



Langenthal, 28. Januar 2009

Medienmitteilung

Der „Goldene Koch von KADI“ zeigte sein Können in Lyon Der Schweizer Stéphane Décotterd erreicht am Bocuse d’Or 2009 den hervorragenden 5. Platz

Lyon, 27./28. Januar 2009 – **Stéphane Décotterd und sein Commis Antoine Allume haben beim Bocuse d’Or in Lyon am 27. und 28. Januar 2009 den hervorragenden 5. Platz erreicht. Stéphane Décotterd, Küchenchef im 3-Sterne-Michelin-Restaurant „Le Pont de Brent“ bei Montreux, vertrat die Schweiz als Gewinner des „Goldenen Kochs von KADI 2008“ bei diesem prestigeträchtigsten Wettbewerb der internationalen Kochszene.**

Der Westschweizer Stéphane Décotterd und sein Commis Antoine Allume belegten am Bocuse d’Or 2009 den 5. Platz. Gewonnen hat den Bocuse d’Or Geir Skeie aus Norwegen. Der renommierte Kochwettbewerb fand am 27. und 28. Januar im französischen Lyon statt. Köche aus 24 Nationen kämpften dort um Ruhm und Ehre und stellten ihr Können vor einer anerkannten internationalen Jury unter Beweis. Initiator des weltberühmten Kochwettbewerbs war die Nouvelle-Cuisine-Legende Paul Bocuse, der dem Anlass seinen Namen gab. Der Bocuse d’Or findet seit 1987 alle zwei Jahre statt.

Fisch- und Fleischgericht für 12 Personen

Stéphane Décotterds Ticket nach Lyon war der Gewinn des „Goldenen Kochs von KADI 2008“. Dieser vertritt die Schweiz traditionsgemäss am Bocuse d’Or im jeweils darauf folgenden Jahr. Wer in Lyon Lorbeeren erwerben will, muss allerdings nicht nur gut, sondern auch schnell sein: Innerhalb fünfeinhalb Stunden galt es ein Fisch- und ein Fleischgericht mit Garnituren für 12 Personen zu kreieren. Zur Verfügung standen den Kandidaten für das Fischgericht ein norwegischer Kabeljau von fünf bis sechs Kilo (ganz und mit Kopf), 45 Coquilles St. Jacques mit Schale aus Norwegen sowie drei Kilo rohe Crevetten aus norwegischem Wildfang. Der Warenkorb für das Fleischgericht umfasste Filet, Rippenstücke, Backen und Schwanz eines schottischen Aberdeen Angus Beef.

„Ehrlich, ungekünstelt und geschmackvoll“

Stéphane Décotterd und sein Commis, der 21-jährige Antoine Allume, haben viel Zeit und Herzblut in die Vorbereitungen gesteckt. Nach einer besonders intensiven Entwicklungsphase im Sommer 2008 standen im Oktober das Menü und die Art der Präsentation fest. Dankbar war Stéphane Décotterd für die wertvolle Unterstützung durch seinen Patron und durch wettbewerbserfahrene Berufskollegen, darunter auch Franck Giovannini, der es am Bocuse d’Or 2007 als erster Schweizer aufs Podest schaffte und den dritten Rang belegte.

Seit seinem Gewinn als „Goldener Koch von KADI 2008“ hat Stéphane Décotterd während eines Jahres in seiner Freizeit hart trainiert – unter anderem als Gast am „Bocuse d’Or Europe“ im norwegischen Stavanger im Juli 2008.

Der Küchenchef des „Le Pont de Brent“ bei Montreux präsentierte der Jury einen norwegischen Kabeljaurücken mit Chasselas von St-Saphorin sowie ein gefülltes Rindsfilet Boeländer Art – samt raffinierten Beilagen und Garnituren. „Ich bevorzuge eine ehrliche, ungekünstelte, aber vor allem geschmacksbetonte Küche“, erläutert der Westschweizer seine Philosophie. Inspiration bezieht er aus traditionellen Schweizer Gerichten, aber auch aus der französischen Küche. Seine Kreationen möchte er dereinst den Gästen seines Hauses anbieten: Stéphane Décotterd hegt den Wunsch, gemeinsam mit seiner Frau ein eigenes Restaurant zu eröffnen.

Unterstützung durch Sponsoren

Stéphane Décotterd konnte auf zuverlässige und flexible Sponsoren zählen. Ohne sie wäre eine Teilnahme am Bocuse d'Or undenkbar. Die KADI AG, Langenthal, erkürt mit dem „Goldenen Koch von KADI“ nicht nur die Schweizer Kandidaten, sondern unterstützt sie auch tatkräftig: Dank KADI sind die Kandidaten von administrativen und organisatorischen Arbeiten befreit und können sich ganz auf ihre Kunst konzentrieren: Kochen auf höchstem Niveau.

Stéphane Décotterd im Porträt

Stéphane Décotterd ist 32 Jahre alt, verheiratet und Vater einer Tochter. Er ist der Gewinner des Goldenen Kochs von KADI 2008, des prestigeträchtigsten Kochwettbewerbs der Schweiz. Sein Rüstzeug holte er sich als Kochlehrling im Restaurant Le Petit in Saint Léger. Später führte ihn seine berufliche Laufbahn von Fribourg via Kanada nach La Punt/GR. Heute verwöhnt er als Küchenchef von Gérard Rabaey die Gäste im 3-Sterne-Michelin-Restaurant „Le Pont de Brent“ bei Montreux.

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an:

Christof Lehmann, Leiter Marketing & Vertrieb

Andrea Hunziker, Bereichsleiterin Marketing

KADI AG, Thunstettenstrasse 27, 4901 Langenthal

Tel.: 062 916 05 00

Fotos in hoher Auflösung können Sie direkt auf www.kadi.ch unter Menüpunkt Bocuse d'Or, die Bilder 2009, herunterladen.



PARTNER



SPONSOREN



WARENSPONSOREN



ZEITMESSUNG

