



24-28.11.2018

EXPOGAST 2018  
VILLEROY & BOCH CULINARY WORLD CUP

### 2018 ! Une édition exceptionnelle à tous niveaux

EXPOGAST 2018 et son Villeroy & Boch Culinary World Cup, se sont clôturés ce jeudi 29 novembre en présence de Son Altesse Royale Le Grand-Duc Henri.

*« Il y a cinq jours, nous étions tous très enthousiastes et pleins d'espoirs. Nous nous posions la même question : nos efforts seront-ils récompensés par notre premier juge, le public ? Nous pouvons tous être fiers, partenaires, compétiteurs, bénévoles, écoliers, jury, sponsors... nos efforts ont généré 45.000 visites. L'essai est transformé, aux yeux du public et du monde de la gastronomie cette édition est un véritable succès ! Merci au public et félicitations à tous. Rendez-vous dans quatre ans »* déclare Morgan Gromy, Directeur général de Luxexpo The Box.

Cinq jours durant, EXPOGAST a réuni le monde de la gastronomie afin d'honorer l'art culinaire. Un public enthousiaste s'est retrouvé chez Luxexpo The Box pour admirer de véritables œuvres d'art réalisés par des chefs venus des quatre coins du monde, pour déguster les créations des équipes nationales, des équipes juniors et du « Community Catering », et pour rencontrer tous les partenaires d'EXPOGAST, et du Villeroy & Boch Culinary World Cup.

Le Villeroy & Boch Culinary World Cup est l'un des plus grands et des plus importants concours culinaires au monde. La première édition remonte à 1972. Aloyse Jacoby, président du jury, félicite tous les intervenants pour le déroulement de cet événement hors pair, qui demande un dévouement total de la part des membres du Vatel Club, organisateur de la compétition, des très nombreux bénévoles et des étudiants de l'École d'Hôtellerie et de Tourisme du Luxembourg. *« Je félicite le grand professionnalisme des cuisiniers qui ont participé aux compétitions, leur niveau de maîtrise et d'exécution augmente édition après édition, gage de l'importance accordée par la profession à notre compétition »* complète Monsieur Jacoby.

La cérémonie de clôture s'est achevée sur la remise du Villeroy et Boch Culinary World Cup à la meilleure équipe nationale : **la Suède**. Le prix a été conjointement remis par Son Altesse Royale Le Grand-Duc Henri et Michel von Boch, président du conseil familial de Villeroy & Boch.

Tous les quatre ans, EXPOGAST rassemble les chefs les plus talentueux des cinq continents au Luxembourg. EXPOGAST est à la fois un salon professionnel et grand public dédié aux métiers de la gastronomie et de l'art de la table.

Les organisateurs adressent leurs remerciements aux sponsors et partenaires « gold », sans qui rien ne serait possible : La Provençale, la Chambre de Commerce Luxembourg, la Fédération Nationale des Hôteliers Restaurateurs et Cafetiers, l'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. Ils remercient aussi les sponsors « Silver » et tous les exposants pour la qualité et le professionnalisme de leur présentation.

## 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 (
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 |