

Pas de qualification pour la Suisse à Marseille, mais de belles perspectives quand même

Karina Fruman, première femme à représenter la Suisse au Bocuse d'Or Europe, termine 15ème. Mais une bonne nouvelle quand même: Lausanne accueillera la sélection européenne en 2028!

Marseille, le 16 mars 2026. L'histoire était belle dès le départ. Karina Fruman, 26 ans, est devenue la première femme à représenter la Suisse au Bocuse d'Or Europe — la 12e seulement à avoir jamais participé dans une compétition qui compte 392 chefs masculins à son palmarès. Ce lundi 16 mars, à Marseille, la cheffe du Campus Sursee a relevé ce défi avec ambition, après six mois de préparation intensive depuis septembre 2025.

Le concours s'est déroulé dans les règles de l'art. Karina et son commis Niklas Erb, 17 ans, apprenti dans les cuisines de la caserne de Jassbach, ont présenté leurs réalisations à l'heure précise au fil des 5 heures et 30 minutes d'épreuve. Face au box du Team, c'est Jean-Michel Martin qui officiait en tant que coach et surveillait que tous les timings soient respectés.

Cette sélection européenne 2026 se distinguait par trois défis distincts: un thème plateau aux saveurs méditerranéennes autour du grondin rouge, du pois chiche, de l'artichaut petit violet et de l'oursin; un thème terre & mer mêlant seiche et filet de Taureau de Camargue AOP, avec une sauce obligatoire inspirée de l'aioli provençal revisité avec un ingrédient hommage au pays d'origine; et, grande nouveauté de cette édition, un thème surprise «On Stage!» — une démonstration culinaire autour d'un aioli réalisée en 10 minutes, face au jury et aux supporters.

Christoph Hunziker — 43 ans, propriétaire du Schüpbärg-Beizli à Schüpberg et deux fois candidat suisse du Bocuse d'Or (2015 et 2023) représentait lui la Suisse au sein du jury international. Avec une 15e place, Karina Fruman et Niklas Erb ne décrochent malheureusement pas leur billet pour la grande finale mondiale du Bocuse d'Or à Lyon en janvier 2027. Mais la qualité de leur prestation, dans un concours de vingt nations au niveau particulièrement relevé, n'est pas à démentir.

Malgré la déception de ne pas avoir de place en finale, l'avenir s'annonce radieux pour la Suisse. Lors de la cérémonie des résultats, une annonce a fait vibrer la délégation helvétique: c'est Lausanne qui accueillera conjointement les sélections européennes du Bocuse d'Or (20 nations) et de la Coupe du Monde de la Pâtisserie (10 à 12 nations), en juin 2028, au Palais de Beaulieu. Un honneur pour la ville, le canton de Vaud et la gastronomie suisse.

Bravo encore à toute l'équipe! Et merci à nos partenaires marchandises, à nos sponsors et aux 80 personnes qui ont fait le déplacement à Marseille. Chacun, à sa façon, s'est engagé en faveur de Karina et de l'Académie Suisse Bocuse d'Or.

Les mets présentés par Karina Fruman

«Mediterranean Alpine Fusion» Bœuf & seiche avec une touche suisse

Roulade de bœuf à la seiche, parfumée au thym citron et aux champignons
Coupelle de farce de seiche garnie de salade de seiche braisée
Création végane à la betterave, pomme suisse et raifort
Aïoli servi avec pommes de terre de montagne suisses et viande des Grisons

* * *

«Red Gurnards meets Swiss Tradition» Grondin rouge de Méditerranée à la rencontre de la tradition helvète

Grondin rouge farci au fenouil, aneth, foie de grondin et safran, enrobé de panko sans gluten et de fleurs alpines suisses
Sauce oursin au fenouil et aux champignons
Gaufre biscuit suisse traditionnelle aux pois chiches, Gruyère AOP et citron
Artichaut reconstruit, gel de poivron rouge et embrace méditerranéenne

Karina Fruman, 26 ans

Karina Fruman rêvait de devenir la première femme à représenter la Suisse au Bocuse d'Or — c'est désormais chose faite. Atteinte de la maladie cœliaque, elle veut aussi prouver que l'excellence en gastronomie est compatible avec les contraintes d'une allergie alimentaire. Dynamique, curieuse et perfectionniste, elle a puisé son inspiration chez les meilleures nations du concours, avec l'ambition de faire rayonner la Suisse au plus haut niveau.

Team Switzerland — Bocuse d'Or Europe 2026

- Karina Fruman, 26 ans — Campus Sursee
- Niklas Erb, commis, 17 ans — Apprenti, caserne de Jassbach (Armée suisse)
- Jean-Michel Martin, coach, 57 ans — chef du domaine subsistance de l'Armée suisse, champion du monde et champion olympique de cuisine militaire
- Christoph Hunziker, 43 ans — Propriétaire du Schüpbärg-Beizli, Schüpberg, président de la délégation et membre du jury

Les nations participantes: Belgique · Danemark · Espagne · Estonie · Finlande · France · Hongrie · Islande · Italie · Lettonie · Lituanie · Norvège · Pays-Bas · Pologne · République Tchèque · Royaume-Uni · Roumanie · Slovaquie · Suède · Suisse

Résultats du Bocuse d'Or Europe 2026:

- | | |
|----------------|------------------------|
| 1: Danemark | 11: Lettonie |
| 2: Norvège | 12: Lituanie |
| 3: Italie | 13: République Tchèque |
| 4: Suède | 14: Hollande |
| 5: France | 15: Suisse |
| 6: Finlande | 16: Slovaquie |
| 7: Royaume Uni | 17: Pologne |
| 8: Belgique | 18: Roumanie |
| 9: Hongrie | 19: Espagne |
| 10: Islande | 20: Estonie |
-

Photos:

<https://private.joomeo.com/users/glexfoodservice>

Username: PRESSBOCEUROPE26

Password: BOCEUROPE26

Photo credits: ANTOINE MARCEAU / NICOLAS REYNAUD

Photos des mets de Karina:

<https://www.swisstransfer.com/d/04e54970-0d01-4e1e-9080-b33ffab6f30b>

Pour plus d'informations:

Académie Suisse du Bocuse d'Or

Romain Wanner

Resp. communication

078 809 71 08

romain@numer-ink.ch

www.bocusedorsuisse.ch