



Pressmeddelande 2007-01-31

Till redaktionen: Pressbilder på samtliga finalister, deras rätter samt bakgrundsfakta och recept finns på www.aretskock.se under press / pressmeddelanden respektive bilder / final . Bild på guld-, silver- och bronsmedaljörerna i samband med prisutdelningen publiceras cirka kl 20.00.

Tommy Myllymäki vann SM och blev Årets Kock 2007

Tommy Myllymäki från restaurang Pontus by the Sea i Stockholm korades i dag till Årets Kock 2007, svensk mästare i professionell matlagning. Förra året var han med i semifinalen men tog sig inte ända fram till final. I år smällde det till och Tommy fick sin revansch. Inför hundratals gäster tilldelades han Gastronomiska Akademiens Mejerimedalj i guld efter en lång och intensiv tävlingsdag. Silvermedaljen gick till Tom Sjöstedt, Stockholm och Simon Lundén, Göteborg tog hem bronsmedaljen. Övriga finalister kom på delad fjärdeplats.

På temat "rustik elegans" presenterade Tommy en väl inövad rätt: "Senaps- och silverlöksglaserad skinka, korv av rostad sida samt varm sylta av lägg och persilja serveras med syrad majrova, citrongrönt och frasig jordärtskockspotatis smaksatt med rökt späck samt steksky". Den andra tävlingsuppgiften var en hemlig råvarukorg med bland annat havskräftor och pilgrimsmusslor som presenterades på plats för finalisterna. Av detta skapade Tommy "Havskräftor och musslor med citron och vitlök, mörbräserad fänkål, apelsinkokta morötter och saffran- och havskräftssås."

"Mästerligt och äkta sa juryn! En kock med envishet, ödmjukhet och modernt handlag. Resultat: Ett lyft för den svenska unggrisen och skaldjuren i råvarukorgen. Vinnaren har förvaltat och utvecklat smakerna med moderna tekniker. Allt andas glädje, harmoni och kärlek."

Tommy Myllymäki är 28 år, uppväxt i Katrineholm men bor och arbetar nu i Stockholm. Han beskriver sig som lugn och noggrann och har inför finalen tränat enormt mycket och ideligen bollat idéer med kollegor. Tommy tror på det svenska kökets framtid, han känner att vi är på rätt väg när vi värnar om våra råvaror och tänker på miljön. Matlagningen tar en stor plats i Tommys liv men musik och träning finns också med. Han har till exempel sprungit Stockholm Marathon två gånger.

För ytterligare information och bokning av intervjuer med medaljörerna:

Kristofer Myrevik, presschef Årets Kock, mobil: 070-246 61 97

För ytterligare information om juryarbetet:

Fredrik Eriksson, juryns ordförande, Årets Kock 1987, mobil: 070-349 60 68.

Årets Kock är det officiella svenska mästerskapet i professionell matlagning. Vinnaren får Gastronomiska Akademiens mejerimedalj i guld, erövrar titeln Årets Kock och har möjlighet att bli medlem i Föreningen Årets Kock. Tävlingen har i 24 år arrangerats av svenska mejeriföretag i samverkan med Gastronomiska Akademien, Svenska Kockars Förening och Föreningen Årets Kock. Presentatör: Arla Foods. Huvudsponsorer: Skånemejerier, Milko, Duni och Electrolux. Sponsorer: Norrmejerier, SHR, Fälth & Hässler.