

Les 23 et 24 mars, lors du Sirha Budapest, aura lieu le Bocuse d'Or Europe. À l'issue de cette étape continentale, seules **10 équipes parmi les 17 en compétition obtiendront leur ticket pour la grande Finale sur Sirha Lyon 2023**. Les candidats et leur commis devront convaincre un jury composé de chefs internationaux.

Présidente d'honneur - Ana Roš
Doublement étoilée au Michelin et détentrice d'une étoile verte, Ana est aujourd'hui cheffe propriétaire du restaurant Hiša Franko**, à Kobarid, en Slovénie. Elle est la porte-drapeau d'une cuisine slovène très prometteuse, qui fera son entrée sur le Bocuse d'Or dès 2024.

Président du Jury - Christian André Pettersen
Bocuse de bronze en 2019 et 2021, ainsi que double tenant du titre du Bocuse d'Or Europe, Christian André a toujours privilégié les produits locaux, l'innovation et l'écoresponsabilité dans sa cuisine. Aujourd'hui consultant à son compte, ses valeurs et sa vision de la cuisine de demain entrent en complète résonance avec les transformations actuelles du Food Service.

Découvrez ci-dessous la liste des membres du jury du Bocuse d'Or Europe 2022 :

Le Jury Dégustation
Note le goût, la mise en lumière des produits, la créativité et la présentation.

Adam Chrzastowski	-	Ambassadeur de la cuisine polonaise moderne	(Pologne)
Eero Vottonen	-	Palace Restaurant*	(Helsinki, Finlande)
Fiðgeir Ingi Eiriksson	-	Brasserie Eiriksson	(Reykjavik, Islande)
François Geurds	-	FG Restaurant**	(Rotterdam, Pays-Bas)
Heidi Pinnak	-	Brasserie 11	(Tallinn, Estonie)
Jaroslav Židek	-	River bank Restaurant	(Bratislava, Slovaquie)
Jose Manuel Miguel	-	Beat*	(Calp, Espagne)
Kenneth Toft Hansen	-	Svinkløv Badehotel	(Fjerritslev, Danemark)
Lode De Roover	-	Fleur de Lin	(Zele, Belgique)
Mario Garcia	-	LUKS Group	(Lucerne, Suisse)
Mehmet Gök	-	Consultant chef	(Istanbul, Turquie)
Romuald Fassenet	-	Château Mont Joly*	(Sampans, France)
Simon Rogan	-	L'Enclume***	(Cartmel, Royaume-Uni)
Svetlana Riskova	-	Latvian Chefs club	(Riga, Lettonie)
Sven Erik Renaa	-	Restaurant RE-NAA**	(Stavanger, Norvège)
Szabina Szullo	-	Stand Restaurant* and Stand25	Bistro (Budapest, Hongrie)
Tommy Myllymäki	-	Aira*	(Stockholm, Suède)

Le Jury Cuisine
Veille à la bonne application du règlement et examine la méthodologie ainsi que l'organisation des candidats en cuisine, sous la responsabilité de Jenő Rácz et des membres du CIO, Alain Le Cossec et Joseph Viola.

Ádám Frigyes	Barna Vomberg	-	Bistro42 Consultant	(Esztergom, Hongrie)
Giovanna Grossi	-	Animus restaurant	(Sao Paulo, Brésil)	
István Volenter	-	Öregprés Restaurant	(Mór, Hongrie)	
János Erdei	-	Pasztell Restaurant	(Budapest, Hongrie)	
Nicola Portinari	-	La Peca** restaurant	(Lonigo VI, Italie)	
Philip Tessier	-	Press Restaurant	(Nappa, États-Unis)	
Ronni Vexøe	Mortensen	-	Geranium***	(Copenhague, Danemark)
Viktor Örn	Andrésson	-	Saelkerabudin	(Reykjavik, Islande)

Viktor

Segal -

Consultant

(Budapest,

Hongrie)

- > Pour en savoir plus sur les épreuves : [cliquez ici](#)
- > Pour en savoir plus sur les candidats : [cliquez ici](#)
- > Pour en savoir plus sur le Bocuse d'Or : [cliquez ici](#) ou [ici](#)