

Pressmeddelande
Stockholm, 11 maj 2016

Bronsmedalj till Sverige och Alexander Sjögren i Kock-EM

Idag onsdag den 11 maj tävlade vår svenska representant Alexander Sjögren i Bocuse d'Or Europe i Budapest. Efter fem timmar och 35 minuter av matlagning på högsta nivå tog Sverige och Alexander Sjögren en bronsmedalj. Guldet gick till värdlandet Ungern och silvret till Norge. Hampus Risberg, som jobbat bredvid Alexander hela vägen utsågs till tävlingens bästa commis.

Alexander Sjögren och hans team har tränat på tävlingsrätterna i över ett halvår. De båda tävlingsrätterna tillagades för 14 personer och presenterades för två olika jurygrupper; en för fiskrätten och en för kötträtten. Huvudråvaran för fisk var odlad stör och köttråvaran var höft och sadel av kronhjortskalv med ursprungsland Ungern. Totalt i Budapest tävlade 20 kockar och konkurrensen var mycket hård.

- Mitt mål med dagens tävling var att laga Europas godaste mat. Min insats räckte till en fantastisk bronsmedalj och min högra hand, Hampus Risberg, fick utmärkelsen bästa commis. Nu är vi vidare till VM i Lyon. Nu är det bara att satsa om och tillsammans med mitt team och Gastronomi Sverige göra allt vi kan för att ta hem ytterligare en medalj till Sverige i vinter, säger Alexander Sjögren.

Alexanders tävlingsrätt för fisk bestod av huvudråvaran ungersk stör som han tillagade med inbakad havskräfta och krispiga alger. Till det serverades smörstekt toast med kaviar och vit sparris samt en picklad grönsakssallad med körvel. Dessutom innehöll fiskrätten en blomkålspuré med rostade och lättroökta fiskben. Såsen var en musselvinäggrett. Kötträttens huvudråvara på kronhjortskalv tillagade Alexander som en köttfärslimpa. Till det serverades en blodpudding med tranbär, broccoli med vilda blommor och tryffel samt smörslungade murklor. Såsen var en grillad skysås smaksatt med eldat smör.

- Alexander Sjögren har lagat mat i världsklass här i Budapest. Vi är alla glada och extremt stolta över bronsmedaljen han tar med sig hem, säger Henrik Norström, President för Svenska Bocuse d'Or Akademien.

Alexanders Sjögrens team på plats i tävlingsköket bestod av Jonas Lundgren, coach och Hampus Risberg, commis. Sveriges satsning i världens mest prestigefyllda tävling för kockar, Bocuse d'Or, blir större för varje år. Visionen med deltagandet är att föra ut svensk gastronomi i världen så att världen kommer till Sverige. Satsningen har gett en rad framgångar med pallplaceringar för bland andra Tommy Myllymäki, Henrik Norström och Mathias Dahlgren. Samtidigt ökar konkurrensen för varje år vilket sätter allt högre press på vår svenska representant.

För att vinna Bocuse d'Or ska man inte bara laga den godaste maten på exakt tid utan det gäller att få så många poäng som möjligt i samtliga delmoment, däribland presentation och organisation. I stöd glaskonstnärerna och bröderna Matti och Simon Klenell för designen av presentation och uppläggningsfat.

För detaljer om Bocuse d'Or och det svenska teamet samt pressbilder, vänligen besök: MyNewsdesk Gastronomi Sverige.

För ytterligare information och intervjuer:

Moa Abrahamsson Byström, ByströmBalodis, 070-791 20 00, moa@bystrombalodis.se
Frida Rönnlund, Gastronomi Sverige, 0708-99 96 86, frida.ronnlund@gastronomisverige.se

