

BIOGRAPHIES DES CANDIDATS



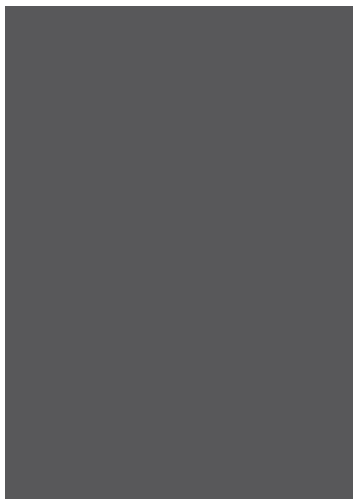
Piet Vande Castele - *Duchateau Catering* (Deinze, Belgique)
CANDIDAT BELGIQUE

Formé à la gastronomie professionnelle au sein d'écoles culinaires belges, Piet Vande Castele construit son parcours dans des environnements gastronomiques exigeants et prestigieux. Il développe très tôt une solide maîtrise technique, qu'il complète par un sens aigu de l'organisation et de la gestion du service. Aujourd'hui chez *Duchateau Catering*, il évolue dans des contextes de haute exigence, où précision, rigueur et constance sont indispensables. Son parcours s'enrichit ensuite au sein de la Team Belgium, où il officie en tant que commis lors de la précédente sélection Europe et la Grande Finale du Bocuse d'Or. Cette expérience formatrice lui permet d'appréhender pleinement les exigences de la compétition : précision du geste et recherche permanente de l'excellence.



Christian Wellendorf - *Babette* (Copenhague, Danemark)
CANDIDAT DANEMARK

Chef de cuisine et associé du restaurant *Babette* à Copenhague, Christian Wellendorf s'impose comme une figure majeure de la scène gastronomique danoise. Diplômé du restaurant *Babette* à Vordingborg en 2017, il construit son parcours au sein de Maisons reconnues, notamment à *Falsled Kro*, où il affine sa technique et son exigence du détail. Son engagement dans la compétition marque un tournant décisif de sa carrière. Membre puis capitaine de l'équipe nationale culinaire du Danemark, il remporte la médaille de bronze aux WorldSkills d'Abu Dhabi en 2017, avant de décrocher la médaille d'or et le prix du Meilleur Commis au Bocuse d'Or 2019 aux côtés de Kenneth Toft-Hansen. Un parcours d'excellence qui témoigne de sa rigueur, de son leadership et de sa capacité à évoluer au plus haut niveau de la gastronomie internationale.



Adolfo Santos García

CANDIDAT ESPAGNE

TBC



Joonas Koppel - A.JU Restoran (Tallinn, Estonie)

CANDIDAT ESTONIE

Chef estonien issu d'une lignée de cuisiniers, Joonas Koppel perpétue un héritage familial transmis sur trois générations. Au fil de son parcours, il a contribué à hisser plusieurs établissements au premier plan de la scène gastronomique estonienne, se distinguant par sa créativité, son sens du collectif et une exigence constante dans l'exécution. Fondateur du restaurant *A.JU*, distingué à plusieurs reprises dans des concours nationaux et internationaux et élu Chef de l'année en 2023, il a vu son travail salué par les recommandations du Guide Michelin. Fort de cette expérience, Joonas Koppel aborde aujourd'hui le Bocuse d'Or Europe avec l'ambition de représenter l'Estonie au plus haut niveau, en valorisant l'identité culinaire de son pays.



Johan Kurkela - **TBC**

CANDIDAT FINLANDE

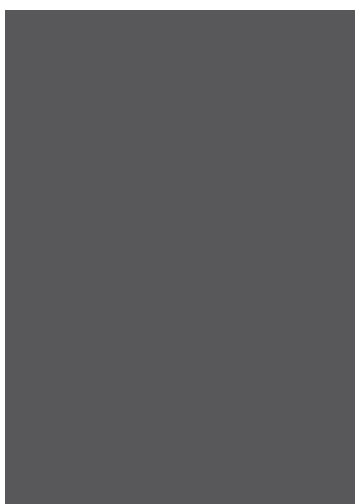
Chef concentré et déterminé, Johan Kurkela construit son parcours dans l'univers de la cuisine de compétition, où précision et respect du produit occupent une place centrale. Il fait ses premiers pas sur la scène internationale en tant que commis lors du Bocuse d'Or 2019, une expérience fondatrice qui lui permet d'acquérir une grande maîtrise technique. Il revient sur le devant de la scène, cette fois en tant que candidat officiel de la Finlande au Bocuse d'Or 2023, où il décroche la 6^{ème} place. Avec cette nouvelle participation, Johan Kurkela a aujourd'hui la volonté de se hisser au plus haut niveau de la compétition et être le premier Finlandais à atteindre le podium du Bocuse d'Or.



