SIRHA

BOCUSE D'OR

TEAM SWITZERLAND

REPRÉSENTE LA SUISSE AU BOCUSE D'OR EUROPE 2028, À LAUSANNE!

BOCUSE D'OR SUISSE 2027

FORMULAIRE D'INSCRIPTION

DÉLAI D'INSCRIPTION: 31 OCTOBRE 2026

SIRH/+
BOCUSE D'OR
TEAM SWITZERLAND

«LE BOCUSE D'OR N'EST PAS SEULEMENT UN CONCOURS CULINAIRE, C'EST UNE EXPÉRIENCE HUMAINE»

Filipe Fonseca Pinheiro

Contact et adresse pour l'inscription

Académie culinaire Suisse
Route d'Yverdon 1
1023 Crissier

Cheffe de projet: Anna Pernet
info@academieculinaire.ch
+41 79 340 08 35

Responsable sélection: Jean-Michel Martin
+41 78 653 26 41

SIRHA+
BOCUSE D'OR
TEAM SWITZERLAND

LE CONCOURS

L'Académie culinaire Suisse d'Or organise la sélection Bocuse d'Or Suisse le **lundi 19 avril 2027 aux centres professionnels BZI à Interlaken**. Ce concours ouvre les portes à la représentation suisse aux éliminatoires du Bocuse d'Or Europe 2028 à Lausanne et à la finale du Bocuse d'Or 2029 à Lyon. Le jury professionnel de nomination sélectionne au maximum quatre candidats (femmes et hommes, appelés ci-après candidat) sur la base de leur inscription et de leur dossier.

LE CANDIDAT

Tous les cuisiniers suisses (hommes et femmes) travaillant dans l'hôtellerie, la restauration et la gastronomie collective, ayant au min 5 ans d'expérience après la formation initiale, peuvent s'inscrire au concours.
Chaque candidat est assisté par un commis de nationalité Suisse, qu'il choisit lui-même. Celui-ci doit être né après le 20 janvier 2006.
Le candidat choisit un coach qui peut l'accompagner le jour du concours. Il doit également être Suisse. Il n'y aura pas de 2ème commis à disposition.
Le gagnant accepte de s'engager et de consacrer le temps nécessaire (~40 jours) à une préparation sérieuse et optimale pour la finale Bocuse d'Or Europe 2028.
Le gagnant sera obligé d'appliquer les directives de l'Académie culinaire Suisse.

TÂCHES DU CANDIDAT

Envoyer un dossier complet en version électronique ou imprimé avec les informations suivantes dans le délai imparti à l'adresse mentionnée :

- **Formulaire d'inscription** correctement rempli
- **Description sommaire des deux mets, avec des photos HD** des deux assiettes ainsi que des composants individuellement (sans plat).

Le jury professionnel de nomination évaluera toutes les candidatures et fera son choix. Tous les candidats annoncés recevront une réponse au plus tard à la mi-novembre 2026.

METS OBLIGATOIRES

Préparation de deux mets créatifs et moderne, servis chauds pour 14 personnes dans un délai de 5 heures 30 minutes. Les candidats serviront **le mets sur assiette 4 heures et 55 minutes après le départ** et **le mets sur plat suivra 35 minutes plus tard**. Les thèmes officiels imposés de la sélection sont les suivants :

Mets sur assiette

4 truites (arc-en-ciel) d'environ 600-800 gr, vidée avec tête
2 composantes végétales libres choix
1 sauce libre choix
La composante de poisson DOIT être composé d'au moins 80 % de truite.
Dressage :
Le candidat dresse le mets de poisson sur des assiettes blanches et neutres qu'il apporte lui-même.
Les 14 assiettes doivent être servies en même temps. Rien ne doit être servi séparément.

Mets sur plat

3 poulets Suisse env. 1,2 à 1,4 kg la pièce
Apprêtés en trois techniques de cuissons différentes
2 composantes libre choix
1 sauce libre choix
Une pomme de terre Suisse et de la morille seront clairement intégrées dans les composantes ou sauce.
Dressage :
Tous les composants sont disposés sur un plat.

ON STAGE SHOW

Une tâche complémentaire de max 10 minutes sera remise aux sélectionnés pour une intervention pratique hors de la cuisine

Remarques :
Le jour du concours, les poissons et les volailles sont fournis par l'organisateur. Le candidat ne doit en aucun cas les apporter lui-même.
Tous les autres produits nécessaires sont organisés et apportés par le participant à l'état brut.
Particularité : les légumes peuvent être lavés et épluchés, mais pas coupés.

