

SIRHA+ BOCUSE D'OR

SIRHA LYON
EUREXPO
FRANCE

26-27 SEPT. 2021



+ DES PRODUITS DU QUOTIDIEN AU BOCUSE D'OR 2021

REGARDS CROISÉS DES CHEFS RÉGIS MARCON, PRÉSIDENT DU COMITÉ INTERNATIONAL D'ORGANISATION, ET ENRICO CRIPPA, PRÉSIDENT DE L'ÉQUIPE ITALIENNE, SUR DEUX PRODUITS DU QUOTIDIEN AU CENTRE DE LA COMPÉTITION, LES 26 ET 27 SEPTEMBRE PROCHAINS : LE PALERON DE BŒUF ET LA TOMATE-CERISE.

Une viande et un fruit que le monde entier connaît et cuisine : le paleron de bœuf (Viande Française Label Rouge) comme la pièce-maîtresse de l'épreuve plateau ; la tomate cerise choisie avec le partenaire METRO, au cœur de l'épreuve « take-away » créée en 2021 en écho aux initiatives prises par les restaurateurs pendant la crise sanitaire. Les candidats sont appelés à concevoir un menu à emporter comprenant entrée-plat-dessert dans une box en guise de contenant. Ces choix reflètent les tendances sociétales, vers plus de simplicité et de mobilité, sans jamais exclure la créativité.

« LA CUISINE EST L'AFFAIRE DE TOUS »

A l'origine du concours, l'épreuve plateau, qui constitue l'un des traditionnels temps forts et qui prend cette année un air populaire. « Pour le produit principal de cette épreuve, nous avons choisi une pièce simple et bon marché, mais qui reste noble : le paleron de bœuf. Il va nous permettre, au travers de la cuisson imposée du braisage, de mieux évaluer les techniques de cuisinier de chaque candidat. C'est la quintessence de notre savoir-faire », explique Régis Marcon, président du Comité International

d'Organisation du concours. Le paleron, décliné dans toutes les cuisines du monde, est le reflet de l'une des évolutions du Food Service : un retour à plus de simplicité. Ce plat, plus technique qu'il n'y paraît, devra s'accompagner d'un ragout composé uniquement d'ingrédients végétaux pour mettre harmonieusement en exergue le travail de cuisson de la pièce de viande. « Le ragout, c'est le plat populaire par excellence ! Un tel plat en finale du Bocuse d'Or nous rappelle que la cuisine est l'affaire de tous », complète Régis Marcon.

UN « GOÛT JUSTE » POUR LA TOMATE-CERISE

« La tomate fait partie de notre quotidien. On la connaît et on la maîtrise, crue, cuite, séchée. Autant dire que cela donne à l'équipe italienne une certaine responsabilité ! », s'enthousiasme Enrico Crippa, Chef 3 étoiles Michelin au restaurant Piazza Duomo à Alba (Piémont), Président de l'équipe Italie.

Ce fruit de terroir et de saison, cultivé et cuisiné en Italie mais aussi dans plus de 170 pays, sera, aux côtés de la crevette noire tigrée également fournie par METRO, la dominante de la toute nouvelle épreuve take-away, empreinte d'une époque, de l'entrée au dessert.

Un produit du quotidien, facile et simple à cuisiner ? « Non ! La tomate en général est un produit très intéressant à travailler mais difficile, car son goût varie beaucoup d'une variété à une autre, mais aussi en fonction de la terre et de la période où il est cultivé », répond Enrico Crippa.

Traditionnellement utilisé en Italie dans des sauces pour des pâtes, ou dans un gaspacho composé uniquement de tomates cerises mondées et mixées, le populaire fruit rouge livrera sans aucun doute de très belles surprises.

LA TOMATE-CERISE EN DESSERT

« Elle a un goût souvent très équilibré qui tombe juste. Cet équilibre permet de l'utiliser en dessert. C'est un produit qui se marie très bien avec des marqueurs sucrés. Par exemple, avec des fraises. Certaines ont le même niveau d'acidité que les tomates cerises. Je pense aussi aux amandes, à l'huile d'olive, à la ricotta, au café. Tout ça peut former une sorte de cannolo à la sicilienne ! C'est vraiment très inspirant ! », conclut Enrico Crippa.

+ CONTACT PRESSE

Agence Oxygen

Elodie Volant : +33 (0)6 75 50 20 67
Virginie Raison : +33 (0)6 65 27 33 52
boc2021@oxygen-rp-.com

SUIVEZ-NOUS SUR :

f BOCUSE D'OR
t BOCUSEDOR
i BOCUSEDOR
BOCUSEDOR.COM

Suivez l'actualité du Food service sur le portail www.sirhafood.com

Les Viandes de Bœuf Label Rouge offrent la garantie d'une viande de qualité supérieure, grâce à des engagements responsables et durables :

- Des troupeaux aux pâturages la majeure partie de l'année
- De l'herbe et des fourrages produits sur la ferme pour nourrir les animaux
- Un élevage familial attaché au bien-être animal
- Une viande maturée
- Une rémunération plus juste pour l'éleveur

Des engagements pour la promotion de la qualité et la défense des producteurs qui sont partagés par les Chefs et par les organisateurs du Bocuse d'Or.