



26
jan 2017

Sverige tävlar i Bocuse d'Or (kock-VM)

Skribent: **Vin & Matguiden**

Vi har ett resultat! USA är 2017 års vinnare av Bocuse d'Or (kock-VM). Alexander Sjögren och svenska teamet kämpade och gav allt vilket tyvärr inte ledde till en pallplats men en hedrande 7:e plats. Grattis till Norge som fick silvermedaljen och Island som kammade hem bronset. Finland kom på 6:e plats och Danmark på 10:e. Foto: Viktor Fremling



I tisdags den 24 januari (2017), klockan 08:00 startade Alexander Sjögren i Bocuse d'Or (kock-VM) i Lyon i Frankrike. Det svenska teamet var först ut i kök nummer ett den första tävlingsdagen.

Bocuse d'Or är världens mest prestigefyllda tävling för kockar som i år också firar 30 år. I maj förra året kammade Sverige och Alexander hem en bronsmedalj i Bocuse d'Or Europe, Kock-EM (Budapest), vilket säkrade platsen nu i VM i Lyon.

Klockan 13:35 startade Sverige och på 5 timmar och 35 minuter skulle Alexander tillaga och presentera världens godaste mat - en tallriksrätt och en fatpresentation för 14 personer vardera.

- I över ett år har jag nu lagt all min tid, min själ och mitt fokus på den här tävlingen. Nu gäller det att prestera på topp och så hoppas vi att även juryn tycker att jag lagar världens godaste mat, säger Alexander Sjögren (bild nedan).



Alexander Sjögren foto: Morgan Ekner

Alexander Sjögren och svenska teamet tävlade mot ytterligare 23 nationer - 12 den första dagen och resterande 12 dag två.

Tävlingsmaten: Fatpresentationen består i år av en klassisk Lyon-rätt på Bressekyckling och skaldjur. Tallriksrätten ska i sin tur för första gången någonsin vara en helt vegansk rätt. Rätten ska tillagas med utgångspunkt från frukt, grönsaker, spannmål, frön och baljväxter. Inga mejeriprodukter eller ägg är tillåtna.



Bressekyckling foto: Morgan Ekner

Idag onsdag (25 jan) började prisutdelningen vid 18-tiden. Det låg stora förhoppningar på årets svenska team och i år är det 20 år sedan Sverige tog sin första och enda guldmedalj i Bocuse d'Or ? då med Mathias Dahlgren.

På bilden nedan är teamet samlat: f v Commis Hampus Risberg, Alexander Sjögren, President Henrik Norström - Vin & Matguidens profil - samt Coach Jonas Lundgren.



Foto: Gastronomi Sverige AB

Fakta: Gastronomi Sverige AB (GSAB) är ett företag som ägs av medlemmar i Svenska Bocuse d'Or Akademien, Melker Andersson, Markus Aujalay, Jonas Dahlbom, Mathias Dahlgren, Fredrik Eriksson, Sven-Åke Larsson, Christer Lingström, Henrik Norström

(President), Paul Svensson samt Kurt Weid. GSAB säkerställer att Sverige deltar i internationella tävlingar på ett konkurrenskraftigt sätt. Visionen är att på bred front sprida kunskap om svensk gastronomi inom och utom Sverige.