



SUISSE

# Bocuse d'Or

LA VILLE DE LAUSANNE ACCUEILLERA LA PROCHAINE SÉLECTION EUROPÉENNE DU BOCUSE D'OR EN 2028

Au championnat européen du Bocuse d'Or à Marseille, l'Académie Suisse du Bocuse d'Or, présidée par Frank Giovannini, était bien représentée dans le grand jury par Christoph Hunziker, déjà deux fois candidat suisse du Bocuse d'Or, et aussi par une candidate d'exception. En effet, Karina Fruman, 26 ans, a été la première femme à représenter la Suisse au Bocuse d'Or Europe et à n'avoir jamais participé à une compétition qui compte 392 chefs masculins à son palmarès. Au concours Bocuse d'Or à Marseille, la jeune cheffe du restaurant du Campus Sursee a relevé ce défi avec ambition, après six mois d'entraînement et assistée par le commis Niklas Erb, 17 ans, avec le chef Jean-Michel Martin qui officiait en tant que coach. Malgré la déception de ne pas avoir de place en finale, l'avenir s'annonce radieux pour la Suisse. En effet, c'est Lausanne qui accueillera conjointement les sélections européennes du Bocuse d'Or (20 nations) et de la Coupe du Monde de la Pâtisserie (12 nations), en juin 2028, au Palais de Beaulieu. Un exploit et un défi professionnel important pour l'Académie Suisse Bocuse d'Or et aussi un honneur pour toute la gastronomie helvétique.



*Karina Fruman, Restaurant Campus Sursee*

LAUSANNE WIRD DIE  
EUROPÄISCHE AUSWAHL DES  
BOCUSE D'OR 2028 AUSRICHTEN

Bei den europäischen Bocuse d'Or-Meisterschaften in Marseille war die Schweizer Bocuse d'Or Akademie unter dem Vorsitz von Franck Giovannini im grossen Jurygremium gut vertreten, unter anderem durch Christoph Hunziker, sowie durch eine aussergewöhnliche Teilnehmerin. Karina Fruman, 26 Jahre alt, war die erste Frau, die die Schweiz beim Bocuse d'Or Europe vertreten hat – und überhaupt an einem Wettbewerb teilnahm, dessen Palmarès bislang 392 männliche Köche umfasst. Beim Wettbewerb in Marseille stellte sich die junge Köchin des Campus Sursee dieser Herausforderung mit grossem Ehrgeiz, nach sechs Monaten intensiver Vorbereitung, unterstützt von ihrem Commis Niklas Erb und 17 Jahre begleitet von Chef Jean-Michel Martin als Coach. Trotz der Enttäuschung, das Finale nicht erreicht zu haben, sieht die Zukunft für die Schweiz vielversprechend aus. Lausanne wird im Juni 2028 im Palais de Beaulieu sowohl die europäischen Selektionen des Bocuse d'Or (20 Nationen) als auch jene der Coupe du Monde de la Pâtisserie (12 Nationen) ausrichten. Ein bedeutender Erfolg und eine grosse professionelle Herausforderung für die Schweizer Bocuse d'Or Akademie. (G&T)