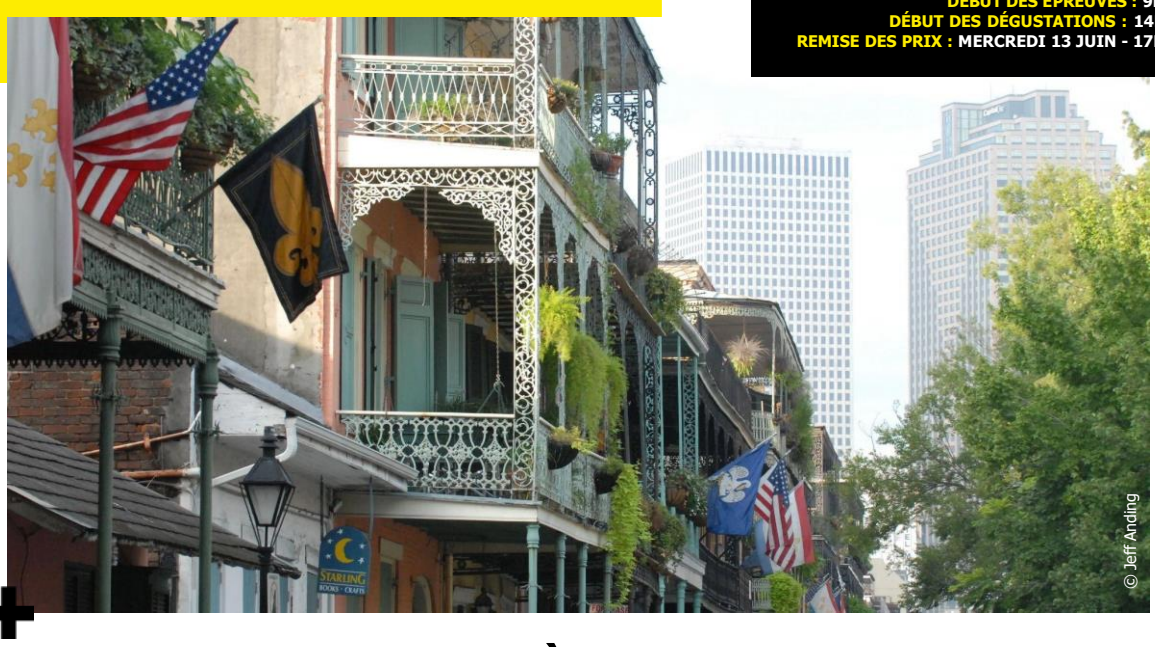
SIRHA+
BOCUSE D'OR
AMERICAS 2024 NEW ORLEANS

MARDI 12 ET MERCREDI 13 JUIN 2024
LA NOUVELLE-ORLÉANS
LOUISIANE, ÉTATS-UNIS

DÉBUT DES ÉPREUVES : 9H30
DÉBUT DES DÉGUSTATIONS : 14H25
REMISE DES PRIX : MERCREDI 13 JUIN - 17H30


© Jeff Anding

LA LOUISIANE MISE À L'HONNEUR AU BOCUSE D'OR AMERICAS 2024

Les 12 et 13 juin prochains, pour la première fois aux États-Unis, la sélection Americas 2024 du Bocuse d'Or se déroulera à La Nouvelle-Orléans, plus grande ville de l'État de Louisiane. Une sélection doublement inédite avec la première participation du Venezuela aux côtés de 11 autres équipes issues de l'ensemble du continent américain. Les candidats en lice devront travailler des produits traditionnels de Louisiane pour la mythique épreuve du plateau, en présence du Président d'Honneur Emeril Lagasse - reconnu pour sa maîtrise de la gastronomie néo-orléanaise - et Jeffery Hayashi, Président du jury et Bocuse d'Or Americas 2022. Encore un peu de patience pour connaître le thème de l'assiette, qui sera quant à lui dévoilé en avril !

