

Medieninformation

Académie Bocuse d'Or wird neu die Académie Culinaire Suisse. Und ab sofort steht den Bocuse d'Or Kandidatinnen und Kandidaten die mobile Trainingsküche «La Cuisine Philippe Rochat» für die Vorbereitung des prestigeträchtigsten Kochwettbewerbes zur Verfügung.

Crissier, im Juli 2022. Es ist eines dieser kleinen Wunder, die durch eine Kombination von Zufall, Fleiss und Hartnäckigkeit entstehen. Anfang der 2000er Jahre übernahm Philippe Rochat das Präsidium des Schweizer Bocuse d'Or-Teams. Enttäuscht und frustriert darüber, dass niemand dieses Projekt zur Förderung der Kochkultur unterstützte, äusserte er dies einer Zeitung gegenüber, die seinen «Frust» prompt publizierte. Das wiederum hat Lucien Mosimann gelesen und sich bei Philippe Rochat gemeldet. Es entstand eine Freundschaft und 2007 ging die Académie das erste Mal als Organisation mit dem Kandidaten Dominic Bucher nach Lyon an den Bocuse d'Or. Ab dann wurde die Organisation immer weiter auf- und ausgebaut.

La Cuisine Philippe Rochat

Der letzte Coup: 2020 wurde die erste Schweizer Trainingsküche eingeweiht. Ale Mordasini richtete sie hierfür für sich ein und bereitete sich für den Wettbewerb vor. Diese Küche wurde 2022 dank der grosszügigen Unterstützung von Peter Geiser im Wohnort des aktuellen Bocuse d'Or-Kandidaten, Christoph Hunziker, neu aufgebaut. Der Clou der Küche – sie ist modular und kann den Wettbewerbsvoraussetzungen präzise angepasst werden, um in einer realistischen Umgebung trainieren zu können. Und sie kann und wird alle zwei Jahre an den jeweiligen Wohnort der Kandidatin oder des Kandidaten Bocuse d'Or verlegt werden. Nach der Suche eines Namens für die Trainingsküche war für die Beteiligten sofort klar, dass sie nach dem Gründer der Académie in der Schweiz benannt werden musste: Philippe Rochat.

Académie Culinaire Suisse

Durch neue markenrechtliche Strategien und Bestimmungen der SIRH/+ Bocuse d'Or war die Bezeichnung Académie Bocuse d'Or Suisse nicht mehr zu verwenden, also wurde das ganze «Bezeichnungskonstrukt» neu aufgestellt und – zusammen mit der neuen Trainingsküche - am 5. Juli 2022 mit der ganzen Académie Culinaire Suisse-Familie und der Presse eingeweiht.

Die Académie Culinaire Suisse bildet das Dach über dem Wettbewerb Bocuse d'Or (Suisse, Europe, Mondial), der Trainingsküche «La Cuisine Philippe Rochat» sowie der Swiss Finger Food Trophy. (Alle Infos auf der Webseite www.bocusedorsuisse.ch)

Heute präsentiert sich die Académie Culinaire Suisse als eine grosse Familie von ausgezeichneten Köchen und zugewandten Menschen und Partnern, die alle hinter dem grossen Unterfangen stehen, die Schweiz am Bocuse d'Or zu vertreten. Diesen Rückhalt demonstrierten die anwesenden befreundeten Köche und ehemaligen Bocuse d'Or-Kandidaten und/oder -Coaches Armin Fuchs, Dominic Bucher, Téó Chiaravalloti und Jean-Michel Martin, die Christoph Hunziker und seinen Commis Céline Maier an der offiziellen Präsentation der «La Cuisine Philippe Rochat» in der Küche unterstützten und die Gäste mit verwöhnten.

Nächste Etappe Bocuse d'Or Mondial

Nach der Qualifizierung für den Bocuse d'Or Mondial, anlässlich der Europaausscheidung vom März 2022 in Budapest, bereiten sich Christoph Hunziker und Céline Maier, mit der Unterstützung von Coach Dominic Bucher, nun für das Finale im Januar 2023 in Lyon vor - konzentriert, fokussiert und unter echten Bedingungen in der neuen Trainingsküche «La Cuisine Philippe Rochat» und nur wenige Minuten vom Schüpbärg-Beizli. Wohin die Trainingsküche im 2023 verlegt wird, hängt vom Wohnort des neuen Kandidaten oder der neuen Kandidatin für den Bocuse d'Or Europe von 2024 ab. In der Zeit dazwischen wird die Cuisine für Masterclasses der Académie genutzt und kann zu einem späteren Zeitpunkt von Dritten für eigene Events gemietet werden.

