

**Medien-Einladung**  
**Vorstellung «La Cuisine Philippe Rochat»**  
**5. Juli 2022 in Schüpfen/BE**

- Datum:** Dienstag, 5. Juli 2022
- Zeit:** 10.30 – 13 Uhr inkl. Degustation
- Ort:** La Cuisine Philippe Rochat – Trainingsküche der Académie Culinaire Suisse  
c/o Ruocco Antipasti Manufaktur AG, Bernstrasse 22, 3054 Schüpfen
- Anlass:** Die Académie Culinaire Suisse zeigt die Trainingsküche «La Cuisine Philippe Rochat», in der seit neustem der Schweizer Kandidat für den «wichtigsten und prestigeträchtigsten Kochwettbewerb», den Bocuse d’Or, trainieren kann. Die mobile Trainingsküche wird künftig allen Finalistinnen und Finalisten als Trainingsküche zur Verfügung stehen. Der Standort wird alle zwei Jahre ändern.
- Anmeldung:** bis am **24. Juni 2022** via E-Mail an [lucien.mosimann@bocusedorsuisse.ch](mailto:lucien.mosimann@bocusedorsuisse.ch)

**Programm**

- Begrüssung durch Franck Giovannini, Präsident Académie Culinaire Suisse
- Erläuterungen zum Concours «Bocuse d’Or» durch Dominic Bucher, Coach Schweizer Team
- Erzählt über seine Erfahrungen der Vorrunde: Christoph Hunziker
- Fragen und Antworten, Interview-Möglichkeiten vor Ort (wir bitten um Voranmeldung)
- Christoph Hunziker und ehemalige Kandidaten kochen für die Anwesenden und führen die Küche vor.

Wir freuen uns darauf, Sie am 5. Juli in der «La Cuisine Philippe Rochat» begrüßen zu dürfen und danken Ihnen für Ihre Anmeldung bis am **24. Juni 2022** telefonisch oder via E-Mail an [lucien.mosimann@bocusedorsuisse.ch](mailto:lucien.mosimann@bocusedorsuisse.ch)

Für Rückfragen stehen wir Ihnen gerne unter Tel. 079 330 47 45 zur Verfügung.

Freundliche Grüsse

Académie Culinaire Suisse



Franck Giovannini  
Präsident



Lucien Mosimann  
Koordinator



Anna Pernet  
Projektleitung

Crissier, im Juni 2022

## Hintergrund

Paul Bocuse gründete 1987 diesen unvergleichlichen Wettbewerb unter den besten Köchen der Welt, der mit jeder Durchführung für kulinarische Glanzleistungen sorgt. Seit Anbeginn macht auch die Schweiz mit. Es waren keine geringeren als die beiden Grand Seigneurs der Grand Cuisines Suisse, Hans Stucki und Fredy Girardet, welche in der Schweiz die Selektion und die Betreuung der Kandidaten an die Hand nahmen.

2007 übernahm die «Académie Culinaire Suisse» (vormals Académie Suisse Bocuse d'Or) diese Aufgabe. **Die Akademie wurde von Philippe Rochat gegründet.** Er hat diese mit grösstem Engagement für den Beruf bis zu seinem Ableben betreut und begleitet. Heute wird die «Académie Culinaire Suisse» von keinem geringeren als Franck Giovannini präsiert. Er selber erreichte 2007 mit dem 3. Platz die bisher beste Platzierung und den einzigen Podestplatz für die Schweiz.

Auch ganz generell betrachtet sind die Schweizer Exploits jeweils eine grossartige Leistung. Denn, gemessen an den Mitteln anderer Länder, ist die Schweiz definitiv der David, der jeweils gegen einige Goliaths anzutreten hat. In einigen Ländern, insbesondere den skandinavischen, hat der Bocuse d'Or bzw. ganz generell die Kulinarik einen wesentlich höheren Stellenwert. Dort werden teilweise auch Tourismus-Gelder investiert. Der Erfolg, mitunter auch der Nutzen für den Tourismus, geben diesen Ländern recht. Avantgardistische Naturküche haben die Nordländer für sich reklamiert und niemand reist dafür mehr ins Entlebuch, wo sie ebenfalls eine Heimat hätte.

