



Team Sweden; Henrik Norström, President; Jakob Persson, Commis; Sebastian Gibrand, Kandidat; Jonas Dahlbom, Coach

2020-03-18 10:12 CET

Information från Gastronomi Sverige och Team Sweden

Stockholm, 18 mars 2020

Information från Gastronomi Sverige

Vi på Gastronomi Sverige och hela det svenska teamet är naturligtvis inställda på att nya datum kommer att meddelas. Nu gäller det att vi alla tar hand om varandra och tar ansvar i kampen mot spridningen av Covid-19.

Nedan följer information om det svenska teamet, råvarorna som presenterats

och arbetet som pågår i det svenska provköket sedan några månader tillbaka.

Hör gärna av dig om du har frågor.

Vänliga hälsningar,

Sanna Aspberg, projektledare Gastronomi Sverige

Svenska drömteamet samlat för Bocuse d'Or 2020/2021

Sebastian Gibrand är Sveriges representant för andra gången i rad och satsar nu all sin tid, erfarenhet, kraft och viljestyrka för att få stå högst upp på pallen i Bocuse d'Or. Med sig har han svenska teamets coach, tillika kompisen och veteranen i sammanhanget, Jonas Dahlbom. Henrik Norström är Sveriges president i den svenska satsningen och som commis/assistent står 19-årige Jakob Persson.

Enlig plan ska det svenska teamet tävla i den europeiska kvaltävlingen Bocuse d'Or Europe (28-29 maj) som ska ta dem vidare till den stora världsfinalen Bocuse d'Or i Lyon i januari 2021.

Sedan silvermedaljen i världsfinalen 2019 har Sebastian Gibrand hunnit vinna Kockarnas Kamp och genomfört det hedersfulla uppdraget som ansvarig kock för Nobelbanketten i Stockholms Stadshus. Men det stora målet sedan flera år tillbaka är att få representera Sverige i Bocuse d'Or. Nu har han tagit sig an uppgiften för andra gången med endast guld i sikte. Ett guld som vunnits en gång tidigare av en svensk, det var 1997 med Mathias Dahlgren.

Bakom den svenska satsningen i Bocuse d'Or står Gastronomi Sverige och Svenska Bocuse d'Or Akademien. Här ingår kockar som Tommy Myllymäki, Mathias Dahlgren, Fredrik Eriksson, Adam Dahlberg och Markus Aujulay. Tillsammans bidrar de med både tid, engagemang och kunskap för att ge Sverige de bästa förutsättningarna.

De europeiska uttagningarna

Just nu är Sebastian Gibrand och hela svenska teamet igång med att sätta menyerna för tävlingarna i Tallinn. På 5 timmar och 35 minuter ska de

tävlanden tillaga två rätter som ska presenteras för juryn på fat respektive tallrik till 14 personer vardera. Rätterna tillagas efter givna råvaror och regler för antal tillbehör, såser, etc. Hittills har teamet fått råvarorna som gäller för fatpresentationen. Vilka råvaror som gäller för tallrikspresentationen presenteras så fort beslut om eventuella nya datum för tävlingen fastställs.

Råvaror fatpresentationen – estnisk vaktel, vaktelägg, hjärta och lever

De tävlande tilldelas sju vaktlar som ska prepareras tillsammans med hjärta och lever samt vaktelägg. Vaktlarna måste användas i sin helhet och serveras utan ben. Utöver huvudråvarorna ska maträtten bestå två såser, buljong eller sky. Rätten ska även serveras med tre garnityr varav ett måste vara vaktelägg.

Sebastian Gibrand är ursprungligen från Helsingborg men bor sedan flera år i Stockholm. Han har ett förflutet från bland annat Oaxen Krog & Slip och Studio Franzén. Sedan 2011 driver han sin egen konsultverksamhet Sebastian Gibrand AB tillsammans med Robert Sjöberg. 2019 vann han silver i Bocuse d'Or, blev mästare i tv-produktionen Kockarnas Kamp och var ansvarig kock för Nobelbanketten i Stockholms Stadshus.

Bakom den svenska satsningen i Bocuse d'Or står Gastronomi Sverige och Svenska Bocuse d'Or Akademien. Teamet för 2020/2021 består av:

Sebastian Gibrand, kandidat

Jonas Dahlbom, coach

Jakob Persson, commis/assistent

Henrik Norström, President Svenska Bocuse d'Or Akademien

Sanna Aspberg, projektledare, Gastronomi Sverige

För bilder och ytterligare information: Moa Abrahamsson, presskontakt, Abby PR, moa@abbypr.se, 0707912000.

Sanna Aspberg, Gastronomi Sverige, sanna.aspberg@gastronomisverige.se, 0703943159.

Gastronomi Sverige AB

Gastronomi Sverige AB är ett företag som ägs av medlemmar i Svenska Bocuse d'Or Akademien Melker Andersson, Markus Aujalay, Jonas Dahlbom, Mathias Dahlgren, Fredrik Eriksson, Sven-Åke Larsson, Christer Lingström, Henrik Norström, Paul Svensson samt Kurt Weid. GSAB säkerställer att Sverige deltar i internationella tävlingar på ett konkurrens kraftigt sätt. Målet att föra ut svensk Gastronomi i världen så att världen kommer till Sverige. Visionen är att på bred front sprida kunskap om svensk gastronomi inom och utom Sverige.

Kontaktpersoner



Sanna Aspberg

Presskontakt

PR- och marknadsansvarig

sanna.aspberg@gastronomisverige.se

070-394 31 59