



24-28.11.2018

EXPOGAST 2018
VILLEROY & BOCH CULINARY WORLD CUP

2018! In jeder Hinsicht eine außergewöhnliche Ausgabe

EXPOGAST 2018 und der angegliederte Villeroy & Boch Culinary World Cup sind am Donnerstag, den 29. November in Anwesenheit Seiner Königlichen Hoheit Großherzog Henri zu Ende gegangen.

"Vor fünf Tagen waren wir alle sehr enthusiastisch und hoffnungsvoll. Wir stellten uns die gleiche Frage: Werden unsere Bemühungen von unserem ersten Kritiker, der Öffentlichkeit, belohnt werden? Wir können alle stolz sein, Partner, Bewerber, Freiwillige, Studenten, Juroren, Sponsoren... unsere Bemühungen haben sich mit 45.000 Besuchern gelohnt. Das Ziel ist erreicht, in den Augen der Öffentlichkeit und der Gastronomie ist diese Ausgabe ein echter Erfolg! Vielen Dank an das Publikum und herzlichen Glückwunsch an alle. Wir sehen uns in vier Jahren wieder", sagt Morgan Gromy, Geschäftsführer von Luxexpo The Box.

Fünf Tage lang versammelte EXPOGAST die Welt der Gastronomie, um die Kochkunst zu würdigen. Ein begeistertes Publikum versammelte sich bei Luxexpo The Box, um echte Kunstwerke von Köchen aus aller Welt zu bewundern, und um die Kreationen der Nationalmannschaften, der Juniorenmannschaften und der "Community Catering"-Teams zu verkosten und alle Partner von EXPOGAST und der Villeroy & Boch Kulinarischen Weltmeisterschaft zu treffen.

Die Villeroy & Boch Culinary World Cup ist einer der größten und wichtigsten kulinarischen Wettbewerbe der Welt. Die erste Ausgabe fand 1972 statt. Aloyse Jacoby, Vorsitzender der Jury, gratuliert allen Teilnehmern zum Gelingen dieser herausragenden Veranstaltung, die von den Mitgliedern des Vatel-Clubs, dem Organisator des Wettbewerbs, den vielen Freiwilligen und den Studenten der École d'Hôtellerie et de Tourisme du Luxembourg ein großes Engagement erfordert. *"Ich gratuliere den Köchen, die an den Wettbewerben teilgenommen haben, zu ihrer großen Professionalität, das Niveau ihres Könnens ihrer Ausführung steigt von Jahr zu Jahr – ein Beweis für die Bedeutung, die der Beruf unserem Wettbewerb beimisst",* fügt Jacoby hinzu.

Die Abschlusszeremonie endete mit der Auszeichnung der besten Nationalmannschaft im Villeroy & Boch Culinary World Cup: Schweden. Die Auszeichnung wurde gemeinsam von Seiner Königlichen Hoheit Großherzog Henri und Michel von Boch, Präsident des Familienrates Villeroy & Boch, überreicht.

Alle vier Jahre versammelt EXPOGAST die talentiertesten Köche der fünf Kontinente in Luxemburg. EXPOGAST ist eine professionelle und öffentliche Ausstellung, die sich den Berufen der Gastronomie und der Tischware widmet.

Die Organisatoren danken den Sponsoren und den "GOLD"-Partnern, ohne die nichts möglich wäre: La Provençale, die Luxemburger Handelskammer, die Fédération Nationale des Hôtelières Restaurateurs et Cafetiers, die École d'Hôtellerie et de Tourisme du Luxembourg, Vins et Crémants Luxembourg, Maison Josy Juckem, Partyrent, Codex, AMT Die Beste Pfanne, Boissons Heintz, Paul Eischen Restaurant-Traiteur. Sie danken auch den "Silber"-Sponsoren und allen Ausstellern für die Qualität und Professionalität ihrer Präsentationen.



