

Bocuse d'Or 2027–2029

Svensk uttagning

2026-10-30

Introduktion

- Bocuse d'Or Sweden driver den svenska medverkan i tävlingen Bocuse d'Or.
- Sveriges medverkan i tävlingen finansieras primärt genom partnersamarbeten (sponsorskap), sekundärt genom offentliga bidrag.
- Ideella insatser från bland annat etablerade kockar och restaurangelever är också avgörande för Sveriges medverkan och framgång i tävlingen.
- Hur respektive land strukturerar sin satsning till Bocuse d'Or varierar. Regelverket kring tävlingen förändras regelbundet. Inför kommande tävlingscykel kommer Bocuse d'Or Sweden att arbeta utifrån följande riktlinjer.
 - ✓ Samtliga medlemmar i teamet (Kandidat, Coach och Commis) måste vara svenska medborgare.
 - ✓ Minst en (1) representant i teamet (Kandidat, Coach, Commis eller Jury) måste vara kvinna.

Medaljer 1995 – 2025



1995 Melker Andersson



1997 Mathias Dahlgren



2001 Henrik Norström



2009 Jonas Lundgren



2011 Tommy Myllymäki



2015 Tommy Myllymäki



2019 Sebastian Gibrand



2025 Gustav Leonhardt

Team Sweden

2025 – 2027

Kandidat

Ludwig Tjörnemo

Commis

Emilia Björklund

Coach

Jimmi Eriksson

Jury

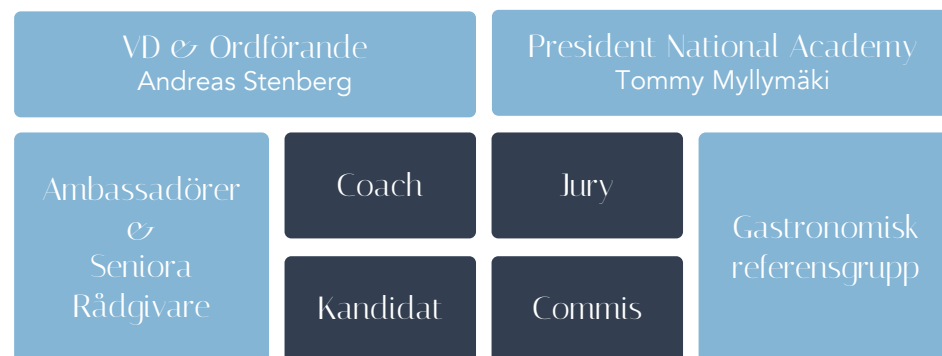
Adam Dahlberg

President

Tommy Myllymäki



Bocuse d'Or Sweden Organisation



Kandidat

- Tillsätts för en period på 2 år.
- Kandidat utses genom kvalifikationstävling.
- Måste vara svensk medborgare.

Coach

- Tillsätts för en period på 2 år.
- Val av Coach görs av Bocuse d'Or Sweden i samråd med Kandidat.
- Coach måste vara svensk medborgare.

Commis

- Tillsätts för en period på 2 år.
- Val av Commis görs av Bocuse d'Or Sweden i samråd med Kandidat.
- Commis ska ha potential att vara en framtida svensk kandidat.
- **Notera** att Commis inte får vara över 22 år i slutet av januari 2029.
- Commis måste vara svensk medborgare.

Jury

- Tillsätts för en period på 4 år.
- Val av Jury görs av President och Ordförande och utifrån riktlinjer från GL Events.

Beskyddare HKH Prins Carl Philip

Sedan många år tillbaka är HKH Prins Carl Philip beskyddar av den svenska satsningen i Bocuse d'Or.

Prinsen är mycket intresserad av svensk gastronomi och hovets engagemang i satsningen är mycket uppskattad.

Även från regeringshåll har man insett de mervärden som en stark svensk representation i tävlingen medför vilket lett till stort engagemang från bl.a. Landsbygdsminister Peter Kullgren.

Sedan 2025 är den svenska satsningen till Bocuse d'Or även inskriven i den svenska livsmedelsstrategin.



Internationell tävlingsstruktur

NATIONELL (SVENSK) UTTAGNING

Arrangeras av Bocuse d'Or Sweden.

President för Bocuse d'Or Sweden är tävlingsansvarig.

