

La Suède décroche la médaille de bronze au Bocuse d'Or !

Le chef suédois Gustav Leonhardt et son équipe ont remporté la médaille de bronze lors de la grande finale du Bocuse d'Or 2025, le 27 janvier à Lyon. Il s'agit d'un succès majeur qui confirme la position solide de la Suède sur la scène gastronomique internationale. Alors, pourquoi ne pas en profiter pour découvrir vous-même les saveurs et spécialités culinaires de la Suède ?



Photo : Médaille de bronze pour Gustav Leonhardt et son équipe, Bocuse d'Or 2025, par Staffan Lycke

Le bronze après un parcours exceptionnel

— « Nous sommes extrêmement fiers de notre performance au Bocuse d'Or cette année. Le niveau de la compétition était d'une exigence exceptionnelle, et nous avons eu l'opportunité de démontrer tout ce que la gastronomie suédoise a à offrir. Repartir avec une médaille de bronze est un vrai honneur, et cela témoigne du travail acharné et de la passion que notre équipe y a consacrés », déclare Gustav Leonhardt, le candidat suédois au Bocuse d'Or.

Après son succès lors du Bocuse d'Or Europe en mars 2024, où elle avait remporté la médaille d'argent, l'équipe suédoise a de nouveau impressionné. Durant la finale à Lyon, l'équipe a fait preuve d'une maîtrise technique et d'une créativité hors norme.

La Suède consolide ainsi sa position en tant que nation gastronomique de premier plan et témoigne de la qualité exceptionnelle et de l'innovation de la scène culinaire suédoise. Après avoir embrassé des influences mondiales et grâce à la créativité de chefs novateurs, la gastronomie suédoise mélange désormais harmonieusement saveurs internationales et ingrédients suédois issus d'une nature riche et variée.

Avant d'embarquer vous-même pour un voyage des saveurs en Suède, découvrez le voyage culinaire de Gustav Leonhardt et son lien à la nature suédoise dans [cette vidéo](#).

5 expériences culinaires incontournables pour découvrir la Suède



Photo : The Edible Country dans le Småland, par August Dellert/imagebank.sweden.se ([télécharger](#))

La gastronomie suédoise est indissociable de la nature. Des vastes forêts du nord aux côtes bordées d'archipels du sud, la Suède offre une riche palette d'expériences culinaires en grande partie basées sur des ingrédients naturels provenant de la forêt et de la mer. En voici 5 exemples :

1. Préparer et déguster un déjeuner gastronomique en pleine nature suédoise

Grâce au droit de libre accès à la nature, *Allemansrätten*, les délicieux trésors de la nature sont à la disposition de tous. Champignons, myrtilles et airelles rouges prospèrent dans les forêts suédoises. Vous êtes libres de cueillir et ramasser tous ces ingrédients gratuitement à condition de respecter la faune et la flore, sans déranger personne ni détériorer l'environnement.

Et si vous prépariez un menu gastronomique à partir des ingrédients trouvés en pleine nature?

Découvrez la richesse du garde-manger suédois en mode DIY en cuisinant des [menus concoctés par des chefs suédois](#) et adaptés à certaines régions et saisons. Quelques ustensiles rudimentaires vous seront nécessaires, et pour rendre l'expérience encore plus confortable, vous trouverez des tables, abris et aires de bivouac en libre accès à travers tout le pays.

4 exemples de lieux où réserver l'expérience clé en main :

- [Asa Herrgård](#) à Lamnhult dans le [Småland](#)
- [Stufvenäs Country Hotel](#), dans le comté de [Kalmar](#)
- [Salthamn](#) sur l'île de [Gotland](#)
- [Kungskvarnen](#) au bord du plus grand lac de Suède dans le [Värmland](#)

2. Faire un road-trip gourmand à la rencontre des saveurs régionales

Chaque région du grand et « long » pays qu'est la Suède possède ses propres spécialités culinaires influencées par la géographie et le climat variés, et les traditions locales. Découvrez-les en voyageant à travers le pays.

Dans le nord de la Suède, en [Laponie](#), la viande de renne, l'élan et le gibier sont des ingrédients courants dans les plats traditionnels. Vous pourrez y savourer des délices comme le suovas (viande de renne fumée) et le Kalix löjrom, un caviar exclusif issu du corégone de la baie de Botnie. [En savoir plus sur la gastronomie du grand nord](#)

Dans le sud, notamment en [Scanie](#), l'agriculture est reine, avec des sols fertiles offrant des conditions idéales pour la viticulture. Vous y découvrirez certains des [vignobles les plus prometteurs de Suède](#), qui ont relevé le défi de cultiver des raisins dans le climat nordique.

