



Stavanger au rythme de la haute gastronomie pour le Bocuse d'Or Europe les 1^{er} et 2 juillet 2008

Le Bocuse d'Or Europe tient sa première édition, en Norvège. 20 cuisiniers européens disputeront leur place pour le Bocuse d'Or. Une occasion nouvelle d'ouvrir le concours à de nouvelles traditions culinaires et de nouveaux talents !

20 cuisiniers, issus de 20 pays européens, seront réunis en juillet 2008 pour défendre leur place au Bocuse d'Or. Nouvelle compétition, le Bocuse d'Or Europe se place d'ores et déjà comme la nouvelle référence culinaire en Europe. Rendez-vous les 1^{er} et 2 juillet 2008 à Stavanger, en Norvège, pour en apprécier l'excellence.

Un prélude accordé sur le Bocuse d'Or

Comme le Bocuse d'Or, le Bocuse d'Or Europe se tiendra au cours du salon de la restauration hors-foyer « Buffet ». Stavanger a également choisi d'organiser la conférence internationale « Food for the Future », le 30 juin et 1^{er} juillet, lors ce salon. Comme le Bocuse d'Or, il se déroulera sur deux jours, dans des boxes cuisines ouverts face au public. Enfin, comme pour son grand frère international, le Bocuse d'Or Europe aura pour juges les meilleurs cuisiniers des pays participants et couronnera de succès les candidats les plus talentueux.

En revanche, spécificité du Bocuse d'Or Europe : les cuisiniers devront préparer une assiette de viande et une de poisson (présentation sur plat et assiette pour le Bocuse d'Or), accompagnés de leurs garnitures, en un temps limité.

Une symphonie aux notes inédites

Le Bocuse d'Or Europe mettra en scène les plus grands espoirs de la gastronomie européenne : les cinq pays européens en tête lors du dernier Bocuse d'Or, et quinze autres pays européens sélectionnés sur dossier. Cette nouvelle manière de procéder permettra à des nations qui n'avaient jamais goûté au Bocuse d'Or de montrer leur talent et de défendre leur place pour la compétition internationale. Une ouverture déjà expérimentée en Amérique du Sud pour la dernière édition du Bocuse d'Or : la Copa Azteca avait permis à l'Argentine, au Brésil et au Mexique de gagner leur place à Lyon.

Stavanger et la Norvège en grands chefs d'orchestre

SepelCom, organisateur du concours, a reçu un nombre de candidatures important.

Pour cette première sélection européenne, le comité d'organisation a choisi, Stavanger, en Norvège. Située près des fjords, Stavanger est la quatrième ville du pays, une des grandes capitales de la gastronomie et aussi capitale de l'industrie pétrolière norvégienne. Plus connue pour ses maisons de bois des XVIII^{ème} et XIX^{ème} siècle, elle a été nommée capitale européenne de la Culture en 2008.

Un port ouvert

Les magnifiques paysages et la situation géographique sont des gages d'attraction pour les artistes et les visiteurs. Au programme de l'année 2008, une programmation riche, pleine d'audace dont une exposition d'artisanats régionaux, un vaste théâtre en plein air construit sur le modèle du théâtre antique grec, et l'architecture contemporaine utilisant le bois de Norvège.

La ville doit être ouverte à l'art et à toutes les expressions, en même temps qu'une source d'inspiration pour les autres régions européennes de petites dimensions.

Stavanger est la plus grande ville d'Europe du Nord construite en bois.

Le palmarès Norvégien

Pour le Bocuse d'Or Europe, le choix de Stavanger, est également stratégique car la Norvège est un pays-phare pour le Bocuse d'Or : ses représentants ont remporté trois Bocuse d'Or, deux Bocuse d'Argent et un Bocuse de Bronze. Eyvind Hellstrøm, président historique du Bocuse d'Or de Norvège, et propriétaire du seul restaurant doublement étoilé de Norvège (Bagatelle, à Oslo), présidera le Bocuse d'Or Europe. Et l'Académie Norvégienne du Bocuse d'Or, qui a porté tant de ses compatriotes sur le podium, en pilotera la mise en place, en partenariat avec le Comité International d'Organisation.

Un final tourné vers Lyon

Outre leur brillante victoire et leur nouveau titre au Bocuse d'Or, les douze candidats en tête du Bocuse d'Or Europe remporteront automatiquement une place pour le Bocuse d'Or. Cette compétition d'envergure internationale permet tous les deux ans à 24 cuisiniers du monde entier de mesurer leur talent dans une arène gastronomique animée par les hourras du public. Suivi par les télévisions, relayé par la presse, ce concours unique est devenu un événement culinaire exceptionnel à travers le monde.

Plus d'informations sur www.bocusedor.com

| | | |
|---|--|---|
| Service de presse SepelCom Florent Suplisson 00 33 (0)4.72.22.33.42 fsup@sepelcom.com | Eidis W.Biehler Tél. 00 47 97 59 05 02 00 33 6.85.82.17.13 Eidis.biehler@wanadoo.fr | Service de presse Paris - AB3C Jean-Patrick Blin - Anne Daudin 00 33 (0)1.53.30.74.00 anne@ab3c.com |
|---|--|---|