

BOCUSE D'OR



WERNERS GOURMETSERVICE
STÖDJER DET SVENSKA
DELTAGANDET I BOCUSE D'OR.
LÄS MER OM TÄVLINGEN PÅ
www.gastronomisverige.se



JONAS LUNDGREN TOG HEM SILVRET I BOCUSE D'OR

Bocuse d'Or är världens mest prestigefulla matlagningstävling och kallas ofta för VM för kockar. Tävligen startades 1987 av den franske stjärnkocken Paul Bocuse. Sverige har stolta traditioner att försvara i Bocuse d'Or, i och med årets resultat har vi nu genom tiderna vunnit tre silver och ett guld, Melker Andersson 1995 och Henrik Norström 2001 har båda vunnit silver och Mathias Dahlgren vann guld 1997.

Sveriges representant Jonas Lundgren har tränat hårt under närmare ett års tid tillsammans med sin commie Öjvind Novak Jensen och har föreberett sig minutiöst, vilket gav resultat. Påhejad av en stark svensk hejklack, med bland andra Handelsministern Ewa Björling och Jordbruksministern Eskil Erlandsson, lyckades Jonas Lundgren ta hem andraplatsen i tävlingen om vem som är bäst på professionell matlagning.

Han är en sann tävlingsmänniska och lyckades ta fram det bästa till finalen. Det här visar Sveriges gastronomiska styrka, säger Ingela Stenson, Generalsekreterare i Gastronomi Sverige.

Bocuse d'Or gick den 27-28 januari i Lyon i Frankrike och totalt deltog 24 länder i tävlingen där varje deltagare fick fem timmar på sig att tillaga en fisk- respektive kött rätt med på förhand givna huvudråvaror.

Jonas Lundgrens presentation skapade ett sorl bland publiken och väckte stor uppmärksamhet. Med fulländade svenska smaker lyckades också Jonas Lundgren imponera på juryn. De nordiska länderna gjorde ett fantastiskt resultat med Danmark som fyra, Sverige som silvermedaljörer och Norge som vinnare. Bronset gick till Frankrike.

Gastronomi Sverige, som ligger bakom satsningen med Bocuse d'Or, utsåg även två hederstryfflar innan avresan till Lyon. Med motiveringen; "Någon som gjort exceptionellt stora insatser för Gastronomi Sverige" blev det Stefan Carlson från Werners Gourmet service och Owe Brandfors från Menigo som fick ta emot utmärkelsen.

Jonas Lundgren 30 år började sin kockkarriär lite av en slump. Utbildningen till kock var inte Jonas förstahandsval när han skulle välja gymnasieutbildning. Efter att ha fått känna sig för under praktiken på restaurangerna Gondolen och Sturecompagniet så väcktes dock intresset för matlagning och kockyrket. Jonas valde snabbt att skaffa sig en internationell karriär och har mestadels arbetat på stjärnkrogar av rang. Jonas kommer närmast från Bagetelle i Oslo men har en gedigen internationell erfarenhet från bland annat Pierre Ganier, 3*** Paris, The French Laundry, 3*** Napa valley California, The Square, 2**, London, Restaurant Le Canard, 1*, Oslo.

FISKRÄTT

- Färsk rimmad torskrygg pocherad i sitt eget skinn och fylld med citronmarinerade räkor.
- Pilgrimsmussla fylld med kräm på sin egen rom kryddad med alger och toppad med kaviar.
- Gröna ärtor med stekt sidfläsk och schalottenlök, ljummen sallad med fänkål och gurka marinerad med citron och olivolja.
- Havssås med aromer av mollusker, pepparrot, laxrom och gräslök.



KÖTTRÄTT

- Ballotine på grillad oxfile och cote de boeuf späckad med sitt eget fett samt oxkind bräserad i rödvin och kalvfond.
- Syltad gulbeta fylld med anklever, sprödbakat bröd med fyra kryddor. Skogens alla smaker och dofter fyllda i en ugnsbakad lök på en sockel av potatis.
- Timbal på jordärtskocka och tryffel.
- Sås på oxsvans kryddad med nymald peppar.



WERNERS GOURMETSERVICE