



**FINALE
BOCUSE D'OR**

24-25
janvier
2017
LYON



Bocuse d'Or
30th anniversary

BREVE
2 Septembre 2016

bocusedor.com
#Bocusedor

LE BOCUSE D'OR PROPOSE UNE INTERPRÉTATION DU POULET AUX ÉCREVISSES POUR SES 30 ANS !

A l'occasion des 30 ans du Bocuse d'Or, le Comité a décidé de réinventer le concours en proposant un thème sur plateau inédit qui, à la fois, rend hommage aux origines de la compétition et permet aux candidats de laisser libre cours à leur créativité.

Pour célébrer Lyon et le chef visionnaire, créateur du concours, Paul Bocuse, le thème sur plateau du Bocuse d'Or 2017 est le « Poulet de Bresse aux crustacés » sur la base d'une interprétation de la fameuse recette lyonnaise du « Poulet aux écrevisses ».

Réunissant de façon inédite une viande et des crustacés, ce thème reste universel car le poulet ou les écrevisses, homards, langoustines ou autres crabes... sont des produits présents dans toutes les cultures et pays présents au Bocuse d'Or.

Les 24 et 25 janvier 2017, les candidats doivent donc préparer un plat pour 14 personnes intégrant le poulet de Bresse, le crustacé choisi et 3 garnitures.

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.

Bocuse d'Or, 24-25 janvier 2017

Espace des Chefs

Un événement Sirha, 21-25 janvier 2017

Eurexpo Lyon, France



bocusedor.com

#Bocusedor

sirha.com

Contact Presse :

AB3C

Jean-Patrick Blin - Aurélie Mestelan

jeanpatrick@ab3c.com - aurelie@ab3c.com

+33 (0)1 53 30 74 01



UN ÉVÈNEMENT / AN EVENT
Sirha
LE RENDEZ-VOUS MONDIAL
DE LA RESTAURATION & DE L'HÔTELLERIE