



An Support für den Schweizer Finalisten Franck Giovannini und seine Commis Cécile Panchaud fehlte es nicht am «Bocuse d'Or Europe» in Genf.



Franck Giovannini und seine Commis richten unter den vielen Augen der Restaurationsprofis die Teller für die Degustationsjury an.

# Cécile Panchaud aus Montreux: Schweizerin ist beste Commis von Europa!

Die Austragung des «Bocuse d'Or Europe» an der Fachmesse Gourmet in Genf war letzte Woche das grosse Ereignis der Branche. Spitzenköche aus 20 Ländern kämpften um Trophäen. Dänemark, Norwegen und

Frankreich holten Gold, Silber und Bronze. Der Schweizer Finalist Franck Giovannini und seine Commis Cécile Panchaud erreichten «nur» Platz sieben. Positiv ist: Wir sind im Finale und haben einen neuen Star!

Sie ist bereits die «beste Lernende der Schweiz» (2010 gewann sie den Wettbewerb der Jeunes Restaurateurs d'Europe, an dem jeweils die kantonsbesten Lernenden des Landes teilnehmen). Jetzt kann sie ihrer jungen Karriere einen weiteren Meilenstein hinzufügen: Cécile Panchaud, Lernende im dritten Lehrjahr an der Berufsschule Montreux, gewinnt den Titel «beste Commis» am «Bocuse d'Or Europe».

## 24 Stunden dauerte der «Thriller» für Franck Giovannini und seine Helferin Cécile Panchaud.

Giovannini, Sous-chef von Philippe Rochat in dessen Gourmetrestaurant in Crissier, war mit den ersten Finalisten bereits am Montag dran. Dann kam das lange Warten, denn die Resultate wurden aber erst am Dienstagnachmittag verkündet.

Der Waadtländer Spitzenkoch, der mit dem europäischen Finale vor seiner Haustüre quasi ein «Heimspiel» hatte, hoffte auf einen Podestplatz. Doch erste Selbstzweifel tauchten bald auf. Er habe Probleme mit der Qualität seines Fisches gehabt, sagt Franck Giovannini am Montagnachmittag,



Cécile Panchaud erhält die «Trophée Rougié, beste Commis des Bocuse d'Or Europe 2010», links der Norweger Bent Stiansen, der als erster Skandinavier 1993 den «Bocuse d'Or» gewann, rechts Namensgeber Paul Bocuse.

kurz nachdem er seine Kochschürze abgegeben hatte. «Le flétan a fusé», sagte er, der Fisch sei «verbrannt». Das Problem entsteht laut Giovannini schon beim Fang des Fisches, wenn das Tier gestresst

sei. Man bemerke es nicht, bevor man den Fisch zubereite, aber es könne den Geschmack und die Textur des Produkts beeinflussen. 5,35 Stunden hatte jedes Team Zeit, um eine Platte mit weissem

Heilbutt und eine mit Schweizer Kalbfleisch mit je zwei Garnituren zuzubereiten. Jede Platte musste mit zwölf Portionen auf dem Teller angerichtet werden. Das Publikum im Saal heizt die Stimmung an, Fo-



Die Nummer zwei von Philippe Rochat konzentriert an der Arbeit.



Franck und Cécile kurz nach der «geschlagenen Schlacht». Erleichterung und Aufatmen, aber jetzt beginnt das lange Warten auf die Resultate.



Jean-Michel Martin, der Coach des Schweizer Teams am «Bocuse d'Or».

tografen und Kamerateams kleben an den engen Finalisten-Boxen.

Trotz dieser Bedingungen scheint aber alles bestens zu laufen für Giovannini. Er hält die zeitlichen Vorgaben ein, die Garstufen stimmen ebenfalls. Der Schweizer Juror und Starkoch Gérard Rabaey äussert sich positiv gegenüber «eXpresso»: «Für mich gibt es keinen Zweifel, dass die Platten von Franck am meisten ausgereift sind.»

## Die Resultate der Siegerehrung erstaunte die Schweizer Delegation deshalb.

Den Sieg holt der Däne Rasmus Kofoed (siehe Kasten rechts). Silber gewinnt der Norweger Gunnar Hvarnes und Bronze der Franzose Jérôme Jaeglé. Für die Schweiz schaute der siebte Rang heraus ...

Wenn das unerwartete Resultat einmal analysiert, untersucht und verdaut ist, sollte die Enttäuschung aber relativiert werden. Die Leistung war nämlich mehr als ehrenhaft und ist ein weiterer Meilenstein in der Karriere Franck Giovanninis. Zwei Mal gewann er den «Goldenen Koch von Kadi» 2010 und 2006, er war «Disciple d'Escoffier» 2009 und errang 2007 den dritten Platz am «Bocuse d'Or» in Lyon. All das erreichte er, in dem er seine Freizeit fürs Training opferte.

