

SIRHA+ BOCUSE D'OR

SIRHA LYON
EUREXPO
FRANCE

26-27 SEPT. 2021



+ BOCUSE D'OR 2021 : TROIS ÉQUIPES TÉMOIGNENT AVANT LA GRANDE FINALE

QUE REPRÉSENTE LE BOCUSE D'OR POUR L'ENSEMBLE DES PAYS FINALISTES ? QUELLE EMPREINTE CULINAIRE SOUHAITENT-ILS LAISSER À CETTE OCCASION ? LES CANDIDATS FINLANDAIS, INDONESIEN ET JAPONAIS SE DÉVOIENT.

Qu'elles soient nouvelles ou qu'elles maîtrisent les rouages de la compétition, les équipes ont toutes le même objectif : mettre en valeur leur patrimoine culinaire. En pleine préparation pour la finale du **Bocuse d'Or les 26 et 27 septembre** prochains, les candidats finlandais, indonésien, et japonais présentent la cuisine de leur pays et livrent leur ressenti à un mois de la compétition.

FINLANDE : LA NATURE AU CŒUR DE LA CUISINE

15^{ème} participation au Bocuse d'Or

Pour le candidat **Mikko KAUKONEN**, représenter son pays au Bocuse d'Or 2021 est un rêve qui se réalise.

"Pour notre pays, le Bocuse d'Or représente une chance unique de mettre en valeur notre patrimoine culinaire, les magnifiques ingrédients nordiques, notre savoir-faire et nos idées innovantes".

En Finlande, les étés sont courts mais la lumière est intense. *"Cela se retrouve dans nos ingrédients, légumes, baies et herbes sauvages*

qui ont le goût du soleil de minuit."

L'entraînement est dense : *"beaucoup de choses sont déjà au point et nous respectons précisément notre planning d'entraînement. Nous serons prêts en septembre à Lyon !"* conclut le candidat finlandais.

INDONÉSIE : UNE CUISINE UNIQUE ET TRADITIONNELLE

3^{ème} participation au Bocuse d'Or

Participer au Bocuse d'Or 2021 est un honneur pour le candidat **Mandif Membramo WAROKKA**.

"Cela représente beaucoup pour moi car c'est une occasion de positionner l'Indonésie comme l'un des créateurs culinaires du continent asiatique. Cela donne également un élan d'espoir à nos futurs chefs en Indonésie : si je peux le faire, eux aussi !"

L'Indonésie est l'un des pays les plus diversifiés au monde en termes de groupes ethniques, ce qui se ressent dans les différentes cuisines régionales, elles aussi très variées. *"Nous ne sommes pas seulement*

influencés par les civilisations chinoises, indiennes, perses, et hollandaises, notre cuisine indigène est unique car nous respectons notre héritage et nos traditions culinaires", explique le candidat.

JAPON : MAXIMISER LE GOÛT ET FAIRE RESSORTIR LE MEILLEUR DES INGRÉDIENTS

18^{ème} participation au Bocuse d'Or

"L'endroit où les rêves se réalisent"... C'est en ces termes que **Tadataka TOEDA**, le candidat japonais, décrit le Bocuse d'Or.

En pleine finalisation de ses recettes, l'équipe japonaise mise sur son esprit d'équipe et sa maîtrise physique et mentale pour briller lors de la finale. Autre point fort, selon Tadataka TOEDA : la culture culinaire japonaise, *"une cuisine qui maximise le goût et fait ressortir le meilleur des ingrédients."* Le take away est au cœur des tendances culinaires du Japon et le candidat compte bien surprendre le jury avec la présentation de plats audacieux intégrant des ingrédients savoureux.

SUIVEZ-NOUS SUR :

f BOCUSE D'OR
t BOCUSEDOR
i BOCUSEDOR
BOCUSEDOR.COM

Suivez l'actualité du Food service
sur le portail www.sirhafood.com

sirhafood.com

SIRHA+ FOOD
A WORLD OF CUISINE AND HOSPITALITY

