

Stockholm den 19 januari 2010

Tommy Myllymäki vann den svenska uttagningen till VM för kockar –Bocuse d'Or!

Tommy Myllymäki från Småländska Kolonin och Julita Wärdshus är Sveriges nya tävlande i världens mest prestigefyllda kocktävling Bocuse d'Or – VM för kockar. Påhejad av en stor skara matentusiaster, bland annat jordbruksminister Eskil Erlandsson, lyckades Tommy Myllymäki ta hem segern i tät konkurrens med Anders Vendel, Vendel at Sturehof/Vendel Ale Stenar och Magnus Lindström från Swedish Taste. Nu väntar stora utmaningar i EM i Genève 7-8 juni 2010 och i VM i Lyon 25-26 januari 2011.

Bocuse d'Or är världens mest prestigefulla matlagningstävling och kallas ofta för VM för kockar. Tävlingen startades 1987 av världens kanske mest berömda kock, den franske stjärnkocken Paul Bocuse. Sverige har historiskt sett varit mycket framgångsrikt i tävlingen med tre silver och ett guld, det senare Mathias Dahlgren 1997.

Tommy Myllymäki har tränat otroligt hårt senaste månaderna och förberett sig minutiöst inför uttagningen – vilket gav bästa möjliga utdelning. Varje deltagare fick 5 timmar på sig att tillaga en fisk- respektive köttträtt med på förhand specificerade huvudråvaror – hälleflundra och kalv.

Juryns motivering

”Han har en sinnlig konstnärlighet i sin matlagning. Med en absolut känsla för det nylagade blir han Sveriges representant i Bocuse d'Or 2010 och 2011.”

- Helt underbart! Jag trodde aldrig jag skulle vinna – i morse kändes det inte alls så. Det är en dröm som gått i uppfyllelse, nu är det full satsning framåt, säger Tommy Myllymäki.

Jordbruksministern Eskil Erlandsson var mycket nöjd med dagens tävling och den höga ambitionsnivån. Han menade att fortsatta tävlingsinsatser och framgångar är en del av satsningen på ”Sverige – det nya matlandet i Europa”.

Tommy Myllymäki är 32 år och blev Årets Kock 2007. Han driver Småländska Kolonin i Jönköping, Julita Wärdshus utanför Katrineholm samt är delägare i Matkomfort – ett företag som på veckobasis levererar mat och recept till både familjer och singelhushåll.

Bilagor: vinnarbild på Tommy, bild på Tommy och Jordbruksministern, fler bilder:

<http://www.gastronomisverige.se/pm/press.html>

Recept och bilder på Tommys rätter.

För mer information, vänliga kontakta:

*Paul Svensson, tävlingsledare, Svenska Bocuse d'Or Akademien,
tel 076 040 40 24*

Mathias Dahlgren, president i Svenska Bocuse d'Or Akademien, domare i Bocuse d'Or och den svenska juryns ordförande tel 070 495 60 69

*Ingela Stenson, Generalsekreterare i Svenska Bocuse d'Or Akademien
070 - 724 09 78, ingela.stenson@unitedminds.se*

I juryn ingick:

Mathias Dahlgren, restaurang Mathias Dahlgren, Grand Hotel, Stockholm, president i Svenska Bocuse d'Or Akademien,

Paul Svensson, Paul Svensson Mat, tävlingsledare

Henrik Norström, Restaurang Lux och Blasieholmens Akvarium och Restaurang.

Markus Aujalay, restaurang Winterviken
Jonas Dahlbom, restaurang Dahlbom på Torget, Åre
Hans Välimäki, Chez Dominique, Helsingfors
Régis Marcon, restaurant Régis&Jaques Marcon
Stefan Karlsson, restaurang Fond, Göteborg
Magnus Ek, restaurang Oaxen

Gastronomi Sverige består av:

Melker Andersson, F-12 Gruppen
Markus Aujalay, Winterviken
Jonas Dahlbom, Dahlbom på Torget
Mathias Dahlgren, restaurang Mathias Dahlgren, Grand Hotel
Fredrik Eriksson, Långbro Vårdshus
Sven-Åke Larsson
Christer Lingström
Henrik Norström, Lux och B.A.R.
Paul Svensson, Paul Svensson Mat
Sven-Gunnar Svensson
Kurt Weid

Ingela Stenson

Generalsekreterare Svenska Bocuse d'Or Akademien/Gastronomi Sverige
070 724 0978

www.gastronomisverige.se