La [côte ouest](#), connue pour son archipel de granit du [Bohuslän](#), ses villages de pêcheurs et ses hangars à bateau rouges traditionnels, est le paradis des [aliments bleus](#) : moules, huîtres, algues, homards, écrevisses et bien d'autres y prospèrent.

[Cliquez ici](#) pour découvrir d'autres cultures culinaires suédoises et leur région, comme celles de Gotland ou de La Haute Côte.

3. Participer à un festival culinaire

Explorez la Suède et sa culture en participant à l'un des festivals annuels de gastronomie et de boissons. Souvent organisés en plein air, les thématiques des festivals varient d'un événement à l'autre : recettes suédoises traditionnelles, produits locaux fraîchement récoltés, bière artisanale ou encore événements plus gastronomiques impliquant les meilleurs chefs du pays. Découvrez la liste et les dates des festivals culinaires en 2025, [en cliquant ici](#).

4. Faire un city break gastronomique

- **Stockholm** : la capitale est une destination idéale pour un city break tout au long de l'année. Au programme cuisine locale et tendance, culture et musées, architecture et design scandinaves, nature accessible... Suivez notre guide pratique pour un city break réussi incluant une sélection de bonnes adresses où manger, boire et sortir, [en cliquant ici](#).
- **Göteborg** : située sur la côte ouest de la Suède, la deuxième plus grande ville du pays propose une cuisine à base de produits de la mer. Associée à une ambiance décontractée et clairement inscrite dans une démarche responsable et écologique, la ville propose une sélection variée et originale de restaurants, food trucks et bières artisanales locales. Découvrez notre guide pratique [en cliquant ici](#).
- **Malmö** : à Malmö, ville très cosmopolite, il y en a pour tous les goûts et pour tous les budgets. Malmö est réputée pour son mélange éclectique de cultures culinaires internationales et pour sa large sélection de restaurants végétariens. Découvrez notre guide pratique [en cliquant ici](#).

5. Prendre un Fika

Impossible de parler de la cuisine suédoise sans mentionner le fameux *Fika* : plus qu'une pause-café, c'est une véritable institution, un mode de vie. En pleine nature, dans un café, entre amis, chez l'habitant ou au bureau, ne manquez pas ce moment délicieux de partage autour d'une boisson chaude et d'une brioche à la cannelle ou autre douceur. Il existe même une « [capitale du Fika](#) » ! Il s'agit de la petite ville d'Alingsås, tout près de Göteborg, qui se distingue par ses cafés en bois historiques.

Comme on dit en Suède : « *Smaklig måltid !* » ou Bon appétit !

À PROPOS DE GUSTAV LEONHARDT

Gustav Leonhardt a remporté la médaille de bronze au Bocuse d'Or à Lyon en 2025, après avoir décroché l'argent lors du Bocuse d'Or Europe en mars 2024. Chef de compétition aguerri, il cumule de nombreuses victoires à son actif. Au sein du Bocuse d'Or, Gustav a fait partie des équipes dirigées par Alexander Sjögren et Jimmi Eriksson, tout en étant commis pour Sebastian Gibrand lors de sa médaille d'argent en 2018.

À PROPOS DU BOCUSE D'OR

Le Bocuse d'Or est la compétition internationale la plus prestigieuse pour les chefs, se tenant tous les deux ans à Lyon, en France. Fondée en 1987 par le chef étoilé Paul Bocuse, cet événement est un véritable carrefour mondial pour la gastronomie, la restauration et le tourisme. La finale mondiale du Bocuse d'Or rassemble ainsi 24 nations en compétition.

Demandes d'interview, contacter : Martin Bundock, martin@awb.se

Visuels compétition et podium [téléchargeables ici](#), (crédits Staffan Lycke)

Visuels plats présentés par l'équipe suédoise [téléchargeables ici](#) (crédits Gustaf Björlin)

*Merci de bien indiquer les **crédits photos** et la mention **Bocuse d'Or**.*

Info sur la gastronomie suédoise :

<https://visitsweden.fr/voir-faire/gastronomie/culture-culinaire-suedoise/>

Visitez la Suède dans sa version originale : <https://visitsweden.fr/suede-version-originale/>

Visuels libres de droits :

Gastronomie et nature : <https://imagebank.sweden.se/my-selections/3fdla0dg2l>

City break : <https://imagebank.sweden.se/my-selections/2byy6lkmfn>

Contact: Elisabeth NEBOUT, elisabeth.nebout@visitsweden.com, 06 15 05 78 87

A propos de Visit Sweden

Visit Sweden est officiellement mandaté par le gouvernement suédois pour promouvoir la Suède en tant que destination touristique. Notre vision : que la Suède soit, d'ici 2030, la destination de voyage la plus durable et la plus attrayante au monde, fondée sur l'innovation.

<https://press.visitsweden.com/2025-01-28-La-Suede-decroche-la-medaille-de-bronze-au-Bocuse-dOr>