**In diesen Ländern trainieren die Kandidatinnen und Kandidaten ein Jahr lang ausschliesslich für den Wettbewerb. In der Schweiz, mit unserem Hang zum Milizsystem, funktionieren wir anders:** Der Kandidat Christoph Hunziker ist selbständiger Wirt und Koch im Schüpbärg-Beizli im gleichnamigen Berner Weiler. Hier muss der der Koch gleichzeitig sein Unternehmen betreiben und sich minutiös auf den Wettbewerb vorbereiten.

Um diesem Umstand Rechnung zu tragen und allen Anforderungen gerecht zu werden, hat der ehemalige Besitzer der Kartoffelverarbeitungsfirma KADI in Langenthal und begeisterter Anhänger des Geistes und der Philosophie des Bocuse d'Or, **Peter R. Geiser, die Ausgestaltung, Umsetzung und Inbetriebnahme einer modularen und örtlich ungebundenen Küche finanziert**, die nach dem Gründer der Académie Suisse Bocuse d'Or benannt wurde: «La Cuisine Philippe Rochat».

**Diese Trainingsküche möchten wir Ihnen am 5. Juli zeigen und «in Betrieb» vorführen.**

## Über die Institutionen

Die **Académie Culinaire Suisse** wurde 2007 unter dem Namen «Académie Suisse Bocuse d'Or» mit dem Ziel gegründet, junge Menschen, die motiviert sind an Kochwettbewerben teilzunehmen, zu ermutigen und zu unterstützen und sie bei diesen Erfahrungen zu begleiten. Seit 2015 wird sie von Franck Giovannini, Chefkoch des Restaurants l'Hôtel de Ville in Crissier und Bocuse d'Or Bronze-Gewinner 2007, präsiert.

Die Ziele der Akademie sind:

- den Geist des Bocuse d'Or fördern
- den Bocuse d'Or Suisse organisieren
- die Schweizer Kandidaten Bocuse d'Or begleiten
- das Wissen und unsere Leidenschaft an motivierte und ehrgeizige junge Menschen weitergeben, die unsere Köche von morgen prägen und zukünftige Ausbilder sind

Die bisherigen Teilnehmer für die Schweiz am Bocuse d'Or:

1.	Hans-Peter Soltermann	1987	BE
2.	Louis Bischofberger	1989	SO
3.	Bruno Keist	1991	SZ
4.	Bruno Hurter	1997	ZH
5.	Dario Ranza	2001	TI
6.	Dominic Bucher	2005	BE
7.	Franck Giovannini	2007	VD
8.	Stéphane Décotterd	2009	VD
9.	Franck Giovannini	2011	VD
10.	Teo Chiaravalloti	2013	TI
11.	Christoph Hunziker	2015	BE
12.	Filipe Fonseca Pinheiro	2017	VD
13.	Mario Garcia	2019	LU
14.	Ale Mordasini	2021	ZH
15.	Christoph Hunziker	2023	BE

Bei den bisherigen 14 Weltfinalen hat die Schweiz folgende Platzierungen erreicht:

- 9 x in den Top 10, davon
- 8 x in den Top 6, davon
- 1 x auf dem Podium (Bronze, Franck Giovannini, 2007)

### Le Bocuse d'Or

Der 1987 von Paul Bocuse ins Leben gerufene «Le Bocuse d'Or» ist der grösste, wichtigste, renommierteste, medienwirksamste und prestigeträchtigtste Einzelkochwettbewerb der Welt. Von der ersten Ausgabe an etablierte sich die Veranstaltung als das Mass aller Dinge, das es zu erreichen gilt. Auch ein Drittel Jahrhundert nach der Gründung hat sich daran nichts geändert.

Seit 1987 haben 18 Ausgaben stattgefunden und mehr als 70 Länder nehmen an den kontinentalen Ausscheidungen teil, um einen Platz unter den 24 Finalisten zu ergattern.

