

Communiqué de presse

Euloge Malonga vainqueur et couronné à la Sélection Suisse Bocuse d'Or 2023

Ce lundi 13 novembre à Genève, Euloge Malonga, Chef de cuisine adjoint au Hirslanden Salemspital à Berne, s'est imposé, avec son commis Fiona Wittwer, lors de la Sélection Suisse pour le Bocuse d'Or Europe 2024. Le concours s'est déroulé dans le cadre de Cook'n>Show à Palexpo Genève. Personne d'autre que Christian Stucki, roi de la lutte et sportif suisse de l'année 2019, a posé la couronne de laurier sur la tête d'Euloge Malonga. Euloge représentera la Suisse au prochain Bocuse d'Or Europe en mars 2024 à Trondheim, en Norvège.

Genève, 20 novembre 2023. Un très nombreux et enthousiaste public a assisté au 16ème Bocuse d'Or Suisse qui s'est déroulé sur l'espace Cook'n>Show de Palexpo lors des Automnales à Genève. Bien que seuls deux candidats se soient présentés à la finale, les membres du jury ont été très satisfaits de l'excellent niveau et des plats présentés.

Tant Euloge Malonga que Pasquale Altomonte ont présenté des assiettes modernes, créatives et très goûteuses :

- Pour les amuses-bouches, les deux candidats ont travaillé le Gruyère AOP en plusieurs textures (dont la fondue), l'accompagnant l'un de pommes de terre confites et l'autre d'une poire à Botzi caramélisée au miel.
- Les deux sandres ont été apprêtées soit à l'ail noir, soit au cerfeuil, tous deux agrémentées de garnitures végétales.
- Quant à l'agneau, la selle, désossée et cuite au four était chez les deux candidats accompagnés de l'épaule braisée et effilochée. La tendance dans les garnitures est aux créations mono-produits tels pommes de terre, oignons, topinambours ou carottes, le tout présentés en plusieurs textures.
- Deux produits étaient obligatoires : un thé de l'assortiment Chanoyu et un miel Nectaflor. Le thé a été présenté une fois en épice de la poire à Botzi et une fois dans la sauce du poisson. Quant au miel, Euloge a caramélisé la poire et sublimé la crème d'oignon.

Pour réaliser ces mets complexes en 5 heures 30 minutes, les candidats étaient accompagnés d'un(e) coach, d'un commis et d'un 2ème commis, qui n'étaient autre que les dernières finalistes du concours « La Cuisine des jeunes », organisé par Proviande.

A 18h15, le verdict est tombé : Euloge Malonga a remporté le trophée Blancpain (une montre gravée à son nom), puis a été couronné lauréat du Bocuse d'Or Suisse en recevant une superbe veste offerte par Bragard avec des rameaux d'olivier d'or brodés sur le col, et en étant coiffé d'une couronne de laurier (un condiment de cuisine) par Christian Stucki, roi de la lutte et sportif de l'année 2019.

SIRH/+ BOCUSE D'OR TEAM SWITZERLAND

Photos du vainqueur



Euloge Malonga et Christian Stucki
(derrière à gauche : le deuxième, Pasquale Altomonte)
Photo : Pierre-André Fragnière



Anton Mosimann, Euloge Malonga, Christian Stucki
(de gauche derrière: Régis Marcon et Franck Giovannini)
Photo : Sedrik Nemeth Photographie

Préparation du Bocuse d'Or Europe

Désormais, Euloge Malonga et Fiona Wittwer devront se préparer rapidement pour le Bocuse d'Or Europe, car ce dernier se tiendra dans à peine quatre mois. Un délai court, mais plutôt motivant. Le thème du concours sera le poisson et fruits de mer norvégiens ! Il lui faudra dès lors travailler d'arrache-pied pour être prêt et créatif avec des éléments qui devront bluffer et interpeller les 20 membres du jury Européen.

La cuisine d'entraînement Philippe Rochat

Inaugurée en juillet 2022, la cuisine modulable et transportable va rester à Schüpfen dans un local mis à disposition par la société Ruocco Antipasti Manufaktur AG, fidèle ami de l'Académie Suisse Bocuse d'Or. Euloge Malonga est très heureux de pouvoir s'entraîner pas très loin de son lieu de travail (Berne) et de son domicile (Lyss).