24-28.11.2018

Villeroy & Boch Culinary World Cup Luxembourg 2018

FINAL RESULTS (overview)

NATIONAL TEAMS

Total points (Cold Buffet Pastry & Culinary Art, Hot Kitchen)

4 GOLD Medals, 10 SILVER Medals, 10 BRONZE Medals, 3 DIPLOMAS

1. Sweden	94,608 points (93,25; 93,56; 95,75)
2. Singapore	93,739 points (95,50; 95,84; 91,74)
3. Norway	91,853 points (80,87; 94,92; 93,00)
4. Switzerland	90,434 points (92,12, 90,23, 90,07)

YOUTH NATIONAL TEAMS

Total points (Contemporary Buffet and Hot Kitchen)

5 GOLD Medals, 7 SILVER Medals, 3 BRONZE Medals

1. Austria	95,075 points (95,75; 94,40)
2. Switzerland	93,845 points (92,56; 95,13)
3. Norway	93,785 points (94,37; 93,20)
4. Sweden	93,485 points (92,37; 94,60)
5. Denmark	91,900 points (91,00; 92,80)

CATERING

4 GOLD Medals, 6 SILVER Medals, 4 BRONZE Medals, 1 DIPLOMA

1. Fazer Culinary Team Sweden	94,830 points
2. Fazer Culinary Team Finland	94,540 points
3. Catering Team of Denmark	91,510 points
4. Swiss National Catering Team Luzerner Kantonsspital	91,490 points

REGIONAL TEAMS

Total points (Pastry Art, Culinary Art)

3 GOLD Medals, 15 SILVER Medals, 14 BRONZE Medals, 4 DIPLOMAS

1. Stockholm Culinary Team	92,321 points (90,62; 93,05)
2. Cercle des chefs cuisine Lucerne	92,165 points (86,25; 94,70)
3. Combined Services Culinary Arts Team UK	90,515 points (87,75; 91,70)

NATIONAL SHOW PIECE

3 GOLD Medals

1. Switzerland	95,250 points
2. Hong Kong	94,000 points
3. Cyprus	90,750 points

CARVING FRUIT AND VEGETABLES

17 GOLD Medals, 16 SILVER Medals, 20 BRONZE Medals, 15 DIPLOMAS

1. Quan Hong Hong (Taiwan)	98,250 points
2. Ming Tsun Ke (Taiwan)	97,250 points (



24-28.11.2018

3. Dominique Menager (France) 97,000 points

LIVE CARVING

2 GOLD Medals, 9 SILVER Medals, 3 BRONZE Medals

1. Vojtech Petržela (Czech Republic) 93,875 points
2. Jose Carlos Perez Lecona (Mexico) 90,000 points
3. Somlux Ouklai (Germany) 89,375 points

CULINARY ART INDIVIDUAL

5 GOLD Medals, 26 SILVER Medals, 54 BRONZE Medals, 23 DIPLOMAS

1. Jaeho Seo (South Korea) 91,870 points
2. Marvin Herrera (USA) 90,650 points
3. Jong On Baek (South Korea) 90,500 points

CULINARY ARTISTIC

56 GOLD Medals, 29 SILVER Medals, 15 BRONZE Medals, 6 DIPLOMAS

1. Sunith Wijedasa (United Arab Emirates) 95,750 points
2. Marco Zugliano (Italy) 95,500 points
3. Rohitha Kasthuriarachchi (U.A. Emirates) 95,000 points

PASTRY ART INDIVIDUAL

6 GOLD Medals, 9 SILVER Medals, 10 BRONZE Medals, 4 DIPLOMAS

1. Achira Kularathne (United Arab Emirates) 94,000 points
2. Eranda Sampath (United Arab Emirates) 92,500 points
3. Benjamin Sellemond (Italy) 91,880 points

PASTRY ARTISTIQUE

4 GOLD WITH DISTINCTION (an exceptional result)

64 GOLD Medals, 63 SILVER Medals, 49 BRONZE Medals, 34 DIPLOMAS

1. Angelica Chwyc (Poland) 100,000 points
2. Metin Tasci (Turkey) 100,000 points
3. Rohitha Kasthuriarachchi (U.A. Emirates) 100,000 points
4. Nalin Jagoda (United Arab Emirates) 100,000 points