Pressmeddelande  
2019-01-30

## **Silver till Sverige världsfinalen i Bocuse d’Or**

**Guld till Danmark och Brons till Norge**

**Lyon 30 januari 2019 – under onsdagskvällen stod det klart att Sverige vinner en silvermedalj i världens mest prestigefyllda tävling för kockar, Bocuse d’Or. Det blev återigen nordiskt i topp då Sverige tog silvret med en minimal marginal till segrande Danmark. Bronset gick till Norge. Det svenska teamet bestod av Sebastian Gibrand, coach Tommy Myllymäki, assistent/commis Gustav Leonhardt och Henrik Norström, President.**

Sebastian Gibrand och hans team kvalade in till den stora VM-finalen i Lyon med en silvermedalj från Bocuse d’Or Europe i Turin förra året. Trots skyhöga förväntningar lyckades de ta hem den prestigefyllda medaljen.

* *Att få tävla i Bocuse d’Or har varit en mångårig dröm. Att nu stå på pallen i den mest betydelsefulla av tävlingar inom gastronomi känns otroligt. Jag kan inte nog tacka Svenska Bocuse d’Or Akademien, Gastronomi Sverige och hela det oerhört dedikerade svenska teamet,* säger en omtumlad Sebastian Gibrand.

Sebastian Gibrand har en övertygelse i sin matlagning att de godaste smakerna kommer fram när han vågar vara innovativ i sina val och litar på sin intuition. Han sticker också ut i sina presentationer där inspirationen ofta kommer från arkitektur och design. Inför världsfinalen i Lyon valde han att hylla Nobelpriset och pristagare genom tiderna för deras fantastiska upptäckter och banbrytande arbete. Och med dem i åtanke förberedde hans sitt livs måltid.

**Tävlingsrätterna**

Den första av de två svenska tävlingsrätterna bestod av Chartreuse med purjolök, jordärtskocka, gurka och krämiga skaldjur med tillhörande creme på ostron och persilja samt en sås på musslor och vitvin. Den andra tävlingsrätten, som serverades på ett ståtligt fat inspirerat av Nobelfesten, bestod bland annat av ugnsrostad kalvrack fylld med kalv- och anklever, brässerat shortrib på kalv, variation av svamp samt tartelette av örter och kronärtskocka med vintergrönt.

De båda rätterna som ledde till medaljen tillagades på 5 timmar och 35 minuter och presenterades för en jury om 12 personer för respektive rätt. Rätterna och teamen bedöms på smak, prestation, design, teknisk kunskap, organisation och kreativitet. Men det är alltid den godaste maten som vinner.

Under kvällen i Lyon delades dessutom pris ut till bästa commis/assisten. Priset gick i år till Danmark. Bästa tallrikspresentation gick till Frankrike och bästa fatpresentation till Finland.

Sebastian Gibrand är ursprungligen från Helsingborg men bor sedan flera år i Stockholm. Han har ett förflutet från bland annat Oaxen Krog & Slip och Studio Franzén. Sedan 2011 driver han sin egen konsultverksamhet Gibrands Gastronomi i Stockholm.

Bakom den svenska satsningen i Bocuse d’Or står Gastronomi Sverige och Svenska Bocuse d’Or Akademien. Teamet för 2018/19 består av:

Sebastian Gibrand, kandidat

Tommy Myllymäki, coach

Gustav Leonhardt, commis

Albin Edberg, andrecoach

Henrik Norström, President Svenska Bocuse d’Or Akademien

Frida Rönnlund, projektledare, Gastronomi Sverige

All information om Bocuse d’Or, det svenska teamet och alla tävlingsregler finns i bifogat faktablad. All information och bilder finns även att hämta på MyNewsdesk/Gastronomi Sverige.

**För bilder och ytterligare information:**Moa Abrahamsson Byström, Abby PR, moa@abbypr.se, 0707912000.

Frida Rönnlund, Gastronomi Sverige, 0708-99 96 86, frida.ronnlund@gastronomisverige.se.