



BOCUSE D'OR ASIE-PACIFIQUE 2026 : MACAO ACCUEILLE LE RETOUR DE LA SÉLECTION CONTINENTALE

Après trois cycles de sélections sur dossier, 2026 marquera le retour très attendu du Bocuse d'Or Asie-Pacifique. Et c'est la ville de Macao qui aura l'honneur de l'accueillir les 1^{er} et 2 novembre.

Quatrième sélection continentale sur la route de la Finale, elle réunira 8 candidats, qui s'affronteront au cours de plusieurs épreuves pour tenter de décrocher l'une des places qualificatives pour l'ultime étape. Les lauréats rejoindront les pays déjà qualifiés pour la Finale, qui se tiendra en janvier 2027 à Sirha Lyon.

« Félicitations pour le retour du Bocuse d'Or Asie-Pacifique après l'interruption liée à la Covid-19. C'est un véritable plaisir de voir cet événement prestigieux se tenir à Macao, et j'espère sincèrement qu'il sera source d'enthousiasme, de souvenirs inoubliables et de réussite. Je me réjouis de retrouver très bientôt l'ensemble des participants et adresse tous mes vœux aux équipes, afin qu'elles donnent le meilleur d'elles-mêmes dans cette compétition exceptionnelle ! », déclare Jérôme Bocuse, Président du Concours.

MACAO, UNE MÉTROPOLE GASTRONOMIQUE AU CARREFOUR DE L'ASIE ET DE L'OCCIDENT

Nichée sur la côte sud-est de la Chine, aux portes de la province du Guangdong, Macao incarne depuis des siècles la rencontre entre traditions asiatiques et influences occidentales. Ce carrefour cosmopolite a façonné une identité gastronomique unique, reconnue à l'échelle internationale : inscrite au **patrimoine mondial de l'UNESCO** pour son « Centre historique de Macao », la ville a également obtenu le titre de **Ville créative de l'UNESCO** pour la **gastronomie**, tandis que la gastronomie macanaise figure sur la **liste du patrimoine culturel immatériel national de la Chine**.

Fortement marquée par la cuisine cantonaise – l'une des huit grandes cuisines régionales chinoises et sans doute l'une des plus renommées au monde –, Macao se distingue par une approche raffinée, où les techniques culinaires authentiques se mêlent aux saveurs portugaises qui façonnent son patrimoine gastronomique depuis plus de quatre siècles. De cette alchimie est née une cuisine singulière, où les dim sum côtoient les pastéis de nata et où les soupes de nouilles wonton rencontrent les influences ibériques. Cette excellence culinaire se reflète également dans la remarquable concentration de restaurants étoilés Michelin que compte la ville – plus d'une vingtaine, parmi lesquels *Chef Tam's Seasons***, *The Huaiyang Garden***, *Five Foot Road** et *UTM Educational Restaurant (Bib Gourmand)* –, réunissant ainsi chefs de renommée mondiale et infrastructures événementielles parmi les plus remarquables d'Asie.

« Macao se réjouit d'accueillir les équipes nationales venues de toute la région Asie-Pacifique à l'occasion du Bocuse d'Or Asie-Pacifique 2026. Forte de près de 500 ans d'héritage culturel, à la croisée de l'Orient et de l'Occident, notre ville réunit tous les ingrédients pour offrir aux chefs un cadre inspirant dans lequel exprimer leur talent », déclare **Maria Helena de Senna Fernandes**, Directrice de l'Office du tourisme du gouvernement de Macao. « Avec une scène gastronomique dynamique, allant des populaires stands de street food nichés au cœur de quartiers pleins de charme aux restaurants étoilés Michelin des complexes touristiques intégrés, la gastronomie compte parmi les principaux attraits de notre destination. Depuis sa désignation en tant que Ville créative de l'UNESCO pour la gastronomie, Macao n'a cessé de renforcer son engagement en faveur de la diversification, de l'innovation, de la durabilité et de la formation des talents culinaires, parallèlement au développement de la destination en tant que centre mondial du tourisme et des loisirs. C'est donc avec beaucoup d'enthousiasme que nous accueillons le retour de la sélection continentale de ce prestigieux concours. »

C'est dans ce cadre exceptionnel, porté par un calendrier d'événements internationaux attirant chaque année des millions de visiteurs venus du monde entier, que **Macao accueille pour la première fois le Bocuse d'Or Asie-Pacifique** – une étape naturelle pour une ville qui, depuis des siècles, fait de la gastronomie un vecteur universel de rencontre et d'excellence.



POUR DÉCOUVRIR LA VIDÉO PROMOTIONNELLE DE MACAO : [CLIQUEZ ICI](#)



澳門特別行政區政府旅遊局
DIRECÇÃO DOS SERVIÇOS DE TURISMO
MACAO GOVERNMENT TOURISM OFFICE

SIRH/4 FOOD
A WORLD OF CUISINE AND HOSPITALITY