www.bocusedorsuisse.ch



© Foto: Pierre-André Fragnière

v.l.n.r.: Téo Chiaravalloti, Sebastiano Cannaró, Jean-Michel Martin, Franck Giovannini, Anne-Marie Mosimann, Laurence Rochat, Anna Pernet, Lucien Mosimann, Céline Maier, Armin Fuchs, Christoph Hunziker, Dominic Bucher

((Nachfolgend die Zusammenfassung der einzelnen Referate anlässlich der offiziellen Einweihung der Trainingsküche «La Cuisine Philippe Rochat» vom 5. Juli 2022))

Frank Giovannini, Präsident der Académie Culinaire Suisse, eröffnete die Präsentation mit einem Dankeswort an die Verantwortlichen, die Partner und hiess die Gäste willkommen. Speziell begrüsst er auch Grossratspräsident Martin Schlup sowie Laurence Rochat und die Angehörigen von Philippe Rochat. Franck Giovannini startete erstmals 2007 für den Bocuse d'Or. Damals gab es keine Trainingsküche und wie immer im L'Hôtel de Ville viel Arbeit. Dafür stellte ihm Philippe Rochat seine Küche zur Verfügung, allerdings «nur» an den freien Tagen. «Ich bin ihm bis heute dankbar dafür und

es war für mich eine grosse Ehre, dass ich an den freien Tagen in der Küche des Hôtel de Ville trainieren durfte. Zu diesem Zeitpunkt haben wir allerdings auch ein erstes Mal festgestellt, dass es in Zukunft ohne Trainingsküche nicht gehen würde.»

«Ohne Mittel geht es nicht, um gegen die Nordländer mit ihrer professionellen Struktur und ihren Trainingsküchen bestehen zu können.»

Armin Fuchs, der langjährige Coach des Schweizer Teams, sagte dasselbe aus einem anderen Blickwinkel: «Damals, 2005 mit Dominic Bucher, dem letzten Bocuse d'Or-Kandidaten vor der Gründung der Académie Culinaire Suisse, wäre mehr drin gewesen, wenn wir über eine professionelle Trainingsstruktur verfügt hätten. Das gilt noch mehr für den dritten Platz von Franck Giovannini 2007. Da war ich enttäuscht, denn ich war überzeugt, Giovannini habe die beste Platte abgeliefert und hätte eigentlich gewinnen müssen. Gut möglich, dass wir mit einer Trainingsküche das «Tüpfelchen auf dem i» noch hätten liefern und alles klar machen können. So ist die heuer offiziell eingeweihte Trainingsküche «La Cuisine Philippe Rochat» für ihn eine grosse Freude.

1987 hat Paul Bocuse diesen wichtigen Wettbewerb ins Leben gerufen, mit viel Herzblut begleitet, gefördert und damit ein unbeschreibliches Symbol für den Kochberuf geschaffen. Die Schweiz, unter der Leitung von Frédy Girardet und Hans Stucki, war von Anfang an mit dabei. Philippe Rochat hat später die Schweizer Académie ins Leben gerufen, um die Schweizer Selektion durchzuführen und die Kandidaten für die Wettbewerbe zu trainieren. «Rochat war am Anfang sehr enttäuscht von den Schweizern, weil niemand vom Wettbewerb sprach und niemand ihn und den Kochwettbewerb unterstützte. Er hat dieser Tatsache in einem Zeitungsartikel Ausdruck verliehen. Und auf genau diesen Artikel hin hat Lucien Mosimann, mit der Unterstützung von Peter Geiser, sofort mit Philippe Rochat Kontakt aufgenommen. Dies war der Beginn einer wunderbaren Freundschaft und der Start der Académie. Sie haben es geschafft, dass die Schweiz fortan gut präsent war am Bocuse d'Or in Lyon. Jetzt steht Christoph Hunziker und seinem Commis Céline Maier mit der Cuisine Philippe Rochat eine gute Infrastruktur zur Verfügung. Allerdings müsse im Schüpbärg-Beizli immer noch gearbeitet werden. Was zu hoffen bleibt, ist, dass erkannt wird, wie gut Kulinarik auch touristisch funktioniert.

