

Bonjour,

Les 23 et 24 mars prochains, Sirha Budapest accueillera le **Bocuse d'Or Europe**, la sélection européenne du prestigieux concours gastronomique international. Elle déterminera **les 10 chefs nationaux qui représenteront leur pays à la grande finale du Bocuse d'Or 2023 lors de Sirha Lyon en janvier prochain.**

Les candidats et leurs commis allieront leurs savoir-faire et technique pour convaincre un jury composé de figures gastronomiques incontournables telles que **Romuald Fassenet** (Chef au Château Mont Joly à Dole dans le Jura), **Kenneth Toft Hansen** (Bocuse d'Or 2019), **Philip Tessier** (Bocuse d'Argent 2015) ou encore **Christian André Pettersen** (président du jury, Bocuse de Bronze 2019 et 2021).

#### **A retrouver dans les cuisines :**

##### Jour 1, le 23 mars 2022

Pologne – **Jakub Kasprzak** - Chef du restaurant Lumière à Baranowo - *Commis : Dawid Cieśliński*

Estonie - **Alexander Gureev** - Sous-chef de l'hôtel Bristol à Oslo - *Commis : Maksim Fomenkov*

Ukraine - **Maksym Pryhidko** - Chef du restaurant Experimental à Lviv - *Commis : Vasyl Fysiuk*

Danemark - **Brian Mark Hansen** - Chef du restaurant Søllerød-kro à Copenhague - *Commis : Elisabeth Madsen*

France - **Naïs Pirollet** - Institut Paul Bocuse à Lyon - *Commis : Cole Millard*

Slovaquie - **Peter Duranský** - Chef du restaurant Das Loft à Vienne - *Commis : Mark Janák*

Suisse - **Christoph Hunziker** - Chef du restaurant Beizli à Köniz - *Commis : Céline Maier*

Islande - **Sigurjón Bragi Geirsson** - Chef du restaurant Héðinn à Reykjavic - *Commis : Hugi Rafn Stefánsson*

Belgique - **Sam Van Houcke** - Chef du restaurant Maste à Gand - *Commis : Tristan Bauwens*

##### Jour 2, le 24 mars 2022

Finlande - **Johan Kurkela** - Olo and Grön à Helsinki - *Commis : Aino Kasanen*

Espagne - **Rubén Amro** - Chef exécutif au Box Art Hotel à Madrid - *Commis : Oriol Fernández*

Hongrie - **Bence Dalnoki** - Sous-chef du restaurant Stand à Budapest - *Commis : Patrik Nyikos*

Pays-Bas – **Kees Visser** - Chef exécutif au restaurant Cristo - *Commis : Jeffrey Buijl*

Royaume-Uni - **Ian Musgrave** - Sous-chef de l'Hôtel Ritz à Londres - *Commis : Adam Beaumont*

Lettonie - **Dinars Zvidrins** - Chef exécutif du restaurant Laivu Centrs à Riga  
- *Commis : Sintija Baugerga*  
Norvège - **Filip August Bendi** - Chargé des créations culinaires du Thon Hotel à Oslo - *Commis : Leon Haarberg Nilsen*  
Turquie - **Emre Inanir** - Chef du Çırağan Palace Kempinski à Istanbul - *Commis : Eray Eren*  
Russie - **Sergei Ternov** - Chef de l'antenne russe de l'Institut Paul Bocuse - *Commis : Anna Bashlykova*  
Suède - **Jimmi Eriksson** - Responsable créatif et gastronomique du Stadshusrestauranger à Stockholm - *Commis : Thilda Mårtensson*

> Pour plus d'informations à propos des candidats, **consultez leurs biographies ci-dessous**. Vous pouvez télécharger [ici](#) les photos des candidats.

> Pour en savoir plus sur le Bocuse d'Or, rendez-vous [ici](#).

N'hésitez pas à nous contacter pour toute information complémentaire ou demande d'accréditation.

#### **Agence Monet+Associés pour le Bocuse d'Or Europe 2022**

Matthieu Mébarki et Inés Carayrou

[bocusedor@monet-rp.com](mailto:bocusedor@monet-rp.com)

04 78 37 34 64



--

### **LE PARCOURS DES CANDIDATS**

#### **POLOGNE / Jakub KASPRZAK**

Amoureux de la gastronomie française et passionné de livres de cuisine, cet ancien étudiant de l'Institut Paul Bocuse a su enrichir ses connaissances grâce à ses multiples expériences internationales auprès de chefs passionnés. Médaillé d'argent lors de la sélection polonaise du Bocuse d'Or en 2018 et vainqueur en 2019, Jakub récidive en 2021 pour participer une seconde fois au Bocuse d'Or Europe.

