

SIRH/+
BOCUSE D'OR

DIMANCHE 22 ET LUNDI 23
JANVIER 2023
EUREXPO LYON - SIRHA LYON

HORAIRES : 08:00 - 16:00
REMISE DES PRIX : 23 JANVIER - 17H45



BOCUSE D'OR 2023 : L'ÉDUCATION AU « BIEN MANGER » AU CŒUR D'UNE NOUVELLE ÉPREUVE

Lors de la Grande Finale du Bocuse d'Or, les dimanche 22 et lundi 23 janvier 2023 pendant Sirha Lyon, 