Ein Trost bleibt: Wir sind unter den zwölf Ländern, die das Finale im Januar 2011 in Lyon bestreiten dürfen. Und die Schweiz hat mit Cécile einen neuen Star.

blaise.guignard@gastronews.ch

Übersetzung Marc Benedetti  
Weitere Impressionen auf den Seiten 16–17

## Starke Skandinavier: Rasmus Kofoed holt für Dänemark den Sieg

Über 1000 Stunden hat er trainiert und daneben jeden Tag ein Spitzenrestaurant mit einem Michelin-Stern geführt. Die Erfahrung, der Wille und das Talent des 35-jährigen Dänen Rasmus Kofoed sprang der Jury am «Bocuse d'Or Europe» in die Augen. Von der Arbeit in der Box bis zum Anrichten seiner zwölf Teller für die Jury sass alles bei ihm wie bei einer Choreographie. Eine perfekte, fast automatisierte Abfolge der einzelnen Schritte. Der Küchenchef und sein Commis Frederik Rudkjøbing blieben deshalb unter dem Zeitlimit. Die Jury schätzte, dass Kofoed, Chef des Restaurants Geranium in Kopenhagen, seine Produkte direkt aus der Natur und dem dänischen Terroir verwendete.



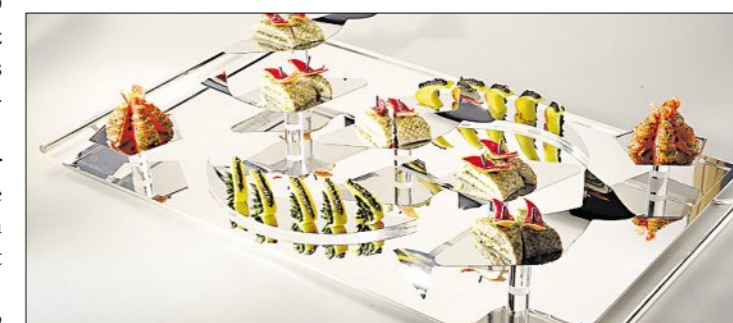
Rasmus Kofoed und Frederik Rudkjøbing beim Servieren der Fischplatte. Die perfekte, fast automatische Arbeitsweise des Küchenchefs und seines Commis und die Genauigkeit seiner Kreationen führten zum Sieg.

Mit diesen Gerichten überzeugt er die Jury: pochierter Heilbutt mit Nussbutter, Morcheln und Schnittlauchblumen. Sein Fleischgericht besteht aus einem Duett aus Schweizer Kalbsbraten und dänischem Skagen-Schinken in einem Mantel aus Speck und Schwarzbrot. Dazu frittierte Kalbsmilken,

weisse Spargeln, Bärlauch und Meerrettich. Rasmus Kofoed ist Fan einer leichten Küche und von Bioprodukten. Sein eigenes Lieblingsgericht, sagte er, sei aber «ein Teller Porridge mit Brot, Bier und Milch». Kofoed gewinnt zum ersten Mal das europäische Finale des «Bocuse d'Or». Es ist seine dritte

Trophäe: 2005 gewann er Bronze und 2007 Silber am Finale des «Bocuse d'Or» in Lyon und jetzt also Gold an der europäischen Auscheidung. Dänemark gewann insgesamt vier Titel an den 13 Austragungen seit 1987.

Infos über den Betrieb des Siegers Rasmus Kofoed auf [www.restaurantgeranium.dk](http://www.restaurantgeranium.dk)



Die Fischplatte Franck Giovanninis am neu geschaffenen Europa-Finale des «Bocuse d'Or», dessen zweite Austragung in der Schweiz stattfand.



Die Fleischplatte unseres Finalisten mit Schweizer Kalbfleisch.

# Bocuse d'Or: Die Formel 1 der Spitzenköche Europas

Eine riesige Zuschauertribüne mit 1800 Plätzen und hunderte Köche, auf der anderen Seite Gerichte mit winzigen Details wie Miniatur-Uhrwerke und eine Jury, deren Beurteilungskriterien das Publikum nicht erfährt. Am «Bocuse d'Or» prallen das ganz Grosse mit dem ganz Kleinen, Show und Fachwelt aufeinander.

Die Organisatoren des «Bocuse d'Or Europe» haben auch dieses Jahr alle Hebel in Bewegung gesetzt, um eine grosse Show zu bieten.

**In der Halle 6 der Palexpo Genf läuft der Wettbewerb mit seiner eingespielten Choreographie ab.**

Sie ist ebenso perfekt eingespielt wie die Show des Westschweizer Starmoderators Vincent Ferniot. Dieses Mal steht ihm André Jaeger zur Seite, der sich sichtlich wohl fühlt in seiner neuen Aufgabe. Auf Französisch und Deutsch kommentiert er gekonnt die Veranstaltung. Die Sponsoren wechseln sich ebenfalls am Mikrophon ab und prei-

sen ihre Produkte an. Auf einem riesigen Bildschirm über den Boxen der Finalisten erfassen die Kameras die konzentrierten Gesichter der Konkurrenten, brodelnde Gerichte oder die angespannten Gesichter der Coaches.

