

Årets kandidater till uttagningen av svensk representant till Bocuse d'Or 2014-15

Alexander Sjögren, 33

Alexander började sin karriär med att vända hamburgare på pub "Kråkan" i födelsestaden Oskarshamn. Via Mötesplats Österlen och köksmästarjobb på Vendel Ales Stenar driver han nu sedan ett år tillbaka Restaurant Sandskogen i utkanten av Ystad tillsammans med Anders Vendel. Alexander beskriver sig som en envis man som biter ihop och är målinriktad, samtidigt som han har en stor ödmjukhet inför uppgiften och är öppen för andras åsikter.

Gustav Trägårdh, 38

Gustav vann Årets kock 2010 vilket vittnar om kunskap och erfarenhet i tävlingssammanhang. Idag är Gustav kökschef/krögare på Sjömagasinet i Göteborg som i år tilldelats en stjärna i Guide Michelin. Han har tidigare varit kökschef på Basement och sous chef på Fiskekrogen i samma stad. Gustav läste under gymnasietiden på tekniska gymnasiet med sikte på att bli ingenjör men utbildade sig senare istället till kock på Barken Viking. Kreativitet och orubbligt lugn utmärker honom.

Christofer Ekman, 33

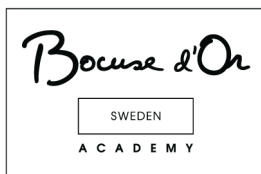
Christofer spelade under hela sin barn och ungdom fotboll på hög nivå och denna tävlingsinstinkt har följt honom in i yrkeslivet som kock. Envishet, passion och motivation är egenskaper som redan har tagit honom långt. Christofer arbetar idag för Pauls kök samt Fotografiska och har ett förflutet som bland annat kökschef på Restaurang F12 och Villa Godthem. Han var silvermedaljör i Årets kock 2009 och finalist i samma tävling 2010.

Klas Lindberg, 32

Klas Lindberg är målinriktad och envis. 2012 vann Klas Årets kock och ett halvår senare blev han olympisk guldmedaljör med Svenska Kocklandslaget i Culinary Olympics. Sedan 2009 driver han Klas Lindberg Mat & Vin i Stockholm. Han har arbetat som kock på trestjärniga krogen L'Arpège i Paris och varit driftsansvarig på Ramkvilla Wårdshus. Hans fokus och stora passion ligger i kombinationen mellan mat och dryck, en helhet som blir större än delarna.

Tomas Diederichsen, 34

Tomas arbetade under vintersäsongen på restaurang Arran i Funäsdalen, som har ambitionen att ta det samiska köket till en ny nivå, något som passade Tomas som hand i handske då många av hans favoriter bland råvaror har sitt ursprung där. Han fortsätter nu sitt arbete tillsammans med Fazer Food



GASTRONOMI SVERIGE

Services i ett projekt som kommer att presenteras i september. Tomas gillar att utmana sig själv och testa sina gränser. Tomas Diederichsen vann Årets kock 2011 och har tidigare bland annat arbetat som kökschef på Ulfunda Slott.

Tommy Myllymäki, 35

Tommy representerade Sverige i Bocuse d'Or 2011 där han vann pokalen Silverbocuse på en hedersvärd andraplats. Bland övriga meriter märks vinnare av Årets kock 2007 samt vinst i matlagningstävlingsprogrammet "Kockarnas kamp" 2012. Han lägger för närvarande mest tid på sin nystartade restaurang Sjön i Jönköping, men driver även ett flertal andra restauranger, bland annat Julita Wärdshus utanför Katrineholm och Restaurang Spira, samt är kreativ ledare på Sturehof, Riche och Teatergrillen i Stockholm.

