



Mars 2014

Bocuse d'Or Europe 2014

Les plus grands talents de la cuisine européenne s'affrontent à Stockholm pour accéder à la finale

MAIN SPONSORS



Du 7 au 8 mai 2014

Salon Gastronomord

Stockholm, Suède

www.bocusedor-europe.com

20 chefs originaires de toute l'Europe s'affronteront du 7 au 8 mai 2014, à Stockholm, dans le cadre du salon Gastronomord. Après avoir remporté les sélections nationales dans leurs pays respectifs, les candidats sont plus motivés que jamais à donner le meilleur d'eux-mêmes lors d'un show culinaire de 5h35 qui s'annonce époustouflant ! A l'issue de cette confrontation aux sommets, seuls 12 chefs obtiendront leur ticket pour la grande finale du Bocuse d'Or, en 2015.

Du 27 au 28 Janvier 2015, la prochaine édition du Sirha accueillera la finale du Bocuse d'Or. Mais avant de se battre pour le titre de meilleur cuisinier du monde, les candidats doivent d'abord passer les sélections continentales ! Le Bocuse d'Or Europe réunira le gratin des chefs de 20 pays :



GASTRONOMI | SVERIGE





MAIN SPONSORS



Les ordres de passage sont également déjà connus :

7 mai 2014		8 mai 2014	
Box 1	Allemagne	Box 1	Finlande
Box 2	Espagne	Box 2	Royaume-Uni
Box 3	Turquie	Box 3	Suisse
Box 4	France	Box 4	Hongrie
Box 5	Italie	Box 5	Autriche
Box 6	Estonie	Box 6	Islande
Box 7	Norvège	Box 7	Suède
Box 8	Danemark	Box 8	Luxembourg
Box 9	Pays-Bas	Box 9	Belgique
Box 10	Bulgarie	Box 10	Russie

Mathias Dahlgren, Président du Jury



Les 20 candidats, épaulés par leur commis, devront réaliser un plat de viande à base de **porcelet suédois de Havor Gard**, et une assiette de poisson à base de **lieu noir et fruits de mer suédois** en un temps imparti de 5h35.

Dans des boxes ouverts, face à un public déchaîné, les chefs devront rivaliser de créativité et de précision pour envoyer leurs préparations et faire forte impression devant le jury. Les méthodes de travail, le respect des produits, le goût des plats, mais également le non-gaspillage des ingrédients seront quelques-uns des critères de notation du jury, présidé par le suédois **Mathias Dahlgren (Bocuse d'Or 1997)**. A ses côtés, Eléna Arzak (restaurant Arzak, San Sebastian) sera présidente du jury international et Bjorn Frantzen (restaurant Frantzen, Stockholm) sera président d'honneur.

Les candidats 2014 :

Pays	Prénom	Nom	Etablissement
Autriche	Maximilian	Aichinger	Landhaus Zu Appesbach
Allemagne	Christian	Kruger	Restaurant Axt
Belgique	Peter	Aesaert	Warande Bxl
Bulgarie	Peter	Petrov Plamenov	Pure Chefs Grill
Danemark	Kenneth	Hansen	Svinkløv Badehotel
Estonie	Dmitri	Haljukov	Premiere Cru Oy, Restaurant Cru
Espagne	Alberto	Moreno	Grupo D.H Gastro
Finlande	Matti	Jämsen	G. W. Sundmans
France	Nicolas	Davouze	Château Saint-Martin & Spa
Hongrie	Gábor	Molnar	Geisel Privathotel Munich hotel Excelsior
Italie	Diego	Rigotti	Maso Franch Gourmet & Relais
Islande	Sigurdur	Helgason	Restaurant Grillid Radissonblu Hotel
Luxembourg	Damien	Klein	Restaurant Montclair / Hotel Saarpark
Norvège	Ørjan	Johannessen	Bekkjæravik Gjestgiveri
Pays-Bas	Jan	Smink	Kwartier Noord
Royaume-Uni	Adam	Bennett	The Cross In Kenilworth
Russie	Igor	Sus	Restaurant "Rafinad"
Suède	Tommy	Myllymaki	Restaurant Sjon
Suisse	Christoph	Hunziker	Restaurant Schärerhof
Turquie	Gurcan	Gulmez	Four Seasons Hotel Sultanahmet



www.bocusedor-europe.com

MAIN SPONSORS



CONTACT PRESSE

AB3C

Anne Daudin

34, rue de l'Arcade - Paris 75008

anne@ab3c.com

+33(0) 1 53 30 74 00

RÉSEAUX SOCIAUX

 BocusedorOfficial

 #Bocusedor

 BocuseOr

 #Bocusedor