

DIMANCHE 26 JUILLET 2026
LA NOUVELLE-ORLÉANS
LOUISIANE, ÉTATS-UNIS

Les États-Unis remportent le Bocuse d'Or Americas 2026 et décrochent leur qualification pour la Grande Finale à Lyon



Dimanche 26 juillet, à La Nouvelle-Orléans, la victoire des États-Unis, représentée par le chef Vincenzo Loseto, vient clôturer le Bocuse d'Or Americas 2026.

Le **Canada** et la **Colombie**, avec respectivement **Keith Pears** et **Juan Buitrago**, terminent à la 2^{ème} et 3^{ème} place. Ces trois équipes, accompagnées des autres nations du Top 5 (**le Mexique** et **l'Argentine**), décrochent leur ticket pour la Grande Finale qui se tiendra en janvier 2027 pendant Sirha Lyon.

8 équipes représentant 8 pays (l'Argentine, le Brésil, le Canada, le Chili, la Colombie, l'Équateur, les États-Unis et le Mexique), chacune composée d'un chef et de son commis, ont défendu leur vision de la gastronomie tout au long de la compétition avec un objectif commun : décrocher leur place sur la scène continentale. Au terme d'un duel technique de haut niveau, le chef **Vincenzo Loseto**, accompagné de son commis **Tyler Higson** et soutenu par son coach

Mathew Peters, inscrit son nom au palmarès de la compétition. Il succède ainsi à la cheffe Stefani De Palma (États-Unis), sacrée lors de la sélection continentale 2024.

Les candidats se sont affrontés autour de deux épreuves emblématiques. Pour le **thème plateau**, les candidats mettaient à l'honneur un filet de flétan, accompagné d'une première garniture à base de crevettes et de tomates, puis d'une seconde à base de maïs reflétant l'identité culinaire de leur pays, le tout relevé d'une sauce Choron intégrant des épices de leur nation. Pour le **thème assiette**, invitait les équipes à travailler une côte de bœuf, servie avec de la poitrine de bœuf, de la patate douce et des grains de café du pays représenté, accompagnée d'une sauce entièrement élaborée sur place.

À travers ces deux réalisations, chaque équipe devait révéler son identité culinaire en conjuguant maîtrise technique, précision d'exécution et expression des saveurs, tout en rendant hommage au patrimoine gastronomique de sa nation.

« Voir cinq équipes décrocher leur qualification pour Lyon est une formidable récompense. Ce fut un véritable privilège d'accueillir à La Nouvelle-Orléans des chefs d'exception venus de huit pays et de partager avec eux ce moment unique. J'ai hâte de retrouver tout le monde à Lyon en janvier. », explique **E.J. Lagasse**, Président d'Honneur du Bocuse d'Or Americas 2026.

« Rempporter la médaille d'or pour nous, mais aussi pour notre pays, est une émotion incroyable. Monter sur le podium, brandir notre drapeau et soulever ce trophée est un moment inoubliable. Nous allons savourer cette victoire quelques jours, puis reprendre immédiatement le travail : rechercher de nouvelles idées, affiner nos créations et préparer la suite. », commente **Vincenzo Loseto**, gagnant du Bocuse d'Or Americas 2026.

DÉCOUVREZ LES RÉSULTATS DU BOCUSE D'OR AMERICAS

SIRHA BOCUSE D'OR AMERICAS 2026 NEW ORLEANS			SPECIAL PRIZE FOR PLATE THEME		MEXICO		
			SPECIAL PRIZE FOR PLATTER THEME		CHILE		
			BEST COMMIS PRIZE		Colombia - Laura OSORIO		
	TEAM	TOTAL	PLATE THEME TASTING	PLATTER THEME TASTING	VISUAL PLATTER JURY	KITCHEN JURY	PENALTIES
SELECTED 2027 FINALISTS	1 USA	1314	433	439	91	361	-10
	2 CANADA	1224	394	393	82	360	-5
	3 COLOMBIA	1104	363	351	77	318	-5
	4 MEXICO	1076	373	331	84	293	-5
	5 ARGENTINA	1056	329	352	47	333	-5
	6 CHILE	1035	336	375	61	298	-35
	7 BRAZIL	1007	346	298	60	313	-10
	8 ECUADOR	690	250	216	32	221	-29

L'année 2026 se poursuit au rythme des sélections continentales **Asie-Pacifique, Afrique et Moyen-Orient**. Les équipes qualifiées se retrouveront pour la Grande Finale du Bocuse d'Or en janvier 2027, durant Sirha Lyon.