



**FINALE
BOCUSE D'OR**

24-25
janvier
2017
LYON



COMMUNIQUÉ DE PRESSE
Octobre 2016

bocusedor.com
#Bocusedor
#roadtolyon
#goingtosirha

BOCUSE D'OR 2017, 24 NATIONS EN ROUTE VERS L'EXCELLENCE!

Tous les deux ans depuis 1987, 24 candidats représentant 24 pays participent à la plus grande compétition de la cuisine contemporaine.

Après presque deux ans de sélections nationales et continentales, au terme de plusieurs mois d'entraînement intenses, ils ont 5h35 et deux épreuves pour remporter le Bocuse d'Or. Un concours exceptionnel qui célèbre ses 30 ans en 2017.


Le Bocuse d'Or est une compétition de haute précision, une lutte contre le chronomètre, une aventure humaine, une épreuve d'équipe tout autant qu'une confrontation à soi-même. Une confrontation au monde aussi, 24 nations s'affrontant en finale sur deux jours. Le temps de l'épreuve, les ateliers, construits spécialement à l'identique pour chaque équipe, deviennent un bout de territoire, 24 parcelles de pays sur le terrain neutre de la Haute Cuisine.

DEUX EPREUVES : UN SERVICE AU PLAT ET UN SERVICE A L'ASSIETTE

En 5h35, les 24 et 25 janvier 2017, les 24 chefs, épaulés par leur commis et sous l'œil attentif de leur coach, devront réaliser une création présentée sur plat, « à la française » et une création sur assiette. Les candidats devront créer pour le plat un « Poulet de Bresse aux crustacés » sur la base d'une interprétation de la fameuse recette lyonnaise du « Poulet aux écrevisses ». Le thème assiette sera quant à lui dévoilé fin novembre. Les candidats devront faire preuve de créativité et d'originalité face à un jury international composé de 24 chefs représentant les 24 pays en compétition. Le jury, qui sera présidé par Joël Robuchon, Orjan Johannessen (vainqueur du Bocuse d'Or en 2015) et Jérôme Bocuse, notera les candidats sur la présentation des plats, le goût mais aussi sur l'interprétation concernant le thème sur assiette.

UN PROCESSUS DE SELECTION AMBITIEUX

Cette année encore, le concours a mobilisé des centaines de chefs, lors des 60 sélections nationales à travers le monde puis des 3 sélections continentales : Amérique latine (Bocuse d'Or America Latina), Asie (Bocuse d'Or Asia-Pacific) et Europe (Bocuse d'Or Europe); le processus de sélection entamé il y a 18 mois a permis de distinguer 22 jeunes chefs talentueux. Pour compléter cette sélection, le Comité international d'Organisation attribue les wild cards à deux nations méritant de rejoindre la finale. Cette année, le Comité les a accordées à l'Allemagne et au Chili. Pour la première fois dans l'histoire du Bocuse d'Or, la finale accueille deux femmes chefs qui représenteront le Brésil (Giovanna Grossi) et l'Uruguay (Jessika Toni).



Le Bocuse d'Or a 30 ans et dévore à pleines dents le XXI^e siècle. Créé en 1987 par Paul Bocuse, légende de la cuisine, le Bocuse d'Or s'est imposé sans contestation possible comme le plus important des concours culinaires internationaux. En 30 ans, le Bocuse d'Or a ainsi accueilli et révélé des milliers de professionnels, femmes et hommes et a poussé les candidats à se découvrir eux-mêmes, pour se révéler au monde. A la suite de son titre en 2013, le français Thibaut Ruggeri, a ainsi été choisi par Air France pour créer le menu des repas proposés en classe Business. En janvier prochain, pour célébrer cet anniversaire, des surprises émailleront les 2 jours de concours et un site web spécialement créé pour l'occasion fera partager une expérience inédite à travers 30 ans de chefs et de passion.