Maxence Baruffaldi - *Campus de Groisy* (Groisy, France)

CANDIDAT FRANCE

Le Bocuse d'Or est aussi une histoire de passage de témoin, comme l'illustre le parcours de Maxence Baruffaldi. Originaire de Toulon, le chef exécutif du *Campus de Groisy* a d'abord vécu la compétition en tant que coach d'Édouard Loubet lors de la sélection France en 2023. Cette expérience a été un véritable élément déclencheur dans sa volonté de se porter candidat à son tour. Depuis deux ans, il réfléchit sans relâche à la manière de composer, d'anticiper et de créer une cuisine qui se veut sincère, convaincue que le futur de la gastronomie se joue dans la transparence et le respect du vivant.



Roland Kelemen - *Hunguest Sóstó* (Nyíregyháza, Hongrie)

CANDIDAT HONGRIE

Après sa formation culinaire à l'école Aranybika Secondary School de Debrecen, Roland intègre les équipes du groupe hôtelier *Hunguest*. Il débute comme stagiaire dans les cuisines de l'hôtel *Hunguest* à Hajdúszoboszló, avant de rejoindre l'hôtel *Hunguest Sóstó* à Nyíregyháza, où il occupe depuis trois ans le poste de sous-chef. Déjà familier du Bocuse d'Or, il a pris part à la dernière Sélection Europe et à la Grande Finale, se classant à la 6^{ème} puis à la 13^{ème} place et remportant le prix spécial plateau à chaque fois. Fort de cette expérience au plus haut niveau, il aborde aujourd'hui la compétition avec une ambition renouvelée et une volonté de hisser son pays sur la plus haute place du podium.



Snædís Xyza Mae Jónsdóttir - *Fröken Reykjavík* (Reykjavík, Islande)

CANDIDATE ISLANDE

Cheffe de cuisine du restaurant *Fröken Reykjavík*, situé au sein de l'*Hôtel Saga* à Reykjavík, Snædís Xyza Mae Jónsdóttir construit son parcours entre gastronomie et hôtellerie. Originaire de Dalvík, dans la région d'Eyjafjörður, elle développe très tôt un attachement profond à son territoire, qu'elle traduit dans une approche respectueuse des produits et du savoir-faire. Parallèlement à son activité en cuisine, elle s'investit activement au sein de l'équipe nationale culinaire islandaise. Elle en prend le rôle de capitaine en 2020, année où l'équipe décroche la médaille de bronze aux Olympiades culinaires IKA de Stuttgart, avant d'en devenir la coach de 2023 à 2025. Sous son encadrement, l'équipe renouvelle cette performance en obtenant à nouveau la 3^{ème} place lors des Olympiades Culinaires IKA de 2024, confirmant son leadership et son engagement au plus haut niveau de la compétition internationale.



Matteo Terranova - *La Stüa de Michil** (Corvara in Badia, Italie)
CANDIDAT ITALIE

Né en 1994, Matteo Terranova est sous-chef du restaurant étoilé *Stua de Michil**, niché au cœur des Dolomites italiennes. Au sein de cette Maison reconnue, il développe une cuisine précise et exigeante, ancrée dans le respect du produit et du territoire. Candidat de l'équipe Italie au Bocuse d'Or, il aborde la compétition avec engagement et ambition, déterminé à représenter son pays au plus haut niveau de la gastronomie internationale.



