

# Prins Carl Philip besökte Tommy Myllymäki under träning

Pressmeddelande

Stockholm, 20 december 2010

*VM för kockar - Bocuse d'Or i Lyon 25-26 januari - närmar sig med stormsteg och förberedelserna är nu inne i ett extra intensivt skede, det är mycket som står på spel för Sveriges hopp Tommy Myllymäki. För att visa sitt stöd och av intresse för tävlingen var Prins Carl Philip nyligen på besök under ett av tävlingskockens träningspass.*

Prinsen blev upplyst om hur tävlingen går till och de många moment som ett deltagande i Bocuse d'Or kräver färdigheter i. Prins Carl Philip lyssnade intresserat och fick även förtjust provsmaka några av de rätter som Sverige tävlar med.

*- Prinsen visade mycket stort intresse för Tommys yrkeskunnande och den avancerade matlagningen som VM för kockar, Bocuse d'Or, kräver, säger Ingela Stenson, generalsekreterare i den Svenska Bocuse d'Or Akademien/Gastronomi Sverige.*

Prins Carl Philip är sedan tidigare beskyddare av den svenska Bocuse d'Or Akademien och reser ner till Lyon för att, i egen hög person, närvara under tävlingsdagarna i slutet av januari.

**För mer information, vänligen kontakta:**

**Ingela Stenson**, generalsekreterare i den Svenska Bocuse d'Or Akademien/Gastronomi Sverige,  
ingela.stenson@unitedminds.se,  
070 724 09 78

**Mathias Dahlgren**, president i den Svenska Bocuse d'Or Akademien/Gastronomi Sverige,  
mathias.dahlgren@grandhotel.se,  
070 495 60 69

Bakom satsningen på Bocuse d'Or står den svenska kockeliten i form av Gastronomi Sverige. De är Sveriges mest framgångsrika kockar som genom ett unikt samarbete vill ge sina yngre kollegor chansen att tävla internationellt, precis som de själva gjort tidigare.



Ingela Stenson, generalsekreterare Gastronomi Sverige berättar passionerat om Bocuse d'Or för Prins Carl Philip. Foto: Anders Örnevall.



Glada minner när Sveriges hopp i Bocuse d'Or Tommy Myllymäki, commis Johan Salestam (till vänster i bild) och coach Peter Jelsäter (till höger i bild) fick besök av Prins Carl Philip. Foto: Anders Örnevall.



Tommy Myllymäki förklarar tillvägagångssättet för att få en perfekt tillagad fiskrätt. Foto: Anders Örnevall



Prins Carl Philip avnjuter en av delrätterna medan Tommy Myllymäki förklarar hur köttet bereds. Foto: Anders Örnevall.

**Läs mer om den svenska kockelitens engagemang på:**  
[www.gastronomisverige.se](http://www.gastronomisverige.se).

**För högupplösta bilder:**  
<http://press.binfeldab.se>  
Användarnamn: bocuse  
Lösenord: press