LAURENT LEMAL, CANDIDAT FRANCE AU BOCUSE D'OR 2017



Laurent Lemal

Né le 02/09/1979

Président du jury :

François Adamski

Coach :

Franck Putelat

Commis :

Benjamin Vakanas



Ses distinctions

- Lauréat du Bocuse d'Or France / 2015
- Finaliste du concours « Un des Meilleurs Ouvriers de France » / 2015
- Lauréat des Talents Gourmands Sud Méditerranée / 2015
- Première étoile au Guide Michelin, Restaurant la Coopérative, Domaine de Riberach, Belesta / 2014
- Finaliste Grand Prix Prosper Montagné / 2014
- 3e Prix au Concours Général de Pâtisserie GrandMarnier à l'école Ferrandi de Paris / 2004
- 1er prix au Concours de cuisine Les lauriers d'Or Européens / 2003

PALMARES 1987-2015



2015

1. Orjan Johannessen - Norvège
2. Philip Tessier - Etats-Unis
3. Tommy Myllymaki - Suède



2013

1. Thibaut Ruggeri - France
2. Jeppe Foldager - Danemark
3. Noriyuki Hamada - Japon



1999

1. Terje Ness - Norvège
2. Yannick Alleno - France
3. Ferdy Debecker - Belgique



2011

1. Rasmus Kofoed - Danemark
2. Tommy Myllymäki - Suède
3. Gunnar Hvarnes - Norvège



1997

1. Mathias Dahlgren - Suède
2. Roland Debuyst - Belgique
3. Odd Ivar Solvold - Norvège



2009

1. Geir Skeie - Norvège
2. Jonas Lundgren - Suède
3. Philippe Mille - France



1995

1. Régis Marcon - France
2. Melker Andersson - Suède
3. Patrik Jaros - Allemagne



2007

1. Fabrice Desvignes - France
2. Rasmus Kofoed - Danemark
3. Franck Giovaninni - Suisse



1993

1. Bent Stiansen - Norvège
2. Jens Peter Kolbeck - Danemark
3. Guy Van Cauteren - Belgique



2005

1. Serge Vieira - France
2. Tom Viktor Gausdal - Norvège
3. Rasmus Kofoed - Danemark



1991

1. Michel Roth - France
2. Lars Erik Underthun - Norvège
3. Gert Jan Raven - Pays-Bas



2003

1. Charles Tjessem - Norvège
2. Franck Putelat - France
3. Claus Weitbrecht - Allemagne



1989

1. Léa Linster - Luxembourg
2. Pierre Paulus - Belgique
3. William Wai - Singapour



2001

























1. François Adamski - France
2. Henrik Norström - Suède
3. Hakon Mar Örvarsson - Islande



1987

1. Jacky Fréon - France
2. Michel Addons - Belgique
3. Hans Hass - Allemagne

LES 24 PAYS CANDIDATS AU BOCUSE D'OR 2017

| PAYS | CANDIDATS | PAYS | CANDIDATS | PAYS | CANDIDATS |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
|  Allemagne | Marvin Böhm |  Danemark | Morten Falk |  Japon | Kotaro Hasegawa |
|  Australie | Daniel Arnold |  Estonie | Dmitri Rooz |  Maroc | Issam Jaafari |
|  Belgique | Peter Aesert |  Etats-Unis | Mathew Peters |  Norvège | Christopher William Davidsen |
|  Brésil | Giovanna Grossi |  Finlande | Eero Vottonen |  Pays Bas | Jan Smink |
|  Canada | James Olberg |  France | Laurent Lemal |  Singapour | Eng Tong Yew |
|  Chili | Homero Burgos |  Guatemala | Marcos José Saenz González |  Suède | Alexander Sjögren |
|  Chine | Peter Lin |  Hongrie | Tamás Széll |  Suisse | Ilipe Fonseca Pinheiro |
|  Corée du sud | Joonjae Ham |  Islande | Viktor Andrésson |  Uruguay | Jessika Toni |

Bocuse d'Or,

la compétition gastronomique
la plus prestigieuse pour
les talentueux jeunes chefs

En janvier 1987, Paul Bocuse crée le Bocuse d'Or, un concours révolutionnaire en matière de gastronomie. En empruntant les codes des plus grands événements sportifs, il a imaginé un véritable spectacle autour de la cuisine et des chefs.

Le concept : réunir 24 jeunes chefs du monde entier, parmi les plus prometteurs de leur génération, et leur faire réaliser des plats en 5h35 devant un public enthousiaste.

Bocuse d'Or, 24-25 janvier 2017**Espace des Chefs****Un événement Sirha, 21-25 janvier 2017**

Eurexpo Lyon, France

**bocusedor.com****#Bocusedor****sirha.com****Contact Presse :****AB3C**

Jean-Patrick Blin - Aurélie Mestelan
+33 (0)1 53 30 74 01 - +33 (0)1 53 30 74 02
jeanpatrick@ab3c.com - aurelie@ab3c.com