

Décembre 2014



La truite fario, star de l'assiette Poisson du Bocuse d'Or 2015

Du 27 au 28 janvier 2015
Dans le cadre du Sirha,
sur l'Espace des Chefs
Eurexpo Lyon (France)
www.bocusedor.com

Vedette des eaux vives, froides et bien oxygénées, la truite fario d'origine française sera au menu de l'épreuve Poisson du prochain Bocuse d'Or.

Le produit vient d'être dévoilé aux équipes sélectionnées pour la finale, qui ont désormais deux mois seulement pour imaginer leur recette, et faire preuve de réactivité et de spontanéité.

Pour sublimer la chair blanche du poisson, la préparation chaude qui l'accompagnera devra contenir au moins 50 % de végétal. Les équipes feront leur marché la veille du premier jour du concours parmi une sélection de fruits et légumes.

Un choix crucial qui pèsera dans la notation du Jury Dégustation, d'autant que les équipes devront relever un défi supplémentaire : un légume mystère, dévoilé la veille de l'épreuve, devra obligatoirement figurer dans la recette.

Les règles à respecter

- La préparation devra comporter un ou plusieurs accompagnements (au choix du candidat)
- Les produits imposés devront être identifiables visuellement et/ou gustativement
- Chaque élément de l'assiette devra être comestible
- Tous les légumes de la préparation devront provenir du « Marché de fruits et légumes » mis en place par l'organisation. Le candidat n'aura pas la possibilité de revenir sur le marché une fois ses produits choisis et enregistrés par les huissiers.

www.bocusedor.com

#Bocusedor



Contact Presse : AB3C

34, rue de l'Arcade - 75008 - Paris
Anne Daudin - Jean-Patrick Blin
+33 (0)1 53 30 74 00
+33 (0)1 53 30 74 01
anne@ab3c.com - jeanpatrick@ab3c.com

