

DÉBUT DES ÉPREUVES :
DÉBUT DES DÉGUSTATIONS :
REMISE DES PRIX :

DÉCOUVREZ LES CHEFS DE DEMAIN AU BOCUSE D'OR EUROPE 2024

Les 19 et 20 mars prochains, Trondheim accueille la sélection Europe du Bocuse d'Or, vitrine internationale de la sphère culinaire et concours qui révèle la Haute Cuisine de demain. Cette sélection détermine les 10 équipes qui représenteront leur pays à la prochaine Grande Finale du Bocuse d'Or lors de Sirha Lyon en janvier 2025.

Première des sélections continentales qui se déroulent tout au long de l'année, ce Bocuse d'Or Europe, qui prend place à Trondheim en Norvège, voit 20 pays européens s'affronter pour décrocher leur place pour la Grande Finale. Depuis la création du concours, le pays hôte a largement contribué à la reconnaissance du Bocuse d'Or puisqu'il en détient le record de médailles avec 13 podiums. La Norvège, qui dispose d'un patrimoine gastronomique exceptionnel, forme aussi depuis quelques années certains des plus grands chefs contemporains. La gastronomie norvégienne, et par extension la gastronomie scandinave, influencent aujourd'hui la scène culinaire internationale, par les nouvelles techniques et approches culinaires qu'elles apportent.

PARMI LES CANDIDATS PRÉSENTS

De nombreux candidats présents lors du Bocuse d'Or Europe ont déjà eu l'occasion de profiter de cette richesse culinaire en travaillant pour certaines des plus grandes tables scandinaves, à l'instar de **Sebastian Holberg Svendsgaard** (Danemark), **Paul Marcon** (France), **Ismo Sipiläinen** (Finlande), ou encore **Marek Minarič** (Slovaquie).



Pour consulter l'ensemble des biographies des candidats, [cliquez-ici](#).

Grand gagnant de la sélection française qui s'est tenu Grand Palais Éphémère de Paris en septembre dernier, **Paul Marcon** y défendra les couleurs de la France. Le jeune chef, qui a fait ses gammes dans plusieurs restaurants étoilés lyonnais, connaît bien la gastronomie nordique puisqu'il a également travaillé deux ans à Stockholm, en Suède, au sein d'un des restaurants le plus réputé du pays : *AIRA*.*

Le chef Norvégien **Håvard Werklund**, originaire de la région du Trøndelag, terre d'accueil de cette sélection européenne, concourt quant à lui à domicile. Le chef du *Speilsalen** de Trondheim va tout faire pour mettre en avant et sublimer la gastronomie locale, mais aussi pour honorer la place déterminante que tient la Norvège sur la scène gastronomique internationale. Le chef, qui a toujours vécu et travaillé dans son pays, est un redoutable candidat puisqu'il est incollable sur les produits et techniques de la cuisine nordique.

Marcelino Gómez, le candidat italien, possède une solide expérience à l'international puisque sa passion l'a amené à parcourir les cuisines de pays latino-américains aux pays nordiques (*Geranium**** et *Alchemist*** à Copenhague notamment), en passant par l'Europe méridionale. Argentin de naissance, son identité multiculturelle lui a permis d'être tour à tour président de l'équipe d'Argentine du Bocuse d'Or, puis entraîneur de la Colombie lors de la Grande Finale de 2021. Marcelino possède ainsi, outre une adaptabilité propre à son parcours, une connaissance aigüe du concours.

Cette année, **trois pays font leur grand retour** sur la scène gastronomique mondiale en revenant dans la compétition : l'**Italie**, qui n'avait pas été représentée l'année dernière, aussi l'**Allemagne**, qui participe à sa première sélection internationale depuis le Bocuse d'Or Europe 2018 et la **République-Tchèque**, absente depuis le Bocuse d'Or 2012.

UN JURY COMPOSÉ DE GRANDS CHEFS INTERNATIONAUX

La compétition se déroulera sous l'œil attentif d'un jury d'experts composé de chefs internationaux, **sous la présidence de Brian Mark Hansen**, vainqueur du Bocuse d'Or Europe 2022 et de la Grande Finale 2023, aux côtés de la **Présidence d'Honneur d'Heidi Bjerkan**, cheffe norvégienne engagée (*Credo**, Trondheim).



Le Jury Cuisine, qui analyse le professionnalisme, la gestion et le niveau technique des candidats tout en les conseillant à chaque étape du concours, est composé de professionnels parmi lesquels le **chef américain Mathew Peters**, Bocuse d'Or 2017, en échos à la prochaine sélection continentale, le Bocuse d'Or Americas 2024, qui aura lieu pour la première fois sur le sol étasunien à la Nouvelle-Orléans, les 12 et 13 juin.

L'occasion pour le chef d'observer de nouvelles techniques culinaires et de puiser de nouvelles inspirations pour l'ouverture programmée du futur restaurant familial à Austin au Texas.

Après avoir participé à la mi-janvier à la sélection Europe pour la Coupe du Monde de la Pâtisserie en tant que jury de l'épreuve Dessert de Restaurant, **Fabrizio Mellino** apporte son regard en participant au Bocuse d'Or Europe en tant que membre du Jury Cuisine. Spécialisé en arts culinaires et en gestion de restaurant, il a exercé aux quatre coins du monde. Après avoir voyagé en France, au Japon, et en Espagne, Fabrizio est retourné en Italie pour ouvrir son restaurant *Quattro Passi**** à Nerano, qu'il dirige depuis 6 ans.

Le Jury Dégustation, qui cherche à récompenser les réalisations incarnant l'équilibre entre goût, respect du produit et sens du détail, a une mission d'autant plus exigeante qu'elle nécessite une concentration et une objectivité totale à chaque dégustation. Pour ce faire, il sera notamment composé de la cheffe **Clare Smyth**. La première cheffe Britannique à obtenir 3 macarons pour son restaurant *Core by Clare Smyth****, a été nommée "Meilleure femme chef 2018" par le World's 50 Best. Reconnue pour sa sensibilité et sa culture de l'excellence qu'elle tient de son parcours au sein des cuisines les plus célèbres du monde, celle qui a été Présidente d'Honneur du Bocuse d'Or Europe à Tallinn en 2020 saura se faire le témoin privilégié du respect du goût des produits et apporter son expertise lors des dégustations.

Pour consulter l'ensemble des biographies du jury, [cliquez-ici](#).