

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

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 8 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. Le thème assiette vient quant à lui d'être dévoilé et met à l'honneur les produits de la mer.

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 9 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.

DES PRODUITS 100% LOUISIANE

Les 9 équipes auront **5h30** pour réaliser les **deux épreuves emblématiques du Bocuse d'Or : l'assiette et le plateau**. Le thème de ce dernier a été dévoilé aux participants en février 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, ...).

Le **thème de l'épreuve assiette** vient d'être dévoilé aux candidats et mettra à l'honneur les produits de la mer. Un choix aussi logique qu'un clin d'œil à la gastronomie locale, la Louisiane étant le deuxième producteur de fruits de mer de tous les États-Unis. Les candidats devront travailler la **crevette entière, l'huître ainsi que la chair de crabe**, dans une même assiette, accompagnée d'une sauce et servi froid ou chaud.

9 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 ÉPREUVES	THEME ASSIETTE	THEME PLATEAU
1	GUATEMALA		09h30	14h25	15h00
2	VENEZUELA	BOLIVIE	09h40	14h35	15h10
3	CANADA	COLOMBIE	09h50	14h45	15h20
4	ARGENTINE	CHILI	10h00	14h55	15h30
5	ETATS-UNIS	MEXIQUE	10h10	15h05	15h40

Cette sélection 2024 est marquée par la **première participation du Venezuela**. Toutes les équipes en compétition 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**.