

## Sverige vinner brons i prestigefyllda Bocuse d'Or 2025

Den svenske kocken Gustav Leonhardt och hans team vann brons i den stora finalen av Bocuse d'Or 2025 den 27 januari i Lyon. Medaljen är en stor framgång som befäster Sveriges position som en av världens främsta gastronomiska nationer. Varför inte ta tillfället i akt att själv upptäcka de unika smaker och kulinariska specialiteter Sverige har att erbjuda!



Foto : Bronsmedalj för Gustav Leonhardt med team, Bocuse d'Or 2025, av Staffan Lycke

Gustav Leonhardt och hans team har vunnit bronsmedalj i världens mest prestigefyllda gastronomiska tävling *Bocuse d'Or* 2025. Med den senaste bronsmedaljen befäster Sverige sin plats bland världens ledande gastronomiska nationer.

*- Vi är stolta över vår insats i årets Bocuse d'Or. Nivån har varit extremt hög och vi har verkligen fått visa vad svensk gastronomi står för. Att vi dessutom får åka hem med en bronsstatyett är en otrolig ära och ett bevis på det hårda arbete och den passion som vårt team har lagt ner."* säger Gustav Leonhardt, Sveriges kandidat i Bocuse d'Or.

Efter framgången med silver i Bocuse d'Or Europe i mars 2024 har det svenska teamet fortsatt att imponera. Under den intensiva finalen, där världens främsta kokar tävlade under två dagar, demonstrerade det svenska laget enastående teknisk skicklighet och kreativitet.

Bocuse d'Or, som samlar de främsta kulinariska talangerna från 65 länder, representerar det yttersta inom gastronomisk excellens. Sveriges bronsmedalj vittnar om den svenska matscenens exceptionella kvalitet och innovation, där svensk gastronomi harmoniskt blandar internationella smaker med svenska ingredienser från en rik och varierad natur. 1997 vann Mathias Dahlgren, numera chef för stjärnkrogen [Matbaren](#) i Stockholm, guldmedalj i tävlingen.

Söker du inspiration till en egen smakrik resa i Sverige kan du ta del av Gustav Leonhardts kulinariska resa och hans koppling till den svenska naturen i den [HÄR](#) videon.

**Fem svenska kulinariska upplevelser**



Foto : Agnes Maltesdotter/Visit Sweden [Download](#)

Svensk gastronomi har sina rätter i naturens skafferi. Från vidderna i norr till skärgårdens klippor i söder, hämtar landet sina kulinariska traditioner från det som skog, hav och ängar har att erbjuda. Nedan följer fem exempel på hur du kan ta del av Sveriges unika smaker och hållbara matkultur.

- Gör en gourmet road-trip och upptäck Sveriges lokala smaker

Sverige bjuder på en stor variation av kulinariska upplevelser formade av landets skiftande geografi, klimat och lokala traditioner. En resa från söder till norr ger möjligheten att upptäcka unika smaker och delikatesser som speglar regionernas egna särdrag.

I [Lapland](#), i norra Sverige, spelar renkött, älg och vilt en central roll i de traditionella maträtterna. Här kan man exempelvis njuta av delikatesser som suovas (rökt renkött) och Kalixlöjrom, en delikat rom från siklöjan i Bottenviken. För mer information om matutbudet som präglar landets nordligaste del klicka [här](#).

I [Skåne](#), i södra Sverige, är jordbruket en självklar stolthet. Här erbjuder de bördiga jordarna perfekta förutsättningar för odling av en rad olika primörer vilket gör regionen till en skattkammare för lokala råvaror. I Skåne hittar man också några av Sveriges mest lovande [vingårdar](#) som med skicklighet och innovation antagit utmaningen att odla druvor i det [nordiska klimatet](#).

[Västkusten](#), känt för [Bohusläns](#) ikoniska skärgård, pittoreska fiskelägen och traditionella sjöbodar, är ett [blått matparadis](#). Här frodas musslor, ostron, tång, hummer, kräftor och mycket mer som gör destinationen till ett drömresmål för alla som uppskattar havets delikatesser.

För mer inspiration om svensk matkultur och lokala traditioner [klicka här](#).

- Delta i en kulinarisk festival

Upptäck Sverige och dess matkultur genom att besöka någon av landets många årliga mat- och dryckesfestivaler. Festivalerna hålls ofta utomhus och bjuder på varierande teman med allt från traditionella svenska recept och nyskördade lokala råvaror till hantverksöl och gastronomiska evenemang med landets främsta kockar. Klicka [här](#) för en lista över kulinariska festivaler 2025.

- Ge dig ut på en gastronomisk stadsresa

[Stockholm](#): Sveriges huvudstad är ett perfekt resmål för en storstadssemester året runt. Utforska den lättillgängliga naturen, njut av det innovativa köket och ta del av stadens stora kulturutbud. För mer information om vad man kan uppleva i Stockholm [klicka här](#).