Wer das Privileg hat, die Sicherheitsschranke durchschreiten zu dürfen, die den Saal von der Jury trennt, erlebt einen abrupten Szenenwechsel. Die Atmosphäre ist dort ganz anders. Man ist plötzlich nur noch unter Profis. Der Wettbewerb bekommt plötzlich eine andere Funktion und wird zu einem «Forum der Köche» im europäischen Rahmen. Rund um die Boxen erörtern Toques die Ar-

beitsweise der Finalisten und ihre Mise en place. Sie versuchen herauszufinden, welche Einflüsse die Gerichte verraten. Am Jurtyisch werden die neusten Entwicklungen im Beruf diskutiert.

Vor allem aber können die Köche die Augen nicht voll genug kriegen von der Spitzenküche der Finalisten. Sie ist im Alltag der Küchenchefs das, was die Formel 1 für die Automobilbranche darstellt: ein grosses Laboratorium, wo man die Techniken von morgen entwickelt. Der Traum der absoluten Perfektion, dem jeder nacheifert.

*blaise.guignard@gastroneus.ch*

*Übersetzung Marc Benedetti*

Weitere Fotos auf [www.expresso.ch](http://www.expresso.ch)



Der heikle Moment des Anrichtens: die Restaurationsprofis müssen zwölf identische Teller hinbringen, ohne die zarten Kreationen zu zerstören und es muss schnell gehen, damit die Gerichte noch warm bei der Jury ankommen; Instruktionen der Köche oder Fotos helfen dabei.



Alexandre Janin, ein Mitglied der Servicebrigade von der Ecole Hôtelière de Genève, präsentiert einen der angerichteten Teller für die Jury des «Bocuse d'Or Europe».



Moderatoren des «Bocuse d'Or»: der welsche Gastrojournalist und Koch Vincent Ferniot (rechts) und André Jaeger von der «Fischerzunft» in Schaffhausen (links).



Die Uhr tickt unaufhaltsam am Wettbewerb: Der britische Finalist Simon Hulstone (l.) und der Franzose Jérôme Jaegle gönnen sich eine Verschnaufpause.



Keine Hooligans, sondern die britischen Supporter des Finalisten Simon Hulstone. Der junge Chef des Restaurants The Elephant in Torquay kocht sich in Genf auf den vierten Platz und holt den «Spezialpreis Fleisch».



Frédy Girardet (r.), Vaterfigur der Schweizer Gastronomie und Ehrenpräsident des «Bocuse d'Or Europe 2010», posiert mit seinem norwegischen Kollegen Heyvind Hellstrom, Chef des Restaurants Bagatelle in Oslo.



Paul Bocuse (rechts) ist zur europäischen Ausscheidung «seines» Wettbewerbs in die Schweiz gereist. Die Ikone der französischen Gastronomie lancierte den Wettbewerb 1987. Links von ihm Jurypräsident Daniel Boulud, der kurzfristig den ausgefallenen Starkoch Joël Robuchon ersetzen musste. Der Franzose Boulud arbeitet in den USA und organisiert auch die dortige Ausscheidung.

## Die komplette Rangliste

**Bocuse d'Or Europe 2010:** Rasmus Kofoed (Dänemark)

**Bocuse d'Argent Europe 2010:** Gunnar Hvarnes (Norwegen)

**Bocuse de Bronze Europe 2010:** Jérôme Jaegle (Frankreich)

**Spezialpreis Fisch:** Tommy Millimäki (Schweden)

**Spezialpreis Fleisch:** Simon Hulstone (Grossbritannien).

**Preis beste Commis:** Cécile Panchaud (Schweiz)

● Die zwölf Länder im Final des Bocuse d'Or in Lyon 2011

1. Rasmus Kofoed (DK), 2. Gunnar Hvarnes (N), 3. Jérôme Jaegle (F), 4. Simon Hulstone (UK), 5. Tommy Millimäki (S), 6. Matti Jämsen (FIN), 7. Franck Giovannini (CH), 8. Thraynn Freyr Vigfússon (IS), 9. Juan Andres Rodriguez Morilla (E), 10. Marco Poldevaart (NL), 11. Ludwig Heer (D) und 12. Rafal Jelewski (PL)

● Austragungsort des Bocuse d'Or Europe 2012: Brüssel (B)

Infos [www.bocusedor.com](http://www.bocusedor.com)



Die «Goutattoo», eine Genfer Vereinigung von Köchen, betrieb die kleine «Kantine», welche für die Küchenchefs reserviert war. In ihrer Mitte, im grauen Anzug, Roland Pierroz, Direktor des «Bocuse d'Or Europe 2010».



Jede Finalisten-Platte mit zehn Portionen des Gerichts (zwei Portionen werden separat direkt auf Tellern angerichtet) wird vor der Jurierung schnell fotografiert. Eine Gelegenheit, die Gerichte näher zu betrachten.