

## LE DANEMARK REMPORTE LE BOCUSE D'OR EUROPE 2022. LA HONGRIE ET LA NORVÈGE SONT RESPECTIVEMENT 2<sup>ème</sup> ET 3<sup>ème</sup> DE LA COMPÉTITION.

L'annonce de la victoire du Danemark représentée par **Brian Mark Hansen** et son commis Elisabeth Madsen au Bocuse d'Or Europe 2022, sélection européenne du célèbre concours de gastronomie, clôture ce jeudi 24 mars deux journées de compétition de haut niveau. 10 équipes européennes sont désormais qualifiées pour la Grande Finale du Bocuse d'Or qui se tiendra les 22 et 23 janvier 2023 au Sirha Lyon.



### LE PALMARÈS DU BOCUSE D'OR EUROPE 2022

- 1<sup>er</sup> : Danemark - Brian Mark Hansen
- 2<sup>ème</sup> : Hongrie - Bence Dalnoki
- 3<sup>ème</sup> : Norvège - Filip August Bendi
- 4<sup>ème</sup> : Suède - Jimmi Eriksson
- 5<sup>ème</sup> : Islande - Sigurjón Bragi Geirsson
- 6<sup>ème</sup> : Finlande - Johan Kurkela
- 7<sup>ème</sup> : France - Naïs Pirollet
- 8<sup>ème</sup> : Royaume-Uni - Ian Musgrave
- 9<sup>ème</sup> : Suisse - Christoph Hunziker
- 10<sup>ème</sup> : Belgique - Sam Van Houcke

Prix du meilleur commis : Suède - Thilda Mårtensson

Prix de la meilleure assiette : Royaume-Uni - Ian Musgrave

Prix du meilleur plateau : Suède - Jimmi Eriksson

Les 17 membres du jury ont tenu à récompenser la technique, la maîtrise des produits et des recettes mettant en lumière le terroir hongrois. Les 17 candidats avaient 5 heures et 35 minutes pour réaliser l'épreuve sur plateau à base de chevreuil, foie gras, cottage cheese et sour cream, ainsi que l'épreuve sur assiette 100% végétale à base de pommes de terre locales.

*« Les restaurants qui travaillent les produits locaux – dans le respect des saisons – sont l'avenir de la cuisine, commente **Ana Roš**, Cheffe d'Hiša Franko et Présidente d'Honneur du concours. Cette compétition implique à la fois de suivre des règles strictes et de donner de l'importance à l'identité de son pays. Même si le monde de la cuisine a besoin de temps pour évoluer, on ne peut que constater ses efforts, notamment en termes d'inclusion. Le Bocuse d'Or en est une représentation. »*

Les 22 et 23 janvier 2023, 24 chefs du monde entier issus de 4 sélections continentales (Bocuse d'Or Europe, Bocuse d'Or Americas, Bocuse d'Or Africa & Bocuse d'Or Asia-Pacific), seront en compétition pour la Grande Finale du Bocuse d'Or au Sirha Lyon.

La prochaine édition du Bocuse d'Or Europe aura quant à elle lieu au printemps 2024 dans la ville de Trondheim en Norvège.

Pour télécharger les photos officielles du concours : [cliquez ici](#)

Nom d'utilisateur : PRESSEBOCEUROPE2022

Mot de passe : BOCEUROPE2022