

Septembre 2014



Végétal et Virtuosité à l'honneur 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

A l'image des danseurs qui le représentent cette année, le concours Bocuse d'Or ne cesse d'être en mouvement. Cette année encore le règlement évolue, pour amener les candidats à exprimer toute leur virtuosité et leur créativité.

Ils devront ainsi, en janvier prochain, travailler la Pintade Fermière des Landes Label Rouge avec un maximum de technique et de précision, et sublimer leur plat poisson avec 50% de végétal. Et pour encore plus de suspense, un « ingrédient mystère » s'ajoutera à leur recette poisson la veille de leur passage sur scène.

Une fois de plus, le Bocuse d'Or sera le miroir du talent des compétiteurs, la représentation de cultures culinaires mondiales et le révélateur des nouvelles techniques et des dernières tendances. Pour le remporter, ces chefs devront se surpasser dans la représentation de leur art, alliant passion, geste juste et technique irréprochable.

Ces 24 jeunes chefs issus des 5 continents rivaliseront de précision, d'audace et de créativité lors d'un show époustouffant, mettant un terme à dix-huit mois de sélections nationales et continentales à travers le monde, devant plus de 2500 supporters et sous le regard des chefs les plus renommés au monde.

Une joute culinaire d'exception

Le concours a, cette année encore mobilisé des centaines de chefs, participant à 60 sélections nationales à travers le monde puis à 3 sélections continentales : Amérique latine (Bocuse d'Or Latin America), Asie-Pacifique (Bocuse d'Or Asia-Pacific) et Europe (Bocuse d'Or Europe) ; le processus de sélection entamé il y a dix-huit mois a permis de distinguer 22 jeunes chefs talentueux. Pour compléter cette sélection, le Comité International d'Organisation attribue les wild cards à deux nations méritant de rejoindre la finale. Cette année, il les a accordées à l'Espagne et au Maroc.



Les 24 pays qui prendront part au Bocuse d'Or 2015 sont donc :

ALLEMAGNE	DANEMARK	GUATEMALA	NORVEGE
ARGENTINE	ESTONIE	HONGRIE	PAYS-BAS
AUSTRALIE	ESPAGNE	ISLANDE	ROYAUME-UNI
CANADA	ETATS-UNIS	JAPON	SINGAPOUR
CHILI *	FINLANDE	MALAISIE	SUEDE
COREE DU SUD	FRANCE	MAROC	SUISSE

* Nouveau! Première participation à la finale.

Volaille virtuose et végétal sublimé

Le produit sélectionné par le comité cette année, pour le plat viande, est la **Pintade Fermière des Landes Label Rouge**, qui sera fournie par METRO. Elle devra être présentée entière ou reconstituée, et une note de *spécificité et originalité géographique du plat* sera délivrée par le Jury Dégustation, en plus de la note de goût et de la note de présentation.

Nouveau challenge pour l'épreuve poisson : **l'annonce du thème sera faite fin novembre**. L'épreuve poisson mettra le végétal à l'honneur, **la préparation devant contenir au moins 50% de végétal**. Tous les végétaux utilisés devront provenir du « Marché de fruits et légumes » qui sera mis en place la veille du concours, avant que les candidats ne créent leur recette. La sublimation du végétal fera partie de la notation pour cette épreuve en plus du goût et de la présentation.

Pour encore plus de spontanéité et de challenge, **les candidats devront intégrer dans leur recette poisson un « ingrédient mystère »**, qui ne sera dévoilé aux équipes que la veille du jour où elles concourent !

24 chefs, 5h35 d'épreuves

En 5h35, les 27 et 28 janvier 2015, les 24 protagonistes devront se surpasser. Epaulés par leur comité et sous l'œil attentif de leur coach, ils devront réaliser une création viande présentée sur plat et une création poisson présentée sur assiette.

Dans des boxes ouverts, face à un public attentif et déchaîné, les chefs rivaliseront de créativité et de précision. Le jury international, composé de 24 chefs représentant les 24 pays en compétition, sera présidé par Thibaut Ruggeri.



Un concours tourné vers le monde

L'objectif permanent du Bocuse d'Or est d'élargir son réseau de chefs de talent, et d'accueillir de nouveaux terroirs et de nouvelles cultures (Afrique, Moyen Orient, Pacifique...). Son processus de sélection vise ainsi à mettre en valeur la richesse culinaire de chaque pays. Le règlement demande d'ailleurs expressément à ce que la culture gastronomique du pays représenté soit mise en avant, à travers le choix des ingrédients notamment.

3500 chefs d'une centaine de pays composent aujourd'hui un réseau d'excellence qui œuvre au bon fonctionnement du Bocuse d'Or et partagent les mêmes valeurs.



Historique du concours

En 1987, Paul Bocuse a eu l'idée de créer un concours spectacle, inspiré des événements sportifs et surtout destiné à mettre en valeur les gestes des chefs. Aujourd'hui, tous les deux ans, le Bocuse d'Or accueille lors d'une grande finale 24 jeunes chefs prometteurs, issus des cinq continents. Leur mission est de réaliser deux plats en 5h35 devant un public enthousiaste. Un jury composé des chefs les plus renommés au monde est chargé de les départager. Plus qu'une simple compétition, créée par les chefs pour les chefs, le Bocuse d'Or est un show, une fête, un révélateur de talents, une arène gastronomique où s'expriment toutes les cultures culinaires du monde.

Les prochaines étapes du Bocuse d'Or

Octobre : Tirage au sort des boxes et du jour de passage

Fin novembre : Annonce du thème poisson

www.bocusedor.com

www.sirha.com

#Bocusedor



Contact Presse : AB3C

34, rue de l'Arcade - 75008 - Paris

Anne Daudin - Jessica Fuambi

+33 (0)1 53 30 74 00

+33 (0)1 53 30 74 08

anne@ab3c.com - jessica@ab3c.com