[Göteborg](#): Sveriges näst största stad, belägen på västkusten, är bland annat känt för sina goda fisk- och skaldjursrätter. Med en avslappnad atmosfär och ett starkt fokus på hållbarhet erbjuder staden ett spännande utbud av restauranger, food trucks och lokalt bryggt hantverksöl. För mer information om vad man kan uppleva i Göteborg [klicka här](#).

[Malmö](#): I Malmö finns det något för alla smaker! Här möts en eklektisk mix av internationella kök och ett imponerande utbud av veganska restauranger. För mer information om vad man kan uppleva i Malmö [klicka här](#).

- Ta en Fika

*Fika* är en oundgänglig del av den svenska kulturen och en tradition som sträcker sig långt bortom att bara dricka kaffe eller te med något sött till. Det är näst intill en institution som handlar om avkoppling, gemenskap och njutning. Oavsett om det sker på ett kafé, på kontoret, ute på landsbygden, mitt i city eller hemma, finns alltid en plats för att ta en fika tillsammans. Alingsås, en liten stad strax utanför Göteborg, har till och med fått titeln ” [Fika-huvudstad](#) ” tack vare sina charmiga, historiska träkaféer.

- Upptäck naturens skafferi – från skog till gourmetmåltid

I Sverige är naturens delikatesser tillgängliga för alla tack vare den svenska [allemansrätten](#). Här kan man plocka växter, svamp och olika sorters bär, så länge man visar respekt för naturen och undviker att störa eller skada miljön. Varför inte ta vara på naturens skatter och skapa en gourmetmåltid med ingredienser du själv har plockat! Med några enkla tillbehör kan du förvandla lokala råvaror till smakfulla rätter. Upptäck Sveriges rika skafferi genom att laga rätter [inspirerade av svenska kockar](#), anpassade till de regioner du besöker. För att göra upplevelsen enkel och njutbar finns bord och vindskydd tillgängliga över hela landet – perfekt för en matupplevelse direkt i naturen. Föredrar du en bokningsbar upplevelse följer några exempel här:

- [Asa Herrgård](#) i Lammhult [Småland](#)
- [Stufvenäs Country Hotel](#), i [Kalmar](#)
- [Salthamn](#) på [Gotland](#)
- [Kungskvarnen](#) vid Sveriges största sjö [Värmland](#)

## OM GUSTAV LEONHARDT

Gustav Leonhardt vann brons i Bocuse d'Or Europe 2025 och silver i Bocuse d'Or Europe i mars. Han är en erfaren tävlingsmatlagare med flertalet vinster i bagaget. I Bocuse d'Or-sammanhang har Gustav varit en del av både Alexander Sjögrens och Jimmi Erikssons satsningar, och han var dessutom Commis åt Sebastian Gibrand när denne tog silver i tävlingen 2018.

För mer information, bildmaterial och intervjuförfrågningar, vänligen kontakta: Martin Bundock, [martin@awb.se](mailto:martin@awb.se)  
Foton från podium [Download](#), (fotocred Staffan Lycke)

Foton från det svenska lagets rätter [Download](#) (fotocred Gustaf Björlin)

*Vänligen ange fotocred samt **Bocuse d'Or**.*

## OM BOCUSE D'OR

Bocuse d'Or är världens främsta och mest prestigefyllda internationella tävling för kockar och avgörs vartannat år i Lyon, Frankrike. Tävlingen, som grundades 1987 av stjärnkocken Paul Bocuse, har idag utvecklats till ett globalt nätverk för gastronomi, måltid och turism. Totalt deltar 24 länder i VM-finalen i Bocuse d'Or

För mer inspiration om Sverige gastronomi besök: <https://visitsweden.com/what-to-do/food-drink/>

Visit the Original Sweden: <https://visitsweden.com/visit-the-original-sweden/>

Pressbilder : <https://imagebank.sweden.se/my-selections/3fdla0dg2l>

Kontakt: Ebba Ekelund, PR Nordics: [ebba.ekelund@visitsweden.com](mailto:ebba.ekelund@visitsweden.com)

Visit Sweden är svenska statens marknadsföringsbolag. En nationell turismorganisation med uppdrag att genom marknadsföring av destinationen Sverige öka landets attraktionskraft och bidra till turismkonsumtion, exportintäkter och sysselsättning. Visit Sweden arbetar tillsammans med svenska turismbranschen för att effektivt nå de mest eftertraktade målgrupperna för långsiktigt hållbar turism. Visit Sweden är baserat i Stockholm med lokal representation på flera utlandsmarknader. Visit Sweden har närmare 50 anställda och år 2023 var det statliga anslaget till bolaget 104,6 miljoner kronor. [www.visitsweden.com/corporate](http://www.visitsweden.com/corporate)

---

<https://press.visitsweden.com/2025-01-28-Sverige-vinner-brons-i-prestigefyllda-Bocuse-dOr-2025>