Sont strictement interdits :
- les truffes et les produits similaires de la truffe,
- toutes les formes de colorants. Un colorant naturel peut être préparé sur place,
- tous les fonds de base/bouillon,
- ainsi que des éléments préfabriqués, y compris pour la décoration.

Le non-respect du règlement entraîne des pénalités pouvant aller jusqu'à la disqualification.

INFRASTRUCTURE

Le jour de la compétition, des postes de travail identiques, mis en place par l'organisateur, attendent tous les candidats. Chaque poste de travail se compose d'un plan de travail et d'une infrastructure de cuisine professionnelle. Une visite des cuisines sur le site d'Interlaken sera organisée le mercredi 18.11.2026 de 10:00 à14:00 pour tous les candidats sélectionnés.

JURYS

Le jury dégustation est composé du président du jury et d'anciens candidats au Bocuse d'Or ou de chefs liés à l'Académie culinaire Suisse.
Le jury de cuisine se compose de cuisiniers aguerris et d'anciens candidats du Bocuse d'Or.
Notation: les mets seront évalués par le jury de dégustation, le jury de cuisine et le jury On-Stage.

PRIX

Chaque candidat sélectionné recevra un dédommagement de 500.- pour les préparatifs.

Qui	Quoi	Prime
1er	Trophée, distinction, prix en nature, participant Bocuse d'Or Europe 28	CHF 3'000.-
2.-4.	Distinction, prix en nature	CHF 1'500.-
Commis	Distinction, prix en nature	CHF 500.-

MODIFICATIONS DU RÈGLEMENT/ANNULATION/CONTESTATION

Le comité d'organisation se réserve le droit de modifier ou de compléter le règlement du concours à tout moment ou d'annuler complètement le concours en raison de circonstances exceptionnelles. Un règlement détaillé sera distribué aux candidats sélectionnés.
Tout recours juridique est exclu.

Crissier, juin 2026

SIRHA+
BOCUSE D'OR
TEAM SWITZERLAND

AUTO-RÉFLEXION — RÉPONDS HONNÊTEMENT À CES QUESTIONS

Avant de signer, pose-toi les questions suivantes. Pas pour nous. Pour toi.

1. Suis-je capable de faire de ces entraînements ma priorité absolue pendant 18 mois,même si cela s'avère difficile ?

2. Ai-je discuté avec mon/ma partenaire et/ou ma famille? Sont-ils vraiment d'accord avec cela?

3. Suis-je prêt à accepter les retours d'expérience: même s'ils sont dérangeants, même si cela implique de repenser des mois de travail?

4. Suis-je capable de faire abstraction des influences extérieures et des conseils bien intentionnés lorsqu'ils contredisent l'organisation?

5. Est-ce que j'accepte que, dans ce concours, je fais partie d'une organisation et que je ne suis pas le seul à prendre les décisions ?

6. Ai-je déjà abordé le sujet avec mon employeur actuel? Une réduction de mon temps de travail est-elle réaliste?

7. Suis-je prêt physiquement et mentalement pour le niveau d'effort que requièrent 1 500 à 2 000 heures d'entraînement?

8. À quoi ressemble mon équipe? Ai-je un coach et un commis pour m'aider?

9. Mon équipe est-elle consciente des tâches à accomplir?

10. Ai-je un entourage de personnes qui m'aide dans la préparation et le suivi de mes essais?

11. Si la réponse à l'une de ces questions est non, suis-je prêt à y travailler avant de m'engager?

Si tu réponds oui à ces questions, alors tu es prêt.
Si tu hésites, parle-nous-en.

SIRHA+
BOCUSE D'OR
TEAM SWITZERLAND

FORMULAIRE D'INSCRIPTION

Nom

Prénom

Date de naissance

Employeur / fonction

Mobile

E-Mail

Ma motivation

Coordonnées de mon coach (Nom, prénom, employeur et fonction)

Coordonnées de mon commis (Nom, prénom, date de naissance, employeur et fonction)

Je confirme avoir rempli intégralement et en toute sincérité le présent formulaire. En cas de nomination pour la sélection, ***j'accepte les conditions de participation du Bocuse d'Or Suisse 2027.***

Lieu, date

Signature