i tallriksjuryn och tolv personer i fatjuryn.
- Rätterna bedöms på smak, teknik, presentation, innovation och design.
- Juryn riktar också uppmärksamhet till hur de tävlande optimerar användandet av råvarorna samt hur det egna landet kommer fram i rätterna.
- Vilka länders juryrepresentanter som sitter i respektive jury lottas dagen före tävlingsdagen.
- Henrik Norström, President i Svenska Bocuse d'Or Akademien, är svensk juryrepresentant.

Svenska pallplaceringar

Svenska pallplaceringar i Bocuse d'Or sedan starten: 1995 Melker Andersson, silver; 1997 Mathias Dahlgren, guld; 2001 Henrik Norström, silver; 2009 Jonas Lundgren, silver och 2011 Tommy Myllymäki, silver; 2015 Tommy Myllymäki, brons.



GASTRONOMI | SVERIGE

Gastronomi Sverige AB

Gastronomi Sverige AB står bakom den svenska satsningen i Bocuse d'Or. Gastronomi Sverige är ett företag som ägs av medlemmarna i Svenska Bocuse d'Or Akademien: Melker Andersson, Markus Aujalay, Jonas Dahlbom, Mathias Dahlgren, Fredrik Eriksson, Sven-Åke Larsson, Christer Lingström, Jonas Lundgren, Henrik Norström, Paul Svensson, Tommy Myllymäki, Adam Dahlberg och Alexander Sjögren. Gastronomi Sverige AB säkerställer att Sverige deltar i Bocuse d'Or på ett konkurrenskraftigt sätt.

Målet är att föra ut svensk gastronomi i världen så att världen kommer till Sverige. Visionen är att på bred front sprida kunskap om svensk gastronomi inom och utanför Sveriges gränser.

Henrik Norström, President Svenska Bocuse d'Or Akademien

2015 tog Henrik Norström över uppdraget som president i Svenska Bocuse d'Or Akademien efter Mathias Dahlgren. Henrik Norström är flerfaldigt prisbelönt och tog 2001 hem silvret i Bocuse d'Or. År 2009 coachade han framgångsrikt Jonas Lundgren till ett silver. Inom Lux-familjen driver Henrik restaurangerna Lux dag för dag, B.A.R samt Open Café.

Utmärkelser: Bästa "totalupplevelse" av White Guide, mars 2008, DNs Gulddrake Krog/gourmet lyx 2003 och 2005, Stjärna i Guide Michelin sedan 2004, Silver i Bocuse d'Or 2001, Guld i Nordiska Mästerskapen 1998.

Tommy Myllymäki, coach

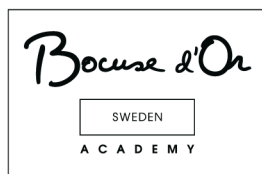
Tommy Myllymäki är en veteran i Bocuse d'Or-sammanhang. Redan 2011 tog han silver i Bocuse d'Or. 2014 vann han guldmedaljen i Bocuse d'Or Europe i Stockholm och kammade sedan hem en bronsplats i Bocuse d'Or i Lyon 2015. Dessutom har han vunnit Årets Kock samt Kockarnas Kamp. I Bocuse d'Or 2019 axlar han rollen som coach för Sveriges kandidat Sebastian Gibrand.

Tommy Myllymäki jobbar idag som kreativ ledare inom Svenska Brassierier. Han är en av Sveriges flitigaste kokboksförfattare och anlitas ofta som inspiratör, gästande kock, m.m. av framstående restauranger och kokkar runt om i världen.

Albin Edberg, assisterande coach

Albin Edberg var commis till Tommy Myllymäki i Bocuse d'Or Europe 2014 och Bocuse d'Or 2015.

Albin Edberg har sedan dess arbetat på bland annat Djuret, Omakase Köttslöjd och Ulriksdals Wårdshus. I augusti 2017 var Albin Edberg med och startade upp Restaurang UNN på TAK i Stockholm, som ett halvår efter öppning belönades med en 14:e plats i White Guide och fick 22/25 poäng i DI Weekend. Albin har även erfarenhet från restauranger som Per Se och Manresa i USA, samt Amass i Köpenhamn.



GASTRONOMI | SVERIGE

Sebastian Gibrand, Sveriges kandidat i Bocuse d'Or

Sebastian Gibrand vann i september 2017 Bocuse d'Or Sverige. Vinsten gav Sebastian platsen som Sveriges representant i Bocuse d'Or Europe i Turin i juni 2018 där han vann silvermedaljen och därmed kvalade in till Kock-VM, Bocuse d'Or i Lyon 2019.

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. Han har stor erfarenhet av att tävla från såväl Juniorkocklandslaget som med Kocklandslaget där Sebastian även var lagkapten. Hans vilja att vinna och att få representera Sverige i världens mest prestigefyllda tävling för kockar utmärkte sig även hos den svenska Bocuse d'Or-jury, som utöver de vinnande rätterna, uppmärksammade Sebastians energi och kämparglöd.

Sebastian Gibrand har ett högt tekniskt kunnande i sin matlagning. Känslan för smak, menar Sebastian, handlar om kunskap, intresse och att våga. Men framför allt handlar matlagning om en helhetsupplevelse, om att tillfredsställa alla sinnen. Intresset för kockyrket fick Sebastian i åttonde klass på en praktikplats. Redan då bestämde han sig för att bli en av Sveriges tio främsta kockar.

Efter utnämningen till Sveriges representant i Bocuse d'Or i september 2017 lägger Sebastian all sin tid på sitt nya uppdrag. Övriga planer för framtiden får vänta. Första anhalt var Bocuse d'Or Europe och nu ligger allt fokus på Bocuse d'Or i Lyon i januari 2019. En guldmedalj i Bocuse d'Or skulle innebära den första för Sverige sedan 1997 då Mathias Dahlgren vann.

Varje tävlande kock har en commis/assistent som finns med i tävlingsköket. Sebastians commis är Gustav Leonhardt.

Team Sebastian Gibrand

Sebastian Gibrand, Sveriges representant i Bocuse d'Or 2019

Tommy Myllymäki, coach

Gustav Leonhardt, commis/assistent

Albin Edberg, assisterande coach

Henrik Norström, president för svenska Bocuse d'Or Akademien

Frida Rönnlund, promotion manager/projektledare

För mer information kontakta:

Frida Rönnlund, Projektledare Svenska Bocuse d'Or Akademien/Gastronomi Sverige AB, frida.ronnlund@gastronomisverige.se, 0708-99 96 86.

För pressfrågor kontakta:

Moa Abrahamsson, Abby PR, moa@abbypr.se, 070-791 20 00.

All information och bilder finns även att hitta på MyNewsdesk Gastronomi Sverige.

