



LES SÉLECTIONS AMERICAS DE LA COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE ET DU BOCUSE D'OR AURONT LIEU POUR LA PREMIÈRE FOIS AUX ÉTATS-UNIS

Hier à New-York, New Orleans & Company a annoncé la tenue, pour la première fois aux États-Unis, des sélections Americas de la Coupe du Monde de la Pâtisserie et du Bocuse d'Or en 2024. Sirha Food, qui organise les concours internationaux au sein de GL events exhibitions, a fait ce choix légitime au regard de la diversité de la gastronomie de cette région. Les 11, 12 et 13 juin 2024, le Ernest N. Morial New Orleans Convention Center accueillera les deux sélections continentales des plus grandes compétitions culinaires et pâtisseries internationales, valorisant les meilleurs chefs pâtisseries et cuisiniers de l'ensemble du territoire américain.

LA NOUVELLE-ORLÉANS, SCÈNE GASTRONOMIQUE PAR EXCELLENCE



© Paul Broussard

Marquée par ses influences françaises et espagnoles, La Nouvelle-Orléans dispose d'un patrimoine culinaire riche et varié reflétant brillamment la diversité de son histoire et de sa culture. Parmi les plats emblématiques à découvrir sur place, le gumbo - une soupe traditionnelle héritée de la cuisine créole - ou encore l'étouffée d'écrevisse, un ragoût typique servi généralement avec du riz.

Preuve de la richesse gastronomique de la ville, 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 Nouvelle-Orléans a également obtenu le titre de Best Food Destination in the US décerné par Tripadvisor dans le cadre du 2023 Travelers' Choice Awards, faisant ainsi de la ville un choix évident pour accueillir ces deux concours culinaires.

« Le Bocuse d'Or a un lien fort et étroit avec les États-Unis, commente **Jérôme Bocuse**, Président du concours. Mon père racontait fièrement avoir du sang américain dans les veines, reçu lors d'une transfusion sanguine dans un hôpital américain pendant la Seconde Guerre Mondiale. Une des raisons pour lesquelles les deux drapeaux - celui de la France et le Stars and Stripes américain - flottent aujourd'hui au restaurant emblématique de la Maison. Il était évident que la sélection continentale du Bocuse d'Or pose ses valises aux États-Unis pour accueillir et représenter l'ensemble de la gastronomie du continent » complète Jérôme Bocuse, lui qui a fait ses armes à la Culinary Institute of America à New York et poursuivit sa formation par un MBA en management de l'hôtellerie à l'université de Floride à Miami avant de diriger les affaires familiales à Orlando, où il réside actuellement.

Le **mardi 11 juin**, la sélection Americas de la Coupe du Monde de la Pâtisserie accueillera jusqu'à 8 pays d'Amérique du Nord et du Sud. Les 3 meilleures équipes seront qualifiées pour la Grande Finale qui aura lieu pendant Sirha Lyon en janvier 2025. Nouveauté de ce cycle : un dessert emblématique du pays d'accueil des sélections continentales. Les équipes candidates auront donc à travailler autour d'un incontournable dessert américain, annoncé dans les prochaines semaines.

« Les États-Unis sont une des plus importantes places de la pâtisserie mondiale, d'où sont originaires bon nombre de desserts devenus populaires et consommés dans le monde entier, à l'instar des cookies, brownies, cheesecakes, ou encore la tarte aux noix de pécan, classique de la gastronomie de Louisiane. Pouvoir compter sur l'hospitalité de La Nouvelle-Orléans est un privilège, mais aussi une chance de mettre en avant le patrimoine culinaire varié de toute la région » s'enthousiasme **Pierre Hermé**, Président de la Coupe du Monde de la Pâtisserie.



© White Mirror

Les **mercredi 12 et jeudi 13 juin**, le **Bocuse d'Or Americas** prendra le relais sur la scène et verra s'affronter jusqu'à 12 pays. À l'issue de ces deux jours de compétition, le jury qualifiera les 5 meilleures équipes pour la Grande Finale du Bocuse d'Or, elle aussi prévue en janvier 2025 en France, lors de la prochaine édition du Sirha Lyon.

Pays habitué de ces deux concours, les États-Unis se sont hissés à 6 reprises sur le podium de la Coupe du Monde de la Pâtisserie, avec un titre de Champions du monde en 2001, et à 2 reprises sur celui du Bocuse d'Or, avec notamment la victoire de Mathew Peters en 2017.

« La Nouvelle-Orléans est une destination culinaire de classe mondiale et reconnue comme une ville qui fabrique des champions, a déclaré **Walter J. Leger**, PDG de New Orleans & Company. Nous sommes honorés que La Nouvelle-Orléans ait été choisie comme ville hôte du Bocuse d'Or Americas et de la sélection Amériques de la Coupe du Monde de la Pâtisserie en juin 2024, devenant ainsi la première ville des États-Unis à accueillir cet événement. Cela démontre l'importance de notre patrimoine culinaire et de la réputation internationale dont jouit notre ville pour sa cuisine unique dans le paysage culinaire, qu'elle concerne les restaurants familiaux exploités de générations en générations ou les tables gastronomiques tenues par des chefs passionnés dans des cuisines de toutes tailles et de tous genres. Nous sommes prêts à célébrer et à accueillir des chefs du monde entier dans la plus grande ville gastronomique d'Amérique », conclut-il.

UNE ANNÉE 2024 PONCTUÉE PAR LES SÉLECTIONS CONTINENTALES DES DEUX CONCOURS



© White Mirror

Après une période de sélections nationales, l'année 2024 sera rythmée par les différentes sélections continentales de la Coupe du Monde de la Pâtisserie et du Bocuse d'Or : Europe, Americas, Asie-Pacifique et Afrique.

Celles-ci débiteront par la Sélection Europe de la Coupe du Monde de la Pâtisserie, les 21 et 22 janvier 2024 pendant Sirha Européen, à Paris. Le concours verra s'affronter 8 grandes nations européennes dont la France, l'Italie et la Belgique, et les trois meilleures d'entre-elles décrocheront leur place pour la Grande Finale. Pour découvrir l'ensemble des équipes participantes : [cliquez ici](#).

Le Bocuse d'Or Europe se tiendra quant à lui les mardi 19 et mercredi 20 mars 2024, à Trondheim, en Norvège. Parmi les 20 nations présentes lors de cette sélection, dont les grandes nations telles que la France, la Norvège, la Suède, le Danemark, et les plus émergentes que sont l'Estonie, la Lettonie, ou la Pologne, seules 10 pourront prétendre accéder à la Grande Finale en janvier 2025 pendant Sirha Lyon. Pour découvrir l'ensemble des équipes participantes : [cliquez ici](#).

MISE EN LUMIÈRE DE LA GASTRONOMIE MONDIALE

Au travers des concours internationaux Bocuse d'Or et Coupe du Monde de la Pâtisserie, Sirha Food met en lumière et croise les différentes cultures gastronomiques et pâtisseries du monde entier. Chaque édition est l'opportunité de découvrir les nouvelles générations de chefs qui ont à cœur de valoriser leur patrimoine culinaire grâce à leur excellence, leur engagement et leur technicité. Depuis leur création - respectivement en 1987 et 1989 - le Bocuse d'Or et la Coupe du Monde de la Pâtisserie ne cessent d'inspirer et contribuent activement à l'effervescence et à la dynamique qui animent l'ensemble de la profession dans le monde entier.



www.sirhafood.com