

28 Janvier 2015



Bocuse d'Or 2015

La Norvège remporte
le Bocuse d'Or 2015

27 et 28 janvier 2015
Eurexpo - Lyon (France)
www.bocusedor.com

La Norvège a remporté la 15^e édition du Bocuse d'Or au terme de 5h35 d'épreuves époustouflantes ! Le prestigieux concours gastronomique créé par Paul Bocuse en 1987, a récompensé le meilleur chef cuisinier parmi 24 candidats internationaux en compétition, mettant ainsi un terme à dix-huit mois de sélections nationales et continentales, devant 2700 supporters et sous le regard des chefs les plus renommés au monde.

Orjan Johannessen du restaurant Bekkjarvik Gjestgiveri à Austevoll s'est distingué par son incroyable maîtrise des produits imposés: la pintade fermière des Landes Label Rouge et la truite fario.

La Norvège prouve son implacable régularité avec neuf podiums et cinq Bocuse d'Or à son palmarès. Les Etats-Unis se hissent quant à eux directement à la 2^e place démontrant ainsi la qualité de la gastronomie américaine et marquant l'ouverture du concours aux Amériques. La Suède, habituée des podiums, reste la 3^e nation la plus récompensée au palmarès des médailles en remportant son deuxième Bocuse de Bronze.



Les résultats



BOCUSE D'OR - NORVÈGE

Orjan Johannessen, du restaurant Bekkjarvik Gjestgiveri (Austevoll), représentant la Norvège a remporté le Bocuse d'Or 2015 et une dotation de 20 000 euros. La Norvège comptabilise 9 podiums. Orjan Johannessen avait déjà participé à la finale du Bocuse d'Or 2013.



BOCUSE D'ARGENT - ETATS-UNIS

Philip Tessier du restaurant The French Laundry (Californie), représentant les Etats-Unis a remporté le Bocuse d'Argent 2015 et une dotation de 15 000 euros. C'est le premier podium pour les Etats-Unis qui ont participé 15 fois au concours.



BOCUSE DE BRONZE - SUEDE

Tommy Myllymaki des restaurants Spira-Sjön, N.E.O., et Julita Wårdshus, représentant la Suède a remporté le Bocuse de Bronze 2015 et une dotation de 10 000 euros. C'est le second podium pour le candidat qui a gagné le Bocuse d'Argent en 2011.

Podium

Prix spécial Poisson : Hideki Takayama, du restaurant Maison de Gill Ashiya (Rouen), représentant le Japon.

Prix spécial Viande : Matti Jämsén, du restaurant G.W.Sundmans et Sundmans Krog (Helsinki), représentant la Finlande.

Prix de la meilleure promotion : Emiliano Javier Schobert, du restaurant El Obrador (Bariloche), représentant l'Argentine.

Prix du meilleur poster : Gabor Molnar, du restaurant Excelsior's Vinothek Winebar (Munich), représentant la Hongrie.

Prix du meilleur commis : Antti Lukkari représentant la Finlande.

La compétition

Cette 15^e édition du Bocuse d'Or était à nouveau le point de convergence du meilleur de la gastronomie mondiale, au coeur du Sirha à Lyon.

Chaque pays a eu l'occasion de se positionner en tant que nation gastronomique de premier plan. Les 24 chefs en compétition, issus des 5 continents ont sublimé le patrimoine culinaire et la signature gastronomique de leurs pays.

Ils ont rivalisé de précision, d'audace et de créativité sous le regard d'un jury d'honneur, composé du chef américain Grant Achatz (Alinea, 3 étoiles, Chicago, USA), du chef français Thibaut Ruggeri (Bocuse d'Or 2013) et de Jérôme Bocuse, président du Sirha.

Le palmarès par nombre de points

Classement	Pays	Nombre de Points
1	Norvège	1662
2	Etats-Unis	1653
3	Suède	1610
4	Finlande	1599
5	Japon	1553
6	Danemark	1509
7	France	1484
8	Islande	1435
9	Pays-Bas	1423
10	Royaume-Uni	1401
11	Allemagne	1383
12	Australie	1344
13	Hongrie	1338
14	Estonie	1324
15	Argentine	1315
16	Suisse	1314
17	Singapour	1301
18	Corée du Sud	1300
19	Maroc	1275
20	Malaisie	1274
21	Canada	1248
22	Chili	1209
23	Espagne	1166
24	Guatemala	1071

Les photos du Bocuse d'Or sont en ligne sur <https://joomeo.com/sirha2015>
(identifiant : **sirha2015**, mot de passe : **photos**)

Retrouvez tous les résultats des concours sur **www.sirha.com/resultats-des-concours**

Rendez-vous les 24 et 25 janvier 2017 pour la prochaine édition du Bocuse d'Or !

www.bocusedor.com

www.sirha.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