#### **ESTONIE / Alexander GUREEV**

Originaire de Tallinn, Alexander commence son apprentissage culinaire très jeune. Il étudie à l'école "Le Cordon Bleu" à Londres, confirmant ainsi ses ambitions professionnelles. Après avoir travaillé comme chef dans la capitale anglaise, il collabore avec des chefs prestigieux en Norvège. Il est aujourd'hui sous-chef de l'hôtel Bristol à Oslo. Troisième du Bocuse d'Or Estonie en 2019, il retente sa chance en 2021 et décroche la première place synonyme de qualification pour la sélection européenne à Budapest.

## **UKRAINE / Maksym PRYHIDKO**

Membre de l'association des chefs d'Ukraine ainsi que fondateur et chef du restaurant "Experimental" à Lviv, Maksym est le grand gagnant du Bocuse d'Or Ukraine 2021. Premier candidat à représenter son pays lors de la sélection européenne, Maksym espère atteindre le Top 10 lors de celle-ci et devenir également le premier Ukrainien à atteindre la finale du Bocuse d'Or.

## **DANEMARK / Brian Mark HANSEN**

Bercé dans le milieu de la gastronomie, Brian Mark décide rapidement d'en faire son métier, devenant chef cuisinier du Søllerød-kro à Copenhague en 2013 (étoilé au guide Michelin). Trouvant ses fondements dans la cuisine du monde tout en utilisant uniquement des produits de saison, Brian Mark est aujourd'hui considéré comme l'un des artistes culinaires les plus en vue du Danemark.

## **FRANCE / Naïs PIROLLET**

Originaire de Briançon, Naïs est diplômée de l'Institut Paul Bocuse en 2017 où elle finit major de sa promotion. Elle commence à travailler au restaurant d'application Saisons puis continue son parcours auprès du chef étoilé David Toutain à Paris pendant deux années. En novembre 2021, Naïs remporte la sélection nationale française à Reims et devient ainsi la première cheffe à représenter la France lors du Bocuse d'Or Europe.

## **SLOVAQUIE / Peter DURANSKY**

Premier chef slovaque étoilé au guide Michelin, Peter travaille depuis ses 15 ans dans les meilleurs restaurants du pays, évoluant du poste de commis à celui de chef de cuisine. Après plusieurs mois en complète immersion à étudier la cuisine nordique aux îles Lofoten (région reculée de Norvège), Peter quitte le Grand Nord pour l'Autriche où il y dirige les cuisines du restaurant "Das Loft" depuis 10 ans. Il est le premier Slovaque à participer au Bocuse d'Or Europe et il espère bien atteindre le top 10, synonyme d'une place assurée en finale.

## **SUISSE / Christoph HUNZIKER**

Né à Ziegelried, un petit village à côté de Berne, Christoph commence sa formation de chef dans le restaurant Suisse "Hadern Pintli", dans sa région natale. Il est nommé chef exécutif pour la première fois à Thoune au restaurant "Schärmehof". En 2014, il ouvre son propre restaurant "Le Beizli" sur la colline Schüpberg. Après plusieurs participations à la sélection suisse du Bocuse d'Or, ce trentenaire intrépide la remporte en novembre 2021, obtenant *de facto* sa place pour le Bocuse d'Or Europe 2022.

## **ISLANDE / Sigurjón Bragi GEIRSSON**

Sacré chef islandais de l'année en 2019, Sigurjón Bragi est aujourd'hui chef dans les cuisines du restaurant Héðinn à Reykjavík. Ce passionné de voyage est sans cesse à la recherche de nouvelles inspirations, de nouvelles saveurs. En 2020, alors coach de l'équipe nationale islandaise, il remporte la médaille de bronze aux Olympiades culinaires de Stuttgart.

### **BELGIQUE / Sam VAN HOUCKE**

Passionné de cuisine dès son plus jeune âge, Sam se forme à l'école hôtelière Ter Groene Poorte de Bruges. Il ouvre son premier restaurant "Maste" à Gand en 2018 dans lequel il développe une cuisine inspirée des pays scandinaves. La participation de Sam au Bocuse d'Or Europe 2022 marque le grand retour de la Belgique dans la compétition, après une absence en 2020 due à la crise sanitaire.

### **FINLANDE / Johan KURKELA**

Véritable habitué des concours de cuisine, Johan participe au Bocuse d'Or Europe en 2018 en tant que commis de Ismo Sipeläinen. Ce jeune passionné de 25 ans a travaillé au sein de nombreux établissements reconnus dont le restaurant étoilé au guide Michelin "Olo and Grön" à Helsinki. Compétiteur et perfectionniste, Johan a pour ambition de faire rayonner la gastronomie finlandaise dans le monde entier.

### **ESPAGNE / Rubén AMRO**

Originaire de Madrid, Rubén étudie dans sa ville natale au sein de la prestigieuse école IES Hotel Escuela. Forgé par ses expériences auprès de grands noms de la gastronomie, il travaille comme chef exécutif dans des restaurants madrilènes réputés tels que "Conlaya" ou "Koma", et est aujourd'hui chef exécutif au Box Art Hotel. Influencé par les cultures palestinienne (par son père) et thaïlandaise (par sa femme), le chef transmet cette mixité dans des plats nuancés et aux tournures culinaires variées. Après avoir remporté tous les concours nationaux en Espagne ces deux dernières années, Rubén se lance un nouveau défi : représenter son pays au Bocuse d'Or Europe et atteindre la finale mondiale en janvier 2023 à Lyon.

