



**FINALE  
BOCUSE D'OR**

24-25  
janvier  
2017  
LYON



**COMMUNIQUÉ DE PRESSE**  
NOVEMBRE 2016

**bocusedor.com**  
**#Bocusedor**  
**#roadtolyon**  
**#goingtosirha**

## INÉDIT : L'ASSIETTE DU BOCUSE D'OR 2017 SERA 100 % VÉGÉTALE

Dans sa quête passionnée et attentive d'une cuisine en phase avec son temps, le Bocuse d'Or, à l'occasion de ses 30 ans, a décidé de mettre en lumière le végétal. Les candidats de la finale 2017 devront, pour le thème assiette, réaliser une création 100 % végétale, composée exclusivement de fruits, légumes, céréales, graines ou légumineuses.

« La cuisine ne peut qu'être belle quand elle nous rapproche de la nature » Régis Marcon, Président du Comité International d'Organisation du Bocuse d'Or

Quelles valeurs apporte le végétal à un plat ? Peut-il occuper le centre de l'assiette ? Pendant des années, il a été considéré comme une simple garniture, un accompagnement du produit principal. Il doit désormais être abordé comme un plat en tant que tel, de la même manière que l'on pourrait le faire avec un poisson ou une viande.

Véritable laboratoire de la cuisine mondiale, le Bocuse d'Or entend apporter sa contribution à ce débat et proposera à ses 24 candidats finalistes un exercice inédit. En complément du thème plateau, le poulet aux crustacés, les candidats ont un mois pour imaginer une assiette 100 % végétale, à partir d'une liste de produits proposés sur le **Marché Metro** et éventuellement 2 produits originaires de leur pays. Metro devient à ce titre « fournisseur officiel du plat végétal ».



Assiette 100 % végétale réalisée par le Comité International d'Organisation du Bocuse d'Or

Beaucoup de chefs se sont penchés sur le sujet depuis longtemps, mais il reste encore un véritable travail de recherche à mener pour révéler et valoriser la valeur gustative à part entière du végétal. Le phénomène connaît surtout un nouveau développement dans la conscience des consommateurs et est devenu une véritable tendance. La notion d'équilibre alimentaire, la préoccupation actuelle de manger bon et sain, la consécration de la cuisine « vegan » devenue plus qu'une simple « cuisine de substitution », sont autant d'éléments qui poussent le débat plus loin dans de nombreux pays.

Goûteux et gourmand, riche d'une grande diversité de produits, se prêtant à tous les modes de cuisson, autorisant des mariages de saveurs et de textures aussi nouveaux qu'infinis, le végétal est aussi, peut-être plus encore qu'un autre produit, l'expression d'un terroir. A l'arrivée, la promesse de compositions délicieuses et colorées! Le Bocuse d'Or s'engage dans le débat.

### Thème assiette, ce que dit le règlement :

Les candidats doivent réaliser une recette présentée sur 14 assiettes sur le thème du végétal, la préparation peut être chaude, froide ou les deux. Ils doivent sélectionner leurs ingrédients parmi les 146 produits proposés par le Marché Metro, Fournisseur Officiel du plat végétal, dans une liste composée de fruits, légumes, céréales, graines et légumineuses.

Les candidats ont la possibilité d'utiliser 2 produits supplémentaires, représentatifs de leur pays qui ne seraient pas proposés par le Marché Metro. Ils peuvent ainsi représenter leur héritage culturel dans leur assiette. Pour rappel, la spécificité et originalité géographique du thème assiette représente 20 % de la note du thème assiette.

Les huiles vierges naturelles de fruits pressés sont autorisées, ainsi que les épices et gélifiants végétaux. Les candidats ne pourront pas utiliser dans leur préparation : les huiles parfumées, le beurre, le fromage et tout autre produit laitier.

Les candidats ont un mois pour imaginer leur recette et l'envoyer au Comité International d'Organisation avant le 30 décembre 2016.



### 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. En 2017, le Bocuse d'Or fêtera ses 30 ans.

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

[#Bocusedor](https://twitter.com/Bocusedor)

[sirha.com](http://sirha.com)

Contact Presse : AB3C

Jean-Patrick Blin - Aurélie Mestelan

+33 (0)1 53 30 74 01 - +33 (0)1 53 30 74 02

[jeanpatrick@ab3c.com](mailto:jeanpatrick@ab3c.com) - [aurelie@ab3c.com](mailto:aurelie@ab3c.com)