Dinārs Zvidriņš - **TBC** (Riga, Lettonie)
CANDIDAT LETTONIE

Sacré chef lettonien de l'année à plusieurs reprises et véritable compétiteur, cet ancien joueur de basket participe à des concours de cuisine depuis 2012. Lors de la première participation de la Lettonie au Bocuse d'Or en 2020, il se qualifie jusqu'en demi-finale. En parallèle, Dinārs Zvidriņš a été pendant plusieurs années chef exécutif au restaurant *Laivu Centrs* à Riga.



Gabrielius Zajac - *SURR* et *Pink & Yellow* (Vilnius, Lituanie)
CANDIDAT LITUANIE

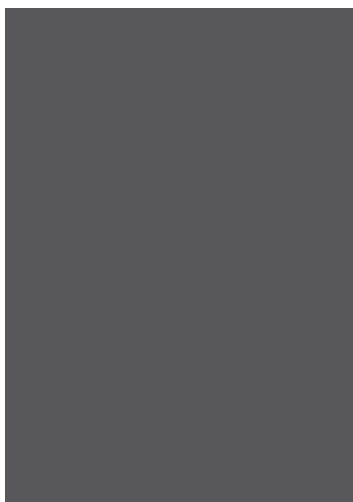
Chef des restaurants *SURR* et *Pink & Yellow*, Gabrielius Zajac incarne une nouvelle génération de talents de la scène gastronomique lituanienne. À travers ses établissements, il développe une cuisine contemporaine affirmée, portée par une identité forte et une vision exigeante du métier. Premier candidat lituanien de l'histoire du Bocuse d'Or, il marque une étape importante pour la gastronomie de son pays sur la scène internationale. Son engagement et son parcours témoignent d'une ambition claire : porter la cuisine lituanienne au plus haut niveau et lui offrir une visibilité nouvelle au sein des grandes compétitions culinaires mondiales.



Christian André Pettersen - *Alter Ego* (Sandnes, Norvège)

CANDIDAT NORVÈGE

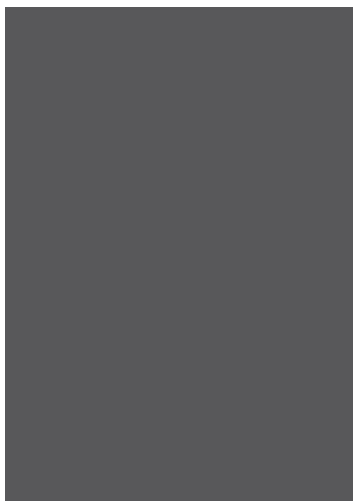
Chef norvégien de renommée internationale, Christian André Pettersen s'est distingué par une cuisine nordique innovante, subtilement enrichie d'influences asiatiques. Après une longue parenthèse loin de la scène gastronomique, il signe aujourd'hui son retour avec le lancement de son nouveau restaurant, *Alter Ego*, à Sandnes, en Norvège. Passionné de compétition, il a participé à 24 concours, remportant 14 médailles d'or, et se forge une expérience internationale auprès de Gunnar Hvarnes et Christopher W. Davidsen. Après le bronze au Bocuse d'Or 2019 et 2021, il se prépare aujourd'hui pour l'édition 2027, déterminé à atteindre le sommet.



Jet Loos

CANDIDAT PAYS-BAS

TBC



Kamil Tłuczek

CANDIDAT POLOGNE

TBC



Dominique Unčovský - *Makro Academy* (Prague, République tchèque)

CANDIDAT RÉPUBLIQUE TCHÈQUE

Figure montante de la gastronomie tchèque et distingué au classement Forbes 30 Under 30, Dominique Unčovský s'impose comme l'un des talents les plus prometteurs de sa génération. Habitué des concours, il s'est imposé à deux reprises lors des sélections nationales du Bocuse d'Or et a déjà participé au Bocuse d'Or Europe 2024. Fort de cette expérience, il aborde aujourd'hui cette nouvelle participation avec davantage de maturité et une préparation approfondie pour défendre les couleurs de la République Tchèque au plus haut niveau.



