

PIEMONTE  
TORINO



**COMMUNIQUÉ DE PRESSE**

Novembre 2016

**bocusedor.com**

**#Bocusedor**

# CAP AU SUD ! LE BOCUSE D'OR EUROPE 2018 AURA LIEU A À TURIN AU COEUR DU PIEMONTE

Pour la première fois de son histoire, l'évènement itinérant du Bocuse d'Or Europe se déroulera en Europe du Sud. Après la Norvège, la Suisse, la Belgique, la Suède et la Hongrie, c'est l'Italie - et plus particulièrement la région du Piémont - qui a été choisie par les organisateurs du concours pour accueillir la finale européenne du Bocuse d'Or 2018. Ce choix récompense la volonté marquée d'un des pays du Sud de l'Europe, forts d'une renommée gastronomique mondiale, de démontrer, à l'instar des pays du Nord de l'Europe présents depuis l'origine, sa capacité à être un des acteurs clés du Bocuse d'Or, l'Everest de la Cuisine.

Le Piémont dispose de nombreux atouts pour faire de cette compétition l'écrin idéal du plus grand concours de cuisine d'Europe : des produits d'un terroir riche (la truffe blanche d'Alba, les noisettes du Piémont, la viande de veau de race piémontaise, 9 fromages AOP...), des chefs étoilés (8 restaurants 1\* à Turin, le Piazza Duomo 3\* à Alba et des dizaines d'autres dans la région) et un salon de produits d'exception organisé par GL events : le salon Gourmet accueillera le concours, au LINGOTTO Fiere.

Ainsi, du 10 au 12 juin 2018, 20 jeunes chefs européens ayant remporté leur sélection nationale viendront tenter de succéder à Tamas Szell (Hongrie) pour remporter le Trophée Européen et gagner leur place pour la finale mondiale du 17ème Bocuse d'Or en janvier 2019 au Sirha de Lyon.

*«Nous sommes honorés d'avoir été choisis pour accueillir la sélection du Bocuse d'Or Europe 2018 : une reconnaissance importante qui prouve que Turin et la région du Piémont peuvent être des carrefours internationaux de l'excellence culinaire et vinicole. Cette compétition de haut niveau sera l'occasion de collaborer avec des partenaires prestigieux, comme GL events, et de mettre en valeur le patrimoine culturel et gastronomique de nos territoires.» - La Région du Piémont*

Gourmet Turin 2018, Lingotto Fiere : 10/12 juin 2018 - 3ème édition - 8 300 visiteurs - 120 exposants

### **Bocuse d'Or,**

la compétition gastronomique  
la plus prestigieuse pour  
les talentueux jeunes chefs

En janvier 1987, Paul Bocuse crée le Bocuse d'Or, un concours révolutionnaire en matière de gastronomie. En empruntant les codes des plus grands événements sportifs, il a imaginé un véritable spectacle autour de la cuisine et des chefs.

**Le concept :** réunir 24 jeunes chefs du monde entier, parmi les plus prometteurs de leur génération, et leur faire réaliser des plats en 5h35 devant un public enthousiaste.



**bocusedor.com**

**#Bocusedor**

**sirha.com**

#### **Contact Presse :**

**AB3C**

Jean-Patrick Blin - Aurélie Mestelan

+33 (0)1 53 30 74 00

jeanpatrick@ab3c.com - aurelie@ab3c.com

Made by