Vinnaren av den nationella uttagningen blir Sveriges kandidat till de internationella tävlingarna.

EUROPEISK FINAL

Arrangeras av GL Events.

20 europeiska länder tävlar.

10 platser till världsfinalen i Lyon.

VÄRLDSFINAL

Arrangeras av GL Events.

Totalt 24 länder tävlar i världsfinalen.

- 10 Europa
- 5 Americas
- 5 Asia Pacific
- 2 Africa
- 2 Wild Card

Nationell svensk uttagning

Fas 1: Anmälan

Samtliga kockar (kandidater) som vill tävla anmäler sitt intresse via e-mail senast det **15 december** till

andreas.stenberg@restaurangakademien.se.

Anmälan är bindande.

Fas 2: Samtal

Samtliga anmälda kandidater träffar Ordförande och/eller President för ett samtal där Kandidaten bl.a. berättar om sin professionella bakgrund, sina förutsättningar under tävlingsperioden, presenterar sitt team inklusive coach och commis inför en eventuell sista fas (3).

Nytt för 2027: Resultatet från intervjuerna kommer att poängsättas. Kandidater som går vidare till Fas 3 kommer att få tillgodogöra sig dessa poäng under den sista fasen.

Fas 3: Upplagning

Ett visst antal slutkandidater gör upp om vem som får representera Sverige i Bocuse d'Or 2025-2027.

Upplagningen (kvaltävlingen) genomförs preliminärt under juni månad i Stockholm. Tävlingsuppgifter till Fas 3 presenteras ca. 3 månader före kvaltävling.

De slutkandidater som väljs ut till Fas 3 kommer att få löpande information om denna fas i god tid inför kvaltävlingen.

Tidsplan 2027 – 2029 (TBC)

	2027	2028	2029
Jan	VM Final Lyon (Kandidat Ludwig Tjörnemo)	Förberedelser inför EM.	VM Final i Lyon.
Feb	Fas 2: Inledande intervjuer	Förberedelser inför EM.	Löpande uppdrag efter final.
Mar	Fas 2: Inledande intervjuer	Förberedelser inför EM.	Löpande uppdrag efter final.
Apr		Förberedelser inför EM.	
Maj		Förberedelser inför EM.	
Jun	Preliminär månad för kvaltävling (Fas 3)	Europafinal i Lausanne (TBC)	
Jul			
Aug			
Sep	Förberedelser inför EM.	Träning inför VM	
Okt	Förberedelser inför EM.	Träning inför VM	
Nov	Förberedelser inför EM.	Träning inför VM	
Dec	Förberedelser inför EM.	Träning inför VM	

Underlag Fas 2: Intervjuer

- I denna fas av den svenska uttagningen förs samtal mellan representanter från Bocuse d'Or Sweden och den anmälda kandidaten. Intervjun kommer att poängsättas.
- Kandidaten berättar om sin bakgrund och sina förutsättningar
 - ✓ Arbetslivserfarenhet.
 - ✓ Gastronomisk filosofi och tävlingsmeriter.
 - ✓ Tänkt team under kvalet och framöver.
 - ✓ Förväntan och behov av stöd.
 - ✓ Framgångsfaktorer för att vinna.
 - ✓ Övriga förutsättningar för sin medverkan under två år.
- Organisationen berättar om förutsättningarna för kandidaterna.
 - ✓ Vad innebär det att tävla i Bocuse d'Or?
 - ✓ Förväntan och tillgängligt stöd.
 - ✓ Relation till Partners (sponsorer).
 - ✓ Kandidaten som representant för Sverige och uppförandekod.

Uppförandekod

Bocuse d'Or är världens mest prestigefyllda tävling för professionella kockar. Genom tävlingen tar vi Sverige ut i världen så att världen kommer till Sverige.

Samtliga personer (och i synnerhet kandidaten) och företag som är en del av den svenska Bocuse d'Or satsningen ska alltid agera korrekt och professionellt i sina respektive roller.

I organisationen ska ett glädjefyllt och inkluderande arbetssätt främjas där beteenden av förminskande eller sexistisk karaktär aldrig accepteras. Vidare råder nolltolerans mot droger.

Skicka in din anmälan senast den

15 december 2026 till

andreas.stenberg@restaurangakademien.se