

## Nordiskt i topp i Bocuse d'Or Europe - Brons till Sverige

Sverige kom på tredje plats bland Europas främsta kockar när den europeiska uttagningen till världens mest prestigefyllda tävling för kockar, Bocuse d'Or, avgjordes i Tallinn under fredagen. På fem timmar och 35 minuter tillagade Sebastian Gibrand de svenska tävlingsrätterna inför tiotusentals åskådare - på distans. Placeringen innebär en säkrad plats till den stora världsfinalen i Lyon i juni 2021. Guldet gick till Norge och silvermedaljen till Danmark.



Sebastian Gibrand är Sveriges kandidat i Bocuse d'Or sedan 2017. Så sent som i januari 2019 tog han en silvermedalj i världsfinalen i Lyon men nu är det bara guld det han är ute efter. Bronsmedaljen i Bocuse d'Or Europe i Tallinn säkrar nu en plats till VM nästa år. Med sig i teamet har Sebastian Gibrand coach Jonas Dahlbom och commis/assistent Jakob Persson. Tillsammans med det Svenska Bocuse d'Or Akademien har de förberett de svenska tävlingsrätterna i flera månader.

- Vårt team är otroligt sammansvetsat där vi alla vet exakt vad som ska göras när. Samtidigt har vi haft tid att förfina smaker och estetik vilket föll väl ut under hela tävlingen. Nu ska vi fira, sen vila och så småningom ta nya starka tag inför världsfinalen i Lyon nästa år. Då är det guld som är målet, säger Sebastian Gibrand.

Sebastian Gibrand bestämde sig redan efter silvermedaljen i Bocuse d'Or 2019 att han skulle satsa en gång till för att nå guld. Sedan dess har han både vunnit Kockarnas Kamp i TV4 samt stått för det hedersfulla uppdraget som ansvarig kock för

Nobelbanketten samma år. I juni 2021 vet vi om han nått sitt stora mål.

### **De svenska tävlingsrätterna. Kronärtskocka, örter, ärtor och skott till vaktel och estnisk havskatt**

Den svenska tallrikspresentationen bestod av estnisk havskatt med hummer och dashi-kaviar”.

Tillbehören bestod av trädgårdstomat med timjan och rostad mandel, svensk kronärtskocka med örter, fänkålsskott samt krispigt ärtblad med purjolök och aromatiska blommor samt hummer- och smörsås. På den uppmärksammade fatpresentationen, i design av Jens Fager, serverade det svenska teamet rostad vaktel med citrontimjan och svenska skott, bräserade vaktellår med hjärta, lever och karamelliserad lök, kronärtskocks-”blomma” med kryddiga örter, ärttartlett med senap och trädgårdsskott, vaktelägg med potatis och kallrökt sojasås, krämig skogssvampssås samt vaktelsky infuserad med brynt smör och rostad vaktelskinn.

Bakom den svenska satsningen i Bocuse d’Or står Gastronomi Sverige och Svenska Bocuse d’Or Akademien.

#### **Teamet för 2020/21 består av:**

Sebastian Gibrand, kandidat

Jonas Dahlbom, coach

Jakob Persson, commis

Tommy Myllymäki, President Bocuse d’Or Europe

Henrik Norström, President Svenska Bocuse d’Or Akademien

Sanna Aspberg, projektledare, Gastronomi Sverige