Vasiliță-Marinică Bejenaru - *Kronwell Hotel Brașov***** (Brașov, Roumanie)

CANDIDAT ROUMANIE

Vasiliță-Marinică Bejenaru est un chef roumain primé, reconnu pour sa précision et son excellence technique. Médaillé d'argent et de bronze aux Olympiades culinaires IKA 2024, lauréat d'Arena Bucătarilor et de GastroPan, il se distingue par son parcours compétitif solide et son engagement constant à atteindre les plus hauts standards. Représentant la Roumanie au Bocuse d'Or, il conjugue rigueur, maîtrise technique et sens de la performance avec l'ambition de hisser son pays sur le podium pour sa première participation à la compétition.



Oliver McGeorge - *L'Enclume**** (Cartmel, Royaume-Uni)

CANDIDAT ROYAUME-UNI

Formé entre le Royaume-Uni et la France, Oliver McGeorge débute sa formation culinaire à l'Ullswater Community College avant d'obtenir un Baccalauréat Professionnel Cuisine avec mention Très Bien au Lycée Hôtelier de Marseille. Il construit ensuite son parcours au sein de maisons d'exception tel que *Le Petit Nice**** à Marseille ou encore *Guy Savoy**** à Paris, où il évolue jusqu'au poste de sous-chef, avant de diriger les cuisines de *Frenchie rue du Nil**, contribuant au maintien de son étoile Michelin en 2024. Après plusieurs années à haut niveau, il consacre une période à l'approfondissement de sa vision culinaire, mêlant stages internationaux et immersions agricoles et viticoles. Aujourd'hui candidat du Royaume-Uni au Bocuse d'Or Europe, Oliver McGeorge s'inscrit dans une démarche alliant exigence technique et valorisation de la gastronomie britannique sur la scène européenne.



Patrik Pokrývka - *Hotel Lomnica* (Lomnica, Slovaquie)

CANDIDAT SLOVAQUIE

Âgé de 33 ans, Patrik Pokrývka est chef de cuisine à l'*Hôtel Lomnica*, situé au cœur des paysages naturels des Hautes Tatras. Il forge son parcours au sein de restaurants en Slovaquie, en Autriche, puis durant six années en Norvège où il affine sa technique et son exigence professionnelle. Il complète sa formation par des stages chez *Maaemo**** et *Noma**** à Copenhague, tous deux triplement étoilés Michelin. Ancien joueur professionnel de hockey sur glace, il conserve un lien fort avec le sport, qui nourrit sa discipline et son esprit de compétition. Lauréat du titre de Talent de l'Année par Gault & Millau et distingué aux Olympiades culinaires IKA de Stuttgart, il représente aujourd'hui la Slovaquie au Bocuse d'Or Europe avec ambition et détermination.



Ludwig Tjörnemo - **TBC**

CANDIDAT SUÈDE

Issu d'un parcours marqué par la pratique du sport de haut niveau, Ludwig Tjörnemo aborde la cuisine de compétition avec une approche structurée, où la préparation, la constance et la maîtrise de soi occupent une place centrale. Formé au sein des équipes nationales suédoises et reconnu sur la scène gastronomique de son pays, il a construit son expérience dans des établissements de renommée internationale parmi lesquels *Per Se**** et *Eleven Madison Park**** à New York, *Restaurant AOC*** à Copenhague, *Esperanto**, *Celeste**, *Étoile** et *Operakällaren** à Stockholm. Au Bocuse d'Or, il défend une vision contemporaine et épurée de la cuisine suédoise, fondée sur la précision du geste, la lisibilité des saveurs et une exécution maîtrisée.



Karina Fruman - *Fondation Campus Sursee* (Sursee, Suisse)

CANDIDATE SUISSE

À 25 ans, Karina Fruman s'impose comme la première femme à représenter la Suisse au Bocuse d'Or Europe. Formée au sein de l'armée suisse, elle a ensuite enrichi son parcours dans différents établissements en Suisse et à l'étranger, développant un style précis et exigeant. Atteinte de la maladie cœliaque, elle démontre que l'excellence culinaire peut parfaitement s'allier à la maîtrise des intolérances alimentaires. Dynamique et perfectionniste, elle prépare ses plats avec minutie en travaillant chaque détail. Curieuse et ouverte sur les techniques internationales, Karina Fruman porte avec ambition la gastronomie suisse au plus haut niveau.