Dominic Bucher, ehemaliger Teilnehmer und aktuell Coach des Schweizer Teams, relativierte dann die Aussage von Armin Fuchs und nahm sich selber aufs Korn. «Ich muss Sie enttäuschen, mein Talent ist begrenzt.» Er wisse nicht, ob sein Talent gross genug gewesen wäre und ob eine Trainingsküche etwas an seinem Talent geändert hätte. «Aber, ich muss auch sagen, dass so eine 1:1-Trainingsküche viele Vorteile bringt für die Vorbereitungen und den Wettbewerb. Ich habe die Kandidaten 10 Tage in Budapest begleitet und ich muss gestehen: Wenn etwas nicht geklappt hat, dann war es nie in Bezug auf die Küche. Darum danke ich den Sponsoren für diese unschätzbare Unterstützung. Die Trainingsküche hilft bei den Vorbereitungen. Man muss bei den Vorbereitungen nicht auch noch denken, wie es wohl in Lyon sein wird. Denn, die Küche dort ist wie diese hier in Schüpfen. Dieser zusätzliche Stressfaktor fällt nun weg. Ich habe für die finale Ausscheidung nur eine Vorgabe an die beiden: Nach dem Schicken des Hauptganges müssen sie sich umarmen. Diese Harmonie im Team ist das Wichtigste überhaupt. Und ja, jetzt im Nachhinein muss ich gestehen, hätte ich doch gerne eine solche Trainingsküche gehabt.»

Christoph Hunziker, Kandidat Bocuse d'Or Mondial 2023, zeigte sich sehr dankbar für die erneute und neue Möglichkeit, am Bocuse d'Or teilzunehmen. «Ich wollte mich schon bei meiner letzten Teilnahme für den Final in Lyon qualifizieren. Ich war sehr enttäuscht, dass es nicht geklappt hat. Ich muss gestehen, die letzte Wettbewerbsvorbereitung war sehr schwierig ohne Trainingsküche und im eigenen Restaurant.» Mit der Trainingsküche könne er sich fokussieren. «Wenn ich im Schüpbärg-Beizli fertig bin, schliesse ich da ab und komme hierher in die Trainingsküche. Und dann bin ich hier und trainiere konzentriert.» Sein Dank gilt allen, die das hier ermöglicht haben und im Speziellen auch Armin Fuchs, der schon sein Gewerbeschullehrer war. Dank ihm habe er unter anderem gelernt, Business, Schule und Wettbewerb unter einen Hut zu bringen. «Und natürlich danke ich meiner Frau, die mich unterstützt und alles nochmals mitmacht.»

«Aus- und Weiterbildung war für mich schon immer essentiell» sagte **Alain Brunier, der ehemalige Direktor der Hotelfachschule Genf Vieux Bois** und erklärte die drei Aufgabengebiete der Trainingsküche «La Cuisine Philippe Rochat». Erstens sei es der Ort der Vorbereitung der Kandidaten auf die Wettbewerbe des Bocuse d'Or. Zweitens soll die Küche Dritten zur Durchführung von Events zur Verfügung stehen. Und drittens sollen hier aber auch Masterclasses aus der Académie heraus durchgeführt werden, also Meisterköche geben Wissen an talentierte Schüler:innen und interessierte Laien weiter.

Lucien Mosimann, der Organisator und Koordinator der Académie Culinaire Suisse, bekräftigte: Für Dominic Bucher, Christoph Hunziker und Commis Céline Maier sei die Trainingsküche «La Cuisine Philippe Rochat» derzeit ein wichtiges Instrument für die Wettbewerbsvorbereitung. Im Januar 2023 findet der Final Bocuse d'Or Mondial in Lyon statt. «Seit 2007, seit Franck Giovannini den 3. Platz erreicht hat, haben wir viele Gespräche mit Franck Giovannini und Peter Geiser über die «La Cuisine Philippe Rochat» geführt.»

Armin Fuchs in seiner früheren Funktion als Coach kannte die Equipen der nordischen Länder und ihre Trainingsküchen und man sei da auch einmal zu Besuch gewesen, um «so etwas» auch für die Schweiz einzurichten. 2010 geriet das Projekt allerdings etwas in den Hintergrund. 2019 kam das Thema mit dem Kandidaten Ale Mordasini wieder auf. «Dieser mietete eine grosse Garage und bat uns um Erlaubnis und Support, dort eine Trainingsküche einzurichten und sich so vorzubereiten. Während der Pandemie konnte er jeden Tag in der Trainingsküche trainieren.» Mit Peter Geiser, dem das Thema Weiterbildung und Förderung der Jungen schon immer am Herzen lag, wurde ein Gönner gefunden, der von der Cuisine sofort überzeugt war. Er ermöglichte die Versetzung der Küche nach Schüpfen, in den Wohn- und Arbeitsort des aktuellen Kandidaten. Nach der Suche eines Namens für die Trainingsküche war für Geiser sofort klar, dass sie nach dem Gründer der Académie Bocuse d'Or in der Schweiz benannt werden musste: Philippe Rochat. «Danke an die Familie Rochat. Nicht nur, dass sie uns dies ermöglicht und erlaubt haben, sondern dass sie uns auch unterstützen.»