LA NOUVELLE-ORLÉANS, MELTING-POT DE SAVEURS

© Joyce Bracey

Pour sa première fois aux États-Unis, la sélection Americas du Bocuse d'Or pose ses valises en Louisiane à La Nouvelle-Orléans, territoire réputé pour son patrimoine culinaire riche et varié, reflétant parfaitement la diversité de son histoire et de sa culture. En témoignent ses spécialités telles que le gumbo, une soupe traditionnelle héritée de la cuisine créole, ou encore le po boy, sandwich typique louisianais composé de fruits de mer ou de poulet. **La Nouvelle-Orléans est la scène gastronomique par excellence**, de nombreux restaurants et chefs locaux se voient récompensés chaque année par la Fondation James Beard, l'un des prix gastronomiques les plus prestigieux aux États-Unis. Cette année, La destination a également obtenu le titre de "Best Food Destination in the US" décerné par Tripadvisor dans le cadre du 2023 *Travelers' Choice Awards*.

C'est sur cette terre de gastronomie que les 12 candidats vont tenter de décrocher une des 5 places pour la Grande Finale sous les yeux de chefs d'exception tels que **Jeffery Hayashi**, Président du Jury et Bocuse d'Or Americas 2022, **Gavin Kaysen**, Président du Comité Continental d'Organisation, **Emeril Lagasse**, Président d'Honneur et chef incontournable de Louisiane, ou encore **Mathew Peters**, seul Américain vainqueur du Bocuse d'Or, lors de la Grande Finale de 2017.

UN PLATEAU 100% LOUISIANE

Les 12 équipes auront **5h30** pour réaliser les **deux épreuves emblématiques du Bocuse d'Or : l'assiette et le plateau**. Le thème de ce dernier vient d'être dévoilé aux participants et met en avant, comme lors de chaque sélection continentale, des produits locaux et emblématiques de la terre d'accueil. Les candidats devront alors travailler un **carré de sanglier**, de la **saucisse d'alligator** et le **gruau**, le tout sous forme d'un plat à partager :

© White Mirror

- Le **carré de sanglier**, viande rouge au goût prononcé, devra être **présenté en deux pièces égales sur le plateau, accompagné de deux garnitures végétales** dont une devra à minima contenir un ingrédient du pays d'origine du candidat, marqueur fort de l'héritage culinaire de ce dernier.

- À ses côtés, une réinterprétation de la culture gastronomique cajun et créole élaborée à partir de **gruau** (céréales).

- Enfin, de la **saucisse d'alligator** ! La viande d'alligator, qui se rapproche gustativement du poulet, est un **marqueur fort de la culture gastronomique du Sud-Est des États-Unis**. La Louisiane fait partie des plus gros fournisseurs d'alligator que ce soit pour leur peau - déjà utilisée pour la maroquinerie - mais également pour leur viande que les Louisianais consomment sous plusieurs formes (filets, nuggets, hamburgers, …).

12 PAYS EN LICE, 5 QUALIFIÉS POUR LA GRANDE FINALE

BOCUSE D'OR AMERICAS 2024 — **ORDRE DE PASSAGE**

	12 JUIN 2024	13 JUIN 2024	DEBUT DES EPREUVES	THEME ASSIETTE	THEME PLATEAU
1	GUATEMALA	BOLIVIE	09h30	14h25	15h00
2	VENEZUELA	REP. DOMINICAINE	09h40	14h35	15h10
3	EQUATEUR	COLOMBIE	09h50	14h45	15h20
4	CANADA	CHILI	10h00	14h55	15h30
5	ARGENTINE	MEXIQUE	10h10	15h05	15h40
6	ETATS-UNIS	URUGUAY	10h20	15h15	15h50

Cette sélection 2024 est marquée par la **première participation du Venezuela** et une **seconde participation de l'équipe d'Equateur** qui avait participé à la Grande Finale de 2021. Tous deux, comme les 10 autres pays concurrents, entendent défendre leur vision de la gastronomie d'aujourd'hui afin de décrocher une des **5 places pour la Grande Finale qui aura lieu pendant Sirha Lyon les 26 et 27 janvier 2025.**