Pressmeddelande
2019-10-25

## **Endast guld i sikte**

## **Sebastian Gibrand vinnare i Bocuse d’Or Sverige**

## **för andra gången i rad**

**Idag står det klart att Sebastian Gibrand är vinnare i den svenska uttagningen till Bocuse d’Or, världens mest prestigefyllda tävling för kockar. Så sent som i januari tidigare i år tog Sebastian Gibrand en silvermedalj för Sverige i världsfinalen i Lyon och redan där och då bestämde han sig för att ge det ett nytt försök i sin jakt på guldmedaljen. Nu ska Sebastian Gibrand satsa ytterligare två år för att nå den åtråvärda förstaplatsen som världens främsta kock.**

För första gången någonsin har Sverige en kandidat som tävlar två gånger i rad och därmed satsar ytterligare två år i världens mest prestigefyllda tävling för kockar. Efter kriterierna smak, presentation och teknik vann Sebastian Gibrand över Lindor Wink i finalen som Sveriges kandidat i Bocuse d’Or 2020/2021.

Vinsten innebär att Sebastian ska tävla för Sverige i Bocuse d’Or Europe i Tallinn i maj 2020, där en placering bland de tio främsta ger Sverige en plats i den stora världsfinalen Bocuse d’Or i Lyon 2021.

*- Det är verkligen guldmedaljen jag vill åt. Samtidigt älskar jag att tävla och det finns inget större än Bocuse d’Or. Under min senaste satsning har jag utvecklats mycket som både kock och människa och jag ska ge allt jag kan för att ta hem en ny guldmedalj för Sverige*, säger Sebastian Gibrand.

Sverige har genom åren kammat hem en rad pallplaceringar i Bocuse d’Or. Däremot är det bara en guldmedalj hittills, den tog Mathias Dahlgren 1997.

Juryn i den svenska uttagningen bestod av några av Sveriges mest framstående kockar, tillika medlemmar i Svenska Bocuse d’Or Akademien, däribland Henrik Norström, Tommy Myllymäki, Mathias Dahlgren och Adam Dahlberg.

*- Det är otroligt vilken glöd och passion båda kandidaterna visade upp under finalen. Och rätterna var helt klart i världsklass där Sebastian stack ut lite extra. Jag ser fram emot att se honom fortsätta överraska och leverera på högsta nivå med sin enorma tävlingsinstinkt till hjälp,* säger Henrik Norström*,* President i Svenska Bocuse d’Or Akademien och juryns ordförande.

**Juryns motivering lyder:**

Med hög energi och mycket glädje har han skapat en fantastisk smakupplevelse i absolut världsklass. Vass teknik och god estetik, i kombination med balanserade smaker, presenterades tillsammans med ett perfekt tillagat gårdslamm. Med sin fulländade tävlingsrätt är det tydligt att han har kunskapen och viljan att utmana världens gastronomiska elit och ta Sverige överst på prispallen igen, vinnaren är…. Sebastian Gibrand.

**Vinnarrätten**

Sebatian Gibrand vann med ett örtbakat lamm med potatis fylld med get- och fårost. Svampgarnityr på Karl-Johan, svart trumpetsvamp och murklor. Tartlett med grillade örter och lammsås.

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. 2017 utsågs Sebastian Gibrand till Sveriges representant i Bocuse d’Or 2018/19 där han tog en bronsmedalj i Bocuse d’Or Europe och en silvermedalj i Bocuse d’Or. Nu står han återigen som svensk vinnare och kommer att representera Sverige i Bocuse d’Or 2020/2021.

Team Sweden i Bocuse d’Or inkluderar:

Sebastian Gibrand, Sveriges representant.

President för den svenska satsningen i Bocuse d’Or är Henrik Norström.

Projektledare är Sanna Aspberg.

I teamet ingår även coach och commis som kommer att utses under hösten 2019.

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

MyNewsdesk Gastronomi Sverige