### Über Philippe Rochat

Philippe Rochat stammt aus dem Vallée de Joux und verbrachte 25 Jahre im Hôtel de Ville in Crissier, zuerst als Koch und später als Küchenchef bei Frédy Girardet, dem der Titel Koch des Jahrhunderts verliehen wurde. 1995 übernahm Rochat das Restaurant von Girardet und 1999 wurde er als Koch des Jahres erkoren.

Philippe Rochat gründete 2007 die Schweizer Akademie Bocuse d'Or (heute Académie Culinaire Suisse) mit und wurde zum ersten Präsidenten ernannt und stand der Académie sechs Jahre als Präsident vor. 2012 gab er sein Restaurant seinem Nachfolger weiter.

Im Jahr 2007 lancierte Rochat, zusammen mit Peter R. Geiser, die Idee einer Trainingsküche für Schweizer Kandidaten, wie sie in den nordischen Ländern üblich ist.

Ihm zu Ehren und in Anerkennung seines enormen Engagements für die Gastronomie, für den Bocuse d'Or und für die Weitergabe von Wissen an junge Menschen trägt die neue Küche fortan seinen Namen:  
**La Cuisine Philippe Rochat.**

### Peter R. Geiser

Peter R. Geiser, Unternehmer in Langenthal und leidenschaftlicher Anhänger der Gastronomie, ist zusammen mit Philippe Rochat und Lucien Mosimann der Initiator der 10-jährigen Zusammenarbeit des Cuisinier d'Or mit dem Bocuse d'Or Suisse, dem Goldenen Koch.

Dies ist der Beginn einer wunderbaren Geschichte, zu deren Höhepunkten die Bocuse d'Or Bronze-Auszeichnung von Franck Giovannini im Jahr 2007, die Organisation des Bocuse d'Or Europe in Genf im Jahr 2010 und die regelmässigen Kontakte mit Philippe Rochat gehören.

Als Hommage an Philippe Rochat und aus Freundschaft zur Schweizer Akademie Bocuse d'Or, deren Ehrenmitglied er seit über zehn Jahren ist, finanzierte Peter R. Geiser die Trainingsküche - in der Hoffnung, dass der von Paul Bocuse initiierte und von Philippe Rochat mit Leidenschaft gelebte Grundgeist noch lange fortbesteht.

### Der Schweizer Kandidat

Christoph Hunziker ist der zweite Kandidat, der die Schweiz beim Weltfinale des Bocuse d'Or vertreten wird. Acht Jahre nach seiner ersten Teilnahme im Jahr 2015 wird der Einwohner von Schüpberg, einem kleinen Berner Weiler mit 60 Einwohnern, am 22. und 23. Januar 2023 am Weltfinale gegen Kandidaten aus Städten und Metropolen mit mehreren Millionen Einwohnern wie Lyon, Tokio, New York, Mexiko und Oslo antreten.

### Team Switzerland

- Christoph Hunziker, 39, Besitzer und Küchenchef des Restaurants Schüpbärg-Beizli in Schüpberg
- Céline Maier, 22, Commis, Restaurant Schüpbärg-Beizli in Schüpberg
- Dominic Bucher, Coach, 49, Leiter des Seniorenzentrums in Schüpfen
- Mario Garcia, 32, Mitglied der internationalen Jury, Executive Sous-Chef am Kantonsspital Luzern

Alle Fotos als Download unter [www.kontor.swiss/medien](http://www.kontor.swiss/medien):

**Christoph Hunziker und Céline Maier in der Trainingsküche «La Cuisine Philippe Rochat» in Schüpfen bei Bern - wenige Tage vor der Ausscheidung in Budapest im 2022.**



© Foto: McFrédry

**Team Switzerland an der Bocuse d'Or-Ausscheidung in Budapest 2022**



v.l.n.r.: Dominic Bucher, Céline Maier, Christoph Hunziker, Mario Garcia  
© Foto: Pierre-André Fagnière

**Budapest 2022: Christoph Hunziker kocht sich und die Schweiz ins Finale 2023 in Lyon**



© Foto: Pierre-André Fagnière