



Pasquale Altomonte

42 ans

Chef de cuisine au Kitchen Lab, ancien chef de partie et collaborateur au sein de l'équipe «services et logistique» à la Banque Pictet (GE)

Qu'est-ce qui motive ta participation?

Le Bocuse d'Or représente l'apothéose de tous les concours culinaires dans le monde et ce serait la concrétisation de mon parcours. Le travail paie toujours à la fin, comme le prouve mon parcours professionnel atypique.

Millefeuille de Sole et Saint-Jacques
avec évocation de safran et d'agrumes
Ceviche de Saint-Jacques posé
sur une lamelle de betterave confite

Filet de poulain et foie gras truffé
en double texture (biscuit et mi-cuit)

Christoph Hunziker

39 ans

Chef de cuisine et patron du Restaurant Schüpbärg-Beizli, Schüpfen (BE)

Qu'est-ce qui motive ta participation?

Parce que j'aimerais bien retourner une fois en finale, à Lyon pour montrer ce dont je suis capable.

Sole et coquille St-Jacques
dans une farce de persil et mie de pain croquante
Crazy Roll de coquille St-Jacques et aspic,
garni de caviar d'Oona

Filet de poulain Rossini – style 2021 à l'essence de truffe noire (Chutney de pommes, terrine de foie gras, truffe blanche)

Pasquale Altomonte

42-Jährig

Küchenchef im Kitchen Lab, ehemaliger Chef de Partie und Mitglied des Teams «Dienstleistungen und Logistik» bei der Banque Pictet.

Was motivierte dich zur Teilnahme?

Der Bocuse d'Or ist die Krönung aller Kochwettbewerbe weltweit und wäre die Konkretisierung meiner Laufbahn. Die Arbeit zahlt sich letztendlich immer aus, wie dies mein untypischer beruflicher Werdegang verdeutlicht.

Mille feuille aus Seezunge und Sankt-Jakobsmuschel harmonisch verfeinert mit Safran und Zitrusfrüchten
Ceviche von der Sankt-Jakobsmuschel auf einer hauchdünnen Scheibe von eingelegter roter Beete

Fohlenfilet mit getrüffeltem Gänsestopfleber
in zwei Konsistenzen (Biskuit und halb gegart)

Christoph Hunziker

41-Jährig

Küchenchef und Geschäftsführer im Restaurant Schüpbärg-Beizli in Schüpfen (BE)

Was motivierte dich zur Teilnahme?

Ich möchte gerne einmal ans Finale in Lyon zurückkehren, um zu zeigen, was ich kann.

Seezungen-Jakobsmuschel mit Petersilien-Farce und mie de pain Knusper
Crazy Roll aus Jakobsmuschel und Aspic, dazu Oona-Kaviar

Fohlenfilet Rossini – 2021 Style mit der Essenz des schwarzen Trüffels (Apfel-Chutney, Gänsestopfleber-Terrine, weisser Trüffel)