



## Le cerf, l'esturgeon Sterlet et son caviar hongrois, stars du Bocuse d'Or Europe 2016

10 et 11 mai 2016  
Hungexpo - Budapest (Hongrie)  
www.bocusedor.com

Les produits officiels viennent d'être dévoilés aux équipes sélectionnées pour le Bocuse d'Or Europe, qui ont désormais quatre mois pour imaginer leurs recettes du plat de viande et de l'assiette de poisson. Durant deux jours de compétition intense, 20 chefs assistés par leur commis devront travailler le cerf Elaphe rouge avec un maximum de technique et de précision et sublimer l'esturgeon Sterlet et son caviar. Une fois de plus, le plus prestigieux concours gastronomique européen - qui a mené le plus grand nombre de gagnant au podium final - encouragera les compétiteurs à mettre à l'honneur leur patrimoine culinaire et la signature gastronomique de leurs pays.

### LES PRODUITS OFFICIELS

#### • L'épreuve viande

Le thème principal pour cette épreuve est le **Cerf Elaphe rouge de Hongrie**. Les candidats devront travailler à partir du cuissot et de la selle (râble) du cerf. Ils auront à préparer 14 portions, dont 10 présentées entières ou prédécoupées et recomposées sur un plateau et 4 sur assiettes. Les décorations sont autorisées et les plats seront notés notamment sur la spécificité et l'originalité de la recette ainsi que le respect du produit.

Cette épreuve encourage les équipes à exprimer l'héritage culturel de leur pays. Leurs traditions doivent se retrouver dans le goût, la présentation, la technique de cuisson et/ou l'utilisation d'herbes et d'épices spécifiques. Cet aspect sera pris en compte par le jury de dégustation dans la note finale attribuée aux candidats.

#### • L'épreuve poisson

Pour cette épreuve poisson, les candidats devront travailler **l'esturgeon Sterlet Acipenser Rutheus du Danube** (5 pièces de 1 à 1,2 kg) **et son caviar** (30 g). Les concurrents auront à dresser 14 assiettes composées à 50 % de produits végétaux (fruits et légumes). Tous les éléments présentés doivent être comestibles et le respect du produit sera noté également.

### L'ORDRE DE PASSAGE DES CANDIDATS

L'ordre de passage des pays par jour a également été annoncé aux candidats après un tirage au sort réalisé sous contrôle d'huissier :

#### Mardi 10 mai 2016

BOX N°	PAYS
Box 1	Islande
Box 2	Autriche
Box 3	Norvège
Box 4	Bulgarie
Box 5	Finlande
Box 6	Allemagne
Box 7	Estonie
Box 8	Espagne
Box 9	Royaume-Uni
Box 10	Turquie

#### Mercredi 11 mai 2016

BOX N°	PAYS
Box 1	Pays-Bas
Box 2	Italie
Box 3	Russie
Box 4	Suisse
Box 5	Croatie
Box 6	France
Box 7	Belgique
Box 8	Hongrie
Box 9	Danemark
Box 10	Suède



PRIME MINISTER'S OFFICE  
HUNGARY

**BUDAPEST**



**hungexpo**



**[www.bocusedor.com](http://www.bocusedor.com)**

**#Bocusedor**



**Contact Presse : AB3C**

34, rue de l'Arcade - 75008 - Paris  
Jean-Patrick Blin - Bourlaye Cisse  
+33 (0)1 53 30 74 01  
+33 (0)1 53 30 74 32  
jeanpatrick@ab3c.com - bourlaye@ab3c.com

**Contact Presse :**

**Académie Hongroise du Bocuse d'Or**

Gabriella Szanto - Dora Szaffner  
+36 30 9662 881  
+36 30 484 5746  
press@bocuse.hu