



BOCUSE D'OR ASIE-PACIFIQUE : SINGAPOUR ACCUEILLERA LA CRÈME DES CONCOURS CULINAIRES

Le Comité International d'Organisation du Bocuse d'Or a choisi la ville de Singapour comme nouvel hôte du Bocuse d'Or Asie-Pacifique. Cette sélection continentale itinérante se déroulera du 14 au 15 avril 2016, dans le cadre de Food&Hotel Asia 2016, à Singapour Expo.

Bocuse d'Or Asie-Pacifique : 9 talents, 5 finalistes, 2 continents

Pour la première fois, la sélection Asie-Pacifique se tiendra dans le cadre de la 20^{ème} édition du salon Food&HotelAsia 2016.

9 équipes composées des meilleurs chefs du continent s'affronteront lors de ce prestigieux concours culinaire pour décrocher l'un des cinq billets pour représenter leur pays à la Grande Finale du Bocuse d'Or, le 24 et 25 janvier prochains, au sein de Sirha Lyon, France.

Bruno Ménard, Président de la toute nouvelle Bocuse d'Or Academy Singapour présidera le concours aux côtés de Otto Weibel, Président d'Honneur. Le jury sera composé, quant à lui, de chefs internationaux de renom.

Pays en lice : Australie, Chine, Corée du Sud, Inde, Indonésie, Japon, Singapour, Sri Lanka et pour la première fois la Nouvelle Zélande.

Une sélection inédite à Singapour

« C'est un grand plaisir pour nous d'être présents à Singapour pour la toute première édition itinérante du Bocuse d'Or Asie Pacifique » explique Florent Suplisson, Directeur des événements gastronomiques chez GL events Exhibitions. *« Le Bocuse d'Or est le concours de cuisine le plus prestigieux et le plus exigeant au monde et vise à promouvoir de jeunes chefs au talent prometteur. Notre but est également de mettre en avant la grande diversité des cultures culinaires. À ce titre, je suis persuadé que notre événement contribuera à promouvoir encore plus le dynamisme de Singapour en tant que pays de premier rang sur la scène de la gastronomie internationale. »*

« Nous sommes fiers que Singapour ait été choisi pour accueillir le Bocuse d'Or Asie-Pacifique en 2016 » déclare Ranita Sundramoorthy, Directrice du département Attractions, Restauration & commerce de Détail, de l'Office de Tourisme de Singapour. *« Cet événement peut être comparé à des Jeux Olympiques du monde de la gastronomie. Le fait d'accueillir la sélection continentale pour la région à Singapour contribue à relever encore plus le niveau d'excellence culinaire de notre pays et représente une occasion unique pour les étudiants du secteur de constater le niveau exceptionnel mis en œuvre pour ce concours d'envergure internationale. »*



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).



PRESS RELATIONS

Ate Integrated Communications :

Letitia Tandean

Senior Account Executive

Tel: +65 6532 2376

Email: letitia@ate.bz

Le Bocuse d'Or, sélection Asie-Pacifique sur internet : <http://www.bocusedor.com>



#Bocusedor