Laurence Rochat, die Lebenspartnerin von Philippe Rochat und Vertreterin der Familie Rochat, sagte: Den ersten Eindruck, den sie von der Idee der Trainingsküche hatte, waren die sonntäglichen Besuche von Philippe in seiner Küche, wo sich Franck Giovannini, jeweils an den Ruhetagen Sonntag und Montag, für den Bocuse d'Or vorbereite. Die erste externe Trainingsküche war somit eigentlich die von Philippe Rochat für Franck Giovannini. «Philippe hat es geliebt, am Sonntag in die Küche zu gehen. Und Philippe schätzte es, sich in das einzubringen, was er liebte und wovon er überzeugt war.» Der Bocuse d'Or sei eine solche Sache gewesen.

«Philippe ist immer noch präsent, auch sieben Jahre nach seinem Tod, jeden Tag. Und er ist auch heute hier mit uns dabei.» Einen Monat vor seinem Tod hatte er die Idee ein eigenes Fondue zu lancieren. Sieben Monate nach seinem Hinschied wurde dieses Projekt nun realisiert. Und zusammen mit Franck Giovannini und der Académie Culinaire Suisse haben wir nun entschieden, künftig an die jeweiligen Commis des Schweizer Bocuse d'Or-Finale einen Preis zu verleihen.

Casimir Platzer, Präsident von GastroSuisse, sagte, die Bedeutung von solchen Kochwettbewerben für die Schweizer Gastronomie und den Tourismus sei nicht zu unterschätzen. Gerade im Umfeld von Personalmangel im Gastgewerbe. Für viele Jungen seien die Wettbewerbe von grösster Wichtigkeit. «Wir sind dankbar, dass diese organisiert werden und sich so nach wie vor viele Leute für diese Berufe begeistern und in den Wettkampf gehen.» Tatsächlich habe die Gastronomie in den letzten Jahren bei Schweiz Tourismus an Wichtigkeit gewonnen. Vor noch wenigen Jahren war die Gastronomie praktisch nicht präsent auf der Webseite von Tourismus Schweiz, obwohl die Schweiz seit vielen Jahren eine hohe Dichte an Punkten und Sternen habe. Und wichtig, die Schweizer Gastronomie besteht nicht nur aus Sternehäusern. «Weitere 25'000 Gastrobetriebe sind ebenfalls Teil und prägen unser Land. Ein Vorbild ist Dänemark und weitere Länder wie Norwegen und Schweden. Wer kannte noch vor 25 Jahren die Gastronomie von Dänemark? Die Teilnahme am Bocuse d'Or Mondial hat eine grosse Ausstrahlung weltweit!»

Martin Schlup, der als Grossratspräsident der momentan «höchste» Berner ist, wohnt in Schüpfen. Er sagte: «Es ist für mich eine grosse Ehre, als Nachbar von Christoph und als aktuell höchster Berner, wenn ein so kleines Dorf so etwas Grosses zustande bringt.» In unserer Gesellschaft zähle in letzter Zeit nur, was gross sei. Aber gerade so ein Team wie das von Christoph zeige, dass es auch ein kleines Team aus einem kleinen Dorf weit bringen könne. Er hofft, das Team am nächsten Wettkampf, am Finale in Lyon, wieder persönlich vor Ort anfeuern zu können.

«Wer ist David? Wer ist Goliath?», fragte **Jean-Michel Martin, der technische Verantwortliche der Académie Culinaire Suisse**. 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. «Wir sind David, und wir sind stark. Wir sind eine grosse Familie, unterstützen einander und leben gemeinsam die Passion für die Küche. So kommen wir gut durch die Welt der Goliathe.»

Für Rückfragen stehen Ihnen gerne zur Verfügung:

Lucien Mosimann, Académie Culinaire Suisse
Tel. +41 79 330 47 45
lucien.mosimann@bluewin.ch

KONTOR FÜR KOMMUNIKATION
Paloma Szathmáry
mail@kontor.swiss

Fotos als Download unter www.bocusedorsuisse.ch/media-presse und www.kontor.swiss/medien
© Foto: Pierre-André Fagnière