



## Le Brésil gagne le Bocuse d'Or Amérique Latine 2016, et deux femmes atteignent le podium

Après deux jours de compétition intense au cœur du salon Sirha México, la Chef brésilienne Giovanna Grossi a remporté le titre du « Bocuse d'Or Amérique Latine 2016 », le 12 février dernier.

Accompagnée de son commis Nicholas Santos, la brésilienne s'est distinguée aux côtés de Jessica Toni (Uruguay) et de Marcos José Saenz Gonzalez (Guatemala) par sa maîtrise technique et sa créativité. Elle a su sublimer les deux produits proposés: Le filet de bœuf ainsi que le poisson Tilapia.

Sa victoire lui ouvre les portes de la Finale du Bocuse d'Or, qui se tiendra au cœur de Sirha Lyon, les 24 et 25 janvier 2017. Cette sélection du Bocuse d'Or 2016 s'inscrit d'ores et déjà dans l'histoire puisque c'est la première fois que deux femmes atteignent le podium au sein de la sélection Latino-Américaine. Leur prouesse promet une grande finale.

Après les dégustations et évaluations techniques, le jury présidé par l'enthousiaste Gaston Acurio, a décerné 3 prix :

- **1ère Prix** : Giovanna Grossi – Restaurant Parmegiana, Brésil  
8000 € de gain et le trophée du Bocuse d'Or Latin America
- **2ème Prix** : Jessica Toni – Restaurant El Tajamar, Uruguay  
5000 € de gain et le trophée du Bocuse d'Argent Latin America
- **3ème Prix** : Marcos Jose Saenz Gonzalez - Efectorio Hotel Museo, Guatemala  
3000 € de gain et le trophée du Bocuse de Bronze Latin America

Le prix du **Meilleur Commis** a également été décerné par la Bocuse d'Or Winners Academy au jeune talent péruvien Anthony Joel Castro Zegarra, pour son excellent travail auprès du chef Palmiro Ocampo Grey.

### Dix pays sous les projecteurs

Après une première qualification dans leur pays et plusieurs mois d'intense préparation, dix équipes se sont qualifiées pour le Bocuse d'Or Amérique Latine 2016 : l'Argentine, le Brésil, le Guatemala, le Costa Rica, le Mexique, le Chili, le Pérou, l'Uruguay, l'Equateur et la Colombie. Durant 5 heures et 35 minutes de show époustoufflant, les candidats ont réalisé des créations culinaires qui ont impressionné Martha Ortiz, Présidente d'honneur, Guy Santoro, Président du Comité International d'Organisation, d'Enrique Olvera, Président du concours, Gaston Acurio, Président du jury et le Jury composé des présidents de chaque équipe



## À propos du Bocuse d'Or, Compétition gastronomique la plus prestigieuse pour de jeunes chefs talentueux

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. Pour les départager : un jury composé des plus illustres cuisiniers de la planète.

Plus qu'une simple compétition culinaire, le Bocuse d'Or est un show très médiatisé. De nombreux chefs de talent se sont fait un nom en gagnant ce concours.

En janvier 2015, Orjan JOHANNESEN (Norvège) a remporté le Bocuse d'Or. Chef du BEKKJARVIK GJESTGIVERI hôtel-restaurant à Austevoll, il a exprimé son talent et décroché le Bocuse d'Or tandis que les Etats-Unis remportaient le Bocuse d'Argent et la Suède le Bocuse de Bronze.

La prochaine finale Bocuse d'Or sera disputée les 24 et 25 janvier 2017 dans le cadre du salon Sirha 2017, à Lyon, France.

## GL EVENTS EXHIBITIONS FOOD SERVICE DIVISION

Dirigée par Marie-Odile Fondeur, la division Food Service dispose d'une forte expertise dans l'organisation de salons et d'événements portant sur tous les types de restauration. Le plus emblématique étant le Sirha, -référence dans le domaine de la restauration et l'hôtellerie- et les prestigieux concours **Bocuse d'Or** et la **Coupe du Monde de la Pâtisserie**. Les finales de ces compétitions ont lieu tous les deux ans lors du Sirha à Lyon.

Les prochains événements de la division Food Service de GL events Exhibitions :

- **Omnivore, Paris**, 6 – 8 Mars 2016
- **Omnivore Moscou**, 13 – 17 Avril 2016
- **Bocuse d'Or Asia** (Singapour), 14 – 15 Avril 2016
- **Sirha Budapest**, 8 – 11 Mai 2016, accueille le Bocuse d'Or Europe
- **Omnivore Shanghai**, 16 – 19 Juin 2016
- **Omnivore Montréal**, 16 – 19 Septembre 2016
- **Sirha Rio**, 4 – 6 Octobre 2016, accueille les sélections nationales de la Coupe du Monde de la Pâtisserie et du Bocuse d'Or
- **Omnivore Londres**, 20 – 24 Octobre 2016
- **Sirha Istanbul**, 24 – 26 Novembre 2016, accueille les sélections nationales de la Coupe du Monde de la Pâtisserie et du Bocuse d'Or
- **Omnivore Istanbul**, 24 – 26 Novembre 2016, dans le cadre de Sirha Istanbul

La prochaine édition du **Sirha Lyon** aura lieu du 21 au 25 janvier 2017 à Eurexpo, Lyon (France).



Le Bocuse d'Or, sélection Amérique Latine sur internet : <http://www.bocusedor.com>

#Bocusedor



**Retrouvez toutes les photos du Bocuse d'Or Amérique Latine 2016**

<https://joomeo.com/glexfoodservice/index.php>

Utilisateur :pressesirhamexico2016

Mot de passe :sirhamexico2016

**Relations Presse - Mexique**

Enlaces Gastronomicos

Adriana Cadena

[acadena@enlacesgastronomicos.com](mailto:acadena@enlacesgastronomicos.com)

**Relations Presse – France**

AB3C

Anne Daudin

[anne@ab3c.com](mailto:anne@ab3c.com)