

## DÉCOUVREZ LE PROGRAMME COMPLET DU BOCUSE D'OR AMERICAS 2022, ORGANISÉ POUR LA PREMIÈRE FOIS AU CHILI LE 14 JUILLET 2022.

Le 14 juillet prochain, le Chili accueillera pour la première fois le Bocuse d'Or Americas, la sélection américaine du prestigieux concours gastronomique international. Elle déterminera les 5 chefs du continent américain qui représenteront leur pays à la grande Finale du Bocuse d'Or 2023 lors de Sirha Lyon en janvier prochain. Les 8 pays candidats allieront savoir-faire et technique à travers deux épreuves reflétant la culture gastronomique du Chili, issue à la fois de son héritage culturel et de son agriculture maritime et maraîchère.

### DÉROULÉ DES ÉPREUVES

Chaque équipe disposera de 5h35 pour réaliser deux thèmes, un sur assiette et un autre sur plateau, le début des épreuves se fera à intervalle régulier à partir de 9h00. La remise des prix se tiendra à partir de 17h45.

Voici l'ordre de passage :



		START	THEME ON PLATE	THEME ON PLATTER
1	GUATEMALA	09:00 am	2:00 pm	2:35 pm
2	CANADA	09:10 am	2:10 pm	2:45 pm
3	COLOMBIA	09:20 am	2:20 pm	2:55 pm
4	BOLIVIA	09:30 am	2:30 pm	3:05 pm
5	MEXICO	09:40 am	2:40 pm	3:15 pm
6	USA	09:50 am	2:50 pm	3:25 pm
7	CHILE	10:00 am	3:00 pm	3:35 pm
8	ECUADOR	10:10 am	3:10 pm	3:45 pm

Les candidats et leurs commis devront concocter une **assiette 100% végétale à base de quinoa, produit typique du terroir chilien**, fourni par Carozzi. Ce produit emblématique de la culture gastronomique chilienne devra être **identifiable aussi bien visuellement que gustativement** dans l'assiette. Les chefs devront sublimer ce produit dans une recette végétale, **sans ajout de protéine animale**.

Pour le thème plateau, les candidats rendront hommage à **un autre produit caractéristique de la gastronomie chilienne : le saumon**. Le Chili est l'un des plus importants pays exportateurs de saumon dans le monde et possède des conditions de salmoniculture uniques grâce à ses conditions géographiques et climatiques. Les eaux froides cristallines de la Patagonie chilienne, entourées de glaciers et de fjords, produisent un produit aussi sain que frais.

Pour ces épreuves, chaque candidat devra se démarquer à la fois par sa créativité et sa maîtrise technique, mais également en mettant en avant son identité culinaire tout en sublimant les produits imposés par le Comité d'Organisation.

## DÉCOUVREZ LES MEMBRES DU JURY

Les 8 équipes devront convaincre un jury composé de chefs internationaux.

### Président d'honneur - Rodolfo Guzmán

Rodolfo Guzmán est le chef cuisinier et propriétaire du célèbre restaurant Boragó, présent en 2015 dans la liste des 50 meilleurs restaurants du monde, où il a été pendant six années consécutives. Après avoir été formé dans certains des restaurants les plus célèbres au Chili et en Europe, Rodolfo Guzmán a conçu le restaurant Boragó en 2006. De là, Guzmán a réécrit les règles culinaires dans un processus qui l'a amené à introduire de nombreuses techniques, ingrédients (tels que des aliments millénaires du peuple mapuche) et produits chiliens dans le monde. Sa cuisine est basée sur la saisonnalité et une connaissance approfondie du territoire chilien.

### Président du Bocuse d'Or Americas 2022 - Sebastián Salas

Sebastián Salas est connu au Chili pour être le président de l'académie chilienne du Bocuse d'Or pour laquelle son implication est sans limite depuis de nombreuses années. Outre son rôle de chef, il est également président du comité gastronomique ACHIGA qui veille au développement du secteur gastronomique dans le pays.

### Président du Jury - Davy Tissot

Grand gagnant du Bocuse d'Or 2021, Meilleur Ouvrier de France 2004 et chef étoilé, Davy Tissot a permis à la France de remonter sur la plus haute marche du podium, 8 ans après le sacre de Thibaut Ruggeri. Davy aura la lourde tâche, entouré d'un jury dont il sera le président, de déterminer les candidats du continent américain qui auront la chance de tenter de lui succéder en tant que Bocuse d'Or, lors de la grande Finale au Sirha Lyon 2023.

### Le Jury dégustation

Le Jury se compose de chefs désignés par chaque équipe. Ainsi un tirage au sort répartit les membres en 2 groupes de 4 chefs, le premier note l'épreuve assiette et le second l'épreuve plateau. Le jury dégustation doit ainsi noter le goût, la mise en lumière des produits, la créativité et la présentation.

Découvrez la [liste complète du Jury dégustation ici](#).

### Le Jury cuisine

Depuis 2015, le Comité d'Organisation du Bocuse d'Or a constitué un Jury cuisine. Il veille à la bonne application du règlement et examine la méthodologie ainsi que l'organisation des candidats en cuisine.

Découvrez la [liste complète du Jury cuisine ici](#).

## DÉCOUVREZ LES CANDIDATS

Par ordre de passage - [cliquez ici pour découvrir les biographies des candidats.](#)

<b>GUATEMALA</b>	- Jorge	Jorge	LAMPORT
<b>CANADA</b>	- Samuel		SIROIS
<b>COLOMBIE</b>	- Carlos		PAJARO
<b>BOLIVIE</b>	- Abrahan		SALAS
<b>MEXIQUE</b>	- Marcelo		HISAKI
<b>USA</b>	- Jeffery		HAYASHI
<b>CHILI</b>	- Ari		ZUÑIGA
<b>ÉQUATEUR</b> - José CEVALLOS			