### **HONGRIE / Bence DALNOKI**

Issu d'une famille de chasseurs, Bence est un véritable expert de la cuisine traditionnelle de son pays en tant que sous-chef au restaurant étoilé "Stand" à Budapest. Il remporte haut la main la sélection hongroise du Bocuse d'Or en combinant gracieusement héritages hongrois et techniques professionnelles de la haute gastronomie. Il n'en est pas à son premier Bocuse d'Or Europe puisque Bence a déjà eu l'opportunité d'être second commis lors du Bocuse d'Or Europe 2016 dans sa ville de Budapest.

### **PAYS BAS / Kees VISSER**

Né à Dordrecht en Hollande, Kees commence son apprentissage culinaire dès le plus jeune âge. Il travaille dans plusieurs restaurants dont certains étoilés tels que le

restaurant "Paul van Waarden" et le "Savelberg". Par la suite, il ouvre son propre restaurant, "Bij Kees". Aujourd'hui chef exécutif au restaurant "Cristo" de l'hôtel Mondragon à Zierikee, il remporte en 2021 la sélection néerlandaise du Bocuse d'Or après cinq tentatives, et représentera ainsi la gastronomie hollandaise en mars prochain à Budapest.

## **ROYAUME-UNI / Ian MUSGRAVE**

Forgé par son expérience au sein d'établissements prestigieux, Ian rejoint le Ritz de Londres comme chef de partie en 2011. Trois ans plus tard, il est promu sous-chef, faisant de lui l'un des sept sous-chefs du restaurant qui obtiendra pendant ce temps-là sa première étoile Michelin. Honoré du titre de chef de l'année 2018 par la Fédération culinaire britannique, Ian décide de se lancer à la poursuite du Bocuse d'Or. Ayant dû renoncer en 2020 suite à la crise sanitaire, il espère bien prendre sa revanche cette année.

## **LETTONIE / Dinars ZVIDRINS**

Sacré chef letton de l'année à plusieurs reprises et véritable compétiteur, cet ancien joueur de basket participe à des concours de cuisine depuis 2012. Actuellement chef exécutif au restaurant "Laivu Centrs" à Riga, Dinars a marqué l'histoire de son pays en devenant, en 2020, le premier Letton à participer à la sélection européenne du Bocuse d'Or.

## **NORVÈGE / Filip August BENDI**

Originaire de Sandnes, une petite ville de l'ouest norvégien, Filip August est issu d'une longue lignée de restaurateurs. Après une expérience au NOMA à Copenhague, il devient le commis du chef Gunnar Hvarnes au Bocuse d'Or Europe 2010, puis à la finale du Bocuse d'Or 2011, où le duo obtient le Bocuse de Bronze. Par la suite, il collabore quelque temps avec Daniel Boulud à New York, puis rejoint sa terre natale en 2018 comme chargé des créations culinaires de la chaîne hôtelière Thon Hotels à Oslo.

## **TURQUIE / Emre INANIR**

Originaire d'Istanbul, Emre commence sa carrière en 2000. Tout au long de son parcours, il collabore avec des chefs locaux et internationaux dans différents hôtels cinq étoiles. En 2009, il part en Afrique du Sud et cuisine aux côtés de chefs renommés dans des restaurants étoilés. Emre travaille aujourd'hui au "Çırağan Palace Kempinski" à Istanbul, tout en ne ménageant pas ses efforts pour mettre en avant la cuisine turque au niveau international.

## **RUSSIE / Sergei TERNOV**

Originaire de Biysk en Russie, Sergei étudie la gastronomie dès le lycée. Sous-chef puis chef au sein de différents établissements tels que le bar "Kefir", les restaurants "Beawer", "Bladbacher" ou "LLC Teller", il est depuis août 2021 chef et professeur au

sein de l'antenne russe de l'Institut Paul Bocuse. Riche de ses multiples expériences à l'international, il participe à de nombreux concours culinaires comme le "Chef à la russe" en 2018 où il obtient, avec son équipe, la première place.

## **SUÈDE / Jimmi ERIKSSON**

Véritable passionné en quête perpétuelle de nouveauté, Jimmi commence sa carrière en décrochant un stage dans un restaurant prestigieux de Stockholm, le "Fredsgatan 12". Après avoir voyagé quelques années, il intègre la prestigieuse équipe du restaurant suédois "Pontus Matsalen". Habitué des concours culinaires, Jimmi Eriksson est sacré Chef de l'année en Suède en 2016 et remporte, avec son équipe, la médaille d'or à la Coupe du monde culinaire en 2018. Aujourd'hui responsable créatif et gastronomique du "Stadshusrestauranger" à Stockholm, il s'inscrit parmi les chefs les plus prodigieux de sa génération.