

BOCUSE D'OR EUROPE 2022 : LE THÈME ASSIETTE DÉVOILÉ

Bonjour,

Le **Bocuse d'Or Europe**, volet européen du prestigieux concours qui révèle les étoiles montantes de la gastronomie mondiale, se tiendra en Hongrie pendant **Sirha Budapest les 23 et 24 mars prochain**. Le thème assiette de la compétition a été annoncé ce jour aux 19 équipes sélectionnées. Les candidats et leurs commis devront concocter **un plat végétarien à base de pommes de terre**, ingrédient phare de la cuisine hongroise.

Trois variétés de pommes de terre *Magyarországon készült* ("made in Hongrie") seront à disposition des participants : la **Coronada** - produit de grande qualité au faible taux de glucides, l'**Anuschka** - produit généralement consommé en salade et la **Madison** - sous forme de chips. Cultivées dans le sable de l'*Alföld* ("terre basse"), une plaine partagée entre la partie orientale et méridionale du pays, ces pommes de terre ont été plantées et récoltées à la main.

Ces produits devront être **identifiables aussi bien visuellement que gustativement** dans l'assiette, et accompagnés d'une sauce, d'un jus ou d'un bouillon. Les chefs devront sublimer ce produit de saison dans une **recette printanière et végétale**, dans laquelle les seules protéines animales autorisées seront les œufs de poule et les produits laitiers. Les objets et récipients décoratifs seront quant à eux interdits. **Ce plat sera servi chaud aux 14 membres du jury.**

Annoncé aux candidats en fin d'année, **le chevreuil** (autre produit clé de la cuisine locale) **est le thème plateau** de cette édition 2022. Ces deux thèmes reflètent la culture gastronomique du pays d'accueil : un mélange de **tradition** et d'**innovation** inspiré de la **diversité des peuples et cultures du bassin des Carpates**.

L'ensemble du contenu des épreuves pour ce championnat européen est donc désormais officiel, et les équipes entrent dans une phase de préparation intense jusqu'au jour J. Grande gagnante de la sélection française du concours en novembre 2021 à Reims, **Naïs Pirollet y défendra les couleurs de la France**.

N'hésitez pas à nous contacter pour toute demande d'information complémentaire. Pour en savoir plus sur le Bocuse d'Or, rendez-vous [ici](#).

Bien cordialement,

Agence Monet+Associés pour le Bocuse d'Or Europe 2022

Matthieu Mébarki et Inés Carrayrou

bocusedor@monet-rp.com

04 78 37 34 64

