

Janvier 2015



Bocuse d'Or 2015 : 24 nations en route vers l'excellence

Du 27 au 28 janvier 2015
Dans le cadre du Sirha,
sur l'Espace des Chefs
Eurexpo Lyon (France)
www.bocusedor.com

Pour sa 15^e édition, le Bocuse d'Or donne l'occasion à chaque pays de se positionner en tant que nation gastronomique de premier plan. Les 24 chefs en compétition, issus des 5 continents, sont encouragés à magnifier le patrimoine culinaire et la signature gastronomique de leurs pays respectifs.

Les 27 et 28 janvier, ils rivaliseront de précision, d'audace et de créativité lors d'un show époustoufflant, mettant un terme à dix-huit mois de sélections nationales et continentales à travers le monde, devant plus de 2500 supporteurs et sous le regard des chefs les plus renommés au monde.

Ils devront ainsi travailler la pintade fermière des Landes Label Rouge avec un maximum de technique et de précision, et sublimer la truite fario avec 50 % de végétal. Pour encore plus de suspense, la veille de leur passage sur scène, un « ingrédient mystère » devra s'ajouter à leur « recette poisson ».

Le Bocuse d'Or sera une nouvelle fois le lieu où le meilleur de la gastronomie mondiale se rencontre, inspire les tendances de la haute cuisine, et révèle des chefs artistes.

Un concours hors norme

En 5h35, les 27 et 28 janvier 2015, 24 chefs devront se surpasser. Epaulés par leur commis, 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, ils rivaliseront de créativité et de précision. Le jury international, composé de 24 chefs représentant les 24 pays en compétition, sera présidé par Grant Achatz, Thibaut Ruggeri et Paul Bocuse. Il notera les candidats, entre autre, sur l'esthétisme des plats, le goût et le respect des produits.

Un processus de sélection ambitieux

Cette année encore, le concours a mobilisé des centaines de chefs, lors des 60 sélections nationales à travers le monde puis des 3 sélections continentales : Amérique latine (Bocuse d'Or America Latina), Asie (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, le Comité les a accordées à l'Espagne et au Maroc.

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

PAYS	JURY	CANDIDAT
 Allemagne	Patrik JAROS	Christian KRÜGER
 Argentine	Mauro COLAGRECO	Emiliano Javier SCHOBERT
 Australie	Philippe MOUCHEL	Shannon KELLAM
 Canada	Shawn WHALEN	Laurent GODBOUT
 Chili	Luis LAYERA	Mauricio Eduardo NUNEZ DIAZ
 Corée du Sud	Dong Suk KIM	Dong Ki KIM
 Danemark	John Kofod PEDERSEN	Kenneth HANSEN
 Espagne	Adolfo MUÑOZ	Alberto MORENO
 Estonie	Dimitri DEMJANOV	Dimitri HALJUKOV
 Etats-Unis	Thomas KELLER	Philip TESSIER
 Finlande	Pekka TERAHA	Matti JÄMSEN
 France	Arnaud LALLEMENT	Nicolas DAVOUZE
 Guatemala	Mario Enrique CAMPOLLO SARTI	Victor Hugo VELASQUEZ HERNANDEZ
 Hongrie	Zoltán HAMVAS	Gábor MOLNAR
 Islande	Sturla BIRGISSON	Sigurdur HELGASON
 Japon	Hiroyuki HIRAMATSU	Hideki TAKAYAMA
 Malaisie	Federico MICHIELETTO	Kenneth LOKE
 Maroc	Kamal Rahal ESSOULAMI	Issam JAAFARI
 Norvège	Eyvind HELLSTROM	Ørjan JOHANNESSEN
 Pays-Bas	Jonnie BOER	Jan SMINK
 Royaume-Uni	Brian James TURNER	Adam BENNETT
 Singapour	Christopher MEGEL	Eng Tong YEW
 Suède	Henrik NORSTROM	Tommy MYLLYMAKI
 Suisse	Franck GIOVANNINI	Christoph HUNZIKER

Le végétal à l'honneur

Le produit sélectionné par le comité cette année est la pintade fermière des Landes Label Rouge. Cette volaille fermière est appréciée des plus fins gourmets, séduits par son goût si particulier proche du gibier et par sa chair fine, ferme, juteuse et pauvre en matières grasses.

Lors de l'épreuve viande, la pintade fermière des Landes Label Rouge devra être présentée entière ou reconstituée. Une note de spécificité et d'originalité géographique sera délivrée par le Jury Dégustation, en plus des notes de goût et de présentation.

Vedette des eaux vives, froides et bien oxygénées, la truite fario d'origine française sera au menu de l'épreuve Poisson du concours. Pour sublimer la chair blanche du poisson, la préparation chaude qui l'accompagnera devra contenir au moins 50 % de végétal. Les équipes feront leur marché la veille du premier jour du concours parmi une sélection de fruits et légumes.

Un choix crucial qui pèsera dans la notation du Jury Dégustation, d'autant que les équipes devront relever un défi supplémentaire : un légume mystère, dévoilé la veille de l'épreuve, devra obligatoirement figurer dans la recette.

Suivez le Bocuse d'Or en direct sur www.bocusedor.com/web-tv !

www.bocusedor.com

#Bocusedor



Contact Presse : AB3C

34, rue de l'Arcade - 75008 - Paris
 Anne Daudin - Jean-Patrick Blin
 +33 (0)1 53 30 74 00
 +33 (0)1 53 30 74 01
anne@ab3c.com - jeanpatrick@ab3c.com