



Bocuse d'Or Europe 2016 Tamás Széll, sacré meilleur cuisinier européen

10 et 11 mai 2016
Hungexpo - Budapest (Hongrie)
www.bocusedor.com



Gastronomes et fins gourmets, retenez ce nom : Tamás Széll ! Ce chef cuisinier de 34 ans a gagné le Bocuse d'Or Europe 2016, la plus prestigieuse récompense européenne qui existe dans le domaine de la gastronomie. Mercredi, à Budapest, dans des cuisines ouvertes devant des centaines de supporters, Tamás Széll a surpassé par son talent et sa créativité 19 autres candidats. Il a remporté les faveurs du jury composé de chefs légendaires venus de toute l'Europe en proposant un cuissot de jeune cerf grillé au charbon de bois accompagné d'épices hongroises, de champignons et de matière grasse de porc mangalicza fumé sur le thème « Forêt printanière de la Hongrie » ainsi qu'un Sterlet et langoustine légèrement salés, lustrés à l'ail des ours et au beurre noisette sur le thème du «Renouveau printanier en Hongrie ».

A l'issue de longs mois d'entraînement, d'abnégation, de hauts et de bas, de concentration extrême et de deux jours de compétition ultra-intenses, 11 candidats européens sont désormais qualifiés pour la finale mondiale du concours qui aura lieu, à Lyon, les 24 et 25 janvier 2017. Un événement qui s'annonce d'ores et déjà historique puisqu'il révélera les nouvelles stars de la gastronomie mondiale et célèbrera les 30 ans du concours créé par le pape de la haute cuisine, Paul Bocuse.

« Jamais le Bocuse d'Or Europe n'aura créé autant d'engouement au niveau international ! C'est une formidable réussite portée par l'enthousiasme et le soutien de toute la nation hongroise, qui a su pleinement mettre en avant son patrimoine culturel et l'excellence de sa gastronomie. »

Florent Suplisson, directeur des événements gastronomiques du groupe GI events

LE PODIUM DU BOCUSE D'OR EUROPE EDITION 2016



BOCUSE D'OR - HONGRIE

Tamás Széll, du restaurant Onyx* (Budapest), a remporté le Bocuse d'Or Europe 2016 et une dotation de 12 000 euros.



BOCUSE D'ARGENT - NORVÈGE

Christopher William Davidsen, chef du restaurant Søstrene Karlsen (Trondheim) a remporté le Bocuse d'Argent 2016 et une dotation de 9 000 euros.



BOCUSE DE BRONZE - SUÈDE

Alexander Sjögren, chef freelance, a remporté le Bocuse de Bronze 2016 et une dotation de 6 000 euros.

LES PRIX SPÉCIAUX

Prix spécial Poisson : Viktor Örn Andrússon, Chef au Grillid restaurant (Reykjavik) - Islande

Prix spécial Viande : Laurent Lemal, Chef du Domaine de Riberach* (Bélesta) - France

Prix du meilleur commis : Hampus Risberg - Suède

11 PAYS QUALIFIÉS POUR LA FINALE MONDIALE À LYON

À l'issue de ces deux jours de compétition, ils sont donc 11 sélectionnés pour la grande finale internationale qui aura lieu dans huit mois, à Lyon, dans le cadre du Sirha. Dès demain, ils entameront un entraînement quasi-militaire pour être prêts le jour J. Leur objectif avoué? Etre le meilleur parmi les meilleurs.

PAYS	CANDIDAT	ETABLISSEMENT
Hongrie	Tamás SZÉLL	Onyx*, à Budapest
Norvège	Christopher William DAVIDSEN	Søstrene Karlsen, à Trondheim
Suède	Alexander SJÖGREN	Chef Freelance
France	Laurent LEMAL	Domaine Riberach*, à Bélesta
Islande	Viktor Örn ANDRÉSSON	Grillid / Radisson SAS, à Reykjavik
Finlande	Eero VOTTONEN	Restaurant Olo*, à Helsinki
Pays-Bas	Jan SMINK	Librije***, à Zwolle
Suisse	Filipe FONSECA PINHEIRO	Restaurant Hôtel de Ville***, à Crissier
Belgique	Peter AESAERT	Belgocatering, à Alost
Danemark	Morten FALK	Kadeau*, à Aakirkeby
Estonie	Dmitri ROOZ	Restaurant Farm, à Tallinn

LE BOCUSE D'OR SOUFFLE SES 30 BOUGIES

Les 24 et 25 janvier 2017, le concours fêtera ses 30 ans en grande pompe. À l'heure où les concours de cuisine en tous genres se font et se défont à la télévision, il est important de rappeler le caractère précurseur du Bocuse d'Or et aussi sa longévité. Que de chemin parcouru depuis 1987 quand Paul Bocuse lançait cette manifestation qu'il voulait à la fois professionnelle et festive ! Depuis lors, des dizaines de chefs ont acquis une stature internationale, des techniques gastronomiques ont été révélées, des tendances ont émergé, des cultures culinaires se sont fait connaître. Nul doute que cette édition 2017 marquera une fois encore la réunion de la famille mondiale de la gastronomie unie par l'objectif initial de Monsieur Paul : « faire de la cuisine un grand show ! »

Retrouvez toutes les photos du Bocuse d'Or Europe 2016 sur :

<https://joomeo.com/glexfoodservice/index.php>

Nom d'utilisateur : **pressebocusedoreurope2016** / Mot de passe : **bocusedoreurope2016**



www.bocusedor.com

#Bocusedor



Contact Presse : AB3C

34, rue de l'Arcade - 75008 - Paris

Jean-Patrick Blin - Bourlaye Cissé

+33 (0)1 53 30 74 01

+33 (0)1 53 30 74 32

jeanpatrick@ab3c.com - bourlaye@ab3c.com



Bocuse d'Or Europe - 10 & 11 mai 2016 - Budapest, Hongrie