Le jury qui a sélectionné Euloge

Cette année, le concours s'est tenu devant un jury de grands chefs et d'habités aux concours de cuisine, qui comprenait aussi les précédents candidats suisses au Bocuse d'Or, depuis 2001, dont le Bocuse de Bronze 2007 et président Franck Giovannini, entouré des deux Présidents d'Honneur Anton Mosimann et Régis Marcon, ainsi que de Dario Ranza, Stéphane Décotterd, Filipe Fonseca Pinheiro, Christoph Hunziker, Christian Nickel, Armin Fuchs, Marco Steiner, Sven Erik Reena (Président du Team Bocuse d'Or Norway), Alessandro Bergamo (candidat italien 2021) et de Christian Stucki. Le jury de cuisine, présidé par Beat Weibel, comprenait aussi Céline Maier, Heinz Rufibach et Teo Chiaravalloti.

L'ensemble du concours a été dirigé par le chef de concours Jean-Michel Martin ainsi que par les responsables Lucien Mosimann (coordinateur) et Anna Pernet (chef de projet).

SIRH/+

BOCUSE D'OR

TEAM SWITZERLAND

Les devoirs du concours étaient :

La réalisation de 3 plats créatifs et modernes pour 14 personnes dans le temps de 5 heures 30 minutes en suivant les thèmes officiels du concours :

Amuse-bouche

1 amuse-bouche à base de fromage Gruyère AOP

Mets poisson

2 sandres d'environ 1,5 kg, vidés

2 garnitures végétales

1 seule sauce servie sur l'assiette

Mets viande

1 selle 10 côtes (env. 3,5 kg) et 1 épaule (env. 1,5 kg) d'agneau

2 garnitures végétales différentes de celle du poisson

Produits obligatoires à intégrer dans l'un des trois 3 mets, reconnaissables au goût :

- Miel suisse Nectaflor
- 1 thé au choix de l'assortiment Chanoyu

Le menu du gagnant :

Amuse-bouche

Pomme de terre confite et fondue au Gruyère AOP
Poire épicée, crème d'oignon au miel « Nectaflor » et fond

Assiette de poisson

Sandre au cerfeuil
Sauce au beurre blanc « garnie »
Rêve de pommes de terre au caviar et crème fraîche
Carottes aux noisettes

Plat de viande

Filet mignon d'agneau accompagné d'épaule braisée et champignons
Filet d'agneau à la moutarde et croûte croustillante
Jus corsé au thé Swiss Vervain « Chanoyu »
Bramata « Maggia » à l'huile de livèche et marbrure
Base de céleri avec relish d'oignon, crème et gel

SIRH/+ BOCUSE D'OR TEAM SWITZERLAND

Le Candidat Suisse au Bocuse d'Or Europe 2024 :



Euloge Malonga

39 ans, Chef de cuisine adjoint du Hirslanden Salemspital, Berne

Chef de cuisine diplômé, Euloge Malonga a alterné toute sa carrière entre des postes dans des restaurants et des postes dans les cuisines des hôpitaux. Originaire de la République démocratique du Congo, il s'est distingué de nombreuses fois dans des concours de cuisine, remportant la Swiss Culinary Cup 2019 et finissant à la 3ème place du Cuisinier d'Or en 2021. Il est également père de deux filles, Milène et Marlène. Très précis et minutieux en cuisine, il ne se laisse pas désorganiser par la pression.



Euloge Malonga et son commis Fiona Wittwer

Photos :

Vous trouverez tous les communiqués de presse et les photos sur :
www.bocusedorsuisse.ch/media

Crédits photographiques :

Pour le Bocuse d'Or Suisse Pierre-André Fragnière ou Sedrik Nemeth (selon la légende de la photo)

Pour plus d'informations :

Académie Suisse du Bocuse d'Or
Lucien Mosimann
079 330 47 45
info@bocusedorsuisse.ch
www.bocusedorsuisse.ch

Pour les médias :

KONTOR FÜR KOMMUNIKATION
Paloma Szathmáry
079 414 21 56
paloma@kontor.swiss