



*Bocuse d'Or Europe :  
20 chefs européens s'affronteront à Budapest (Hongrie)  
pour accéder à la grande finale du concours*


10 et 11 mai 2016  
Sirha Budapest - Budapest (Hongrie)  
[www.bocusedor.com](http://www.bocusedor.com)

**Après avoir remporté les sélections nationales dans leurs pays respectifs, les 20 candidats au titre, originaires de tout le continent, sont désormais connus !**

**Les 10 et 11 mai 2016, le plus prestigieux concours gastronomique européen s'installe au coeur de la Hongrie, à Budapest dans le cadre du Sirha Budapest. L'enjeu est de taille pour cette compétition de très haut niveau : à l'issue d'un show culinaire de 5h35 présidé par le chef hongrois Zoltan Hamvas, seuls 11 chefs obtiendront leur ticket pour la grande finale du Bocuse d'Or, à Lyon, sur le Sirha, en 2017.**

## 20 CANDIDATS EN LICE

Ils seront 20 candidats à tenter de décrocher leur place pour la grande finale ! 20 chefs prometteurs qui rêvent tous d'inscrire leurs noms au panthéon de la gastronomie européenne les 10 et 11 mai prochains à Budapest :

PAYS	CANDIDAT
 Autriche	<i>Sélection nationale le 29 février 2016</i>
 Allemagne	<i>Sélection nationale du 20 au 22 février 2016</i>
 Belgique	Peter AESAERT
 Bulgarie	Antonio IVANOV
 Croatie	Tomislav KARAMARKO
 Danemark	Morten FALK
 Espagne	Juan Manuel SALGADO
 Estonie	Dmitri ROOZ
 Finlande	Eero VOTTONEN
 France	Laurent LEMAL
 Hongrie	<i>Sélection nationale le 18 février 2016</i>
 Islande	Viktor ANDRÉSSON
 Italie	<i>Sélection nationale le 30 janvier et le 1<sup>er</sup> février 2016</i>
 Norvège	Christopher William DAVIDSEN
 Pays-Bas	Jan SMINK
 Royaume-Uni	Anthony WRIGHT
 Russie	Arthur OVCHINNIKOV
 Suède	Alexander SJÖGREN
 Suisse	<i>Sélection nationale le 25 janvier 2016</i>
 Turquie	Mutlu SEVKET YILMAZ

## UNE SÉLECTION CONTINENTALE EXIGEANTE

Avant de concourir pour le titre de meilleur jeune chef du monde qui se déroulera lors du Sirha, à Lyon, en 2017, les candidats s'affronteront lors du concours gastronomique européen le plus prestigieux. Etape incontournable, le Bocuse d'Or Europe est l'événement le plus en vue du processus de sélection et celui qui a mené le plus de gagnants au podium final. Depuis 2008 en effet, année de la création du Bocuse d'Or Europe, pas moins de 11 candidats européens sont montés sur le podium final à Lyon.

Cette année, l'évènement itinérant réunira à nouveau l'élite de la gastronomie européenne. Durant 5h35, les 20 candidats n'auront en tête qu'un seul objectif : remporter le titre tant convoité de Bocuse d'Or Europe 2016. Epaulés par leur commis et leur coach, ils devront réaliser leur vision d'un plat viande à base de cerf et d'un plat poisson à base d'esturgeon et son caviar Sterlet.

Pour exprimer leur talent et créer leur recette originale, ils auront recours à leur technique et leur créativité, à leur personnalité et à leur patrimoine culturel et culinaire.

## LA HONGRIE, UNE GRANDE NATION GASTRONOMIQUE

La Hongrie et sa capitale Budapest se positionnent désormais sur la carte gastronomique de l'Europe. Généreuse, gourmande et épicée, la cuisine hongroise résume le long périple des Magyars. Témoin de l'histoire du pays, la cuisine est la synthèse des influences asiatiques, germaniques, italiennes et slaves.

Connue dans le monde entier comme la nation du goulasch, la Hongrie a opéré de nombreux changements dans sa gastronomie. De nouvelles épices, des recettes traditionnelles modernisées, de la cuisine-fusion ont permis à une jeune génération de chefs hongrois de se faire connaître tout en imposant leur culture culinaire.

« En Hongrie, nous aimons dire que nous avons fait notre 'révolution gastronomique' il y a 10 ans », explique le chef Zoltán Hamvas, président du concours. « Des chefs, des restaurateurs, des viticulteurs, et des pâtisseries [...] ont uni leurs forces pour faire émerger une nouvelle cuisine plus intense et colorée. » Preuve de cette réussite, deux chefs hongrois représentaient leurs pays lors des finales du Bocuse d'Or en 2013 et en 2015 et Budapest peut être fière de proposer quatre restaurants étoilés Michelin.

Accueillir le Bocuse d'Or Europe est un nouveau challenge pour le pays. « C'est une opportunité qui nous apporte à tous une grande motivation. Nous voulons mettre en avant la jeune génération, offrir une formidable aventure culinaire et apporter de nouvelles saveurs à la scène gastronomique européenne. »

Au-delà de la ville de Budapest, le Bocuse d'Or Europe suscite déjà l'enthousiasme et le soutien de toute la Hongrie, bien décidée à promouvoir son patrimoine gastronomique, culturel et touristique.



PRIME MINISTER'S OFFICE  
HUNGARY

**BUDAPEST**

Think **HUNGARY**  
more than expected



**hungexpo**



**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

### Contact Presse :

#### Académie Hongroise du Bocuse d'Or

Gabriella Szanto - Dora Szaffner  
+36 30 9662 881  
+36 30 484 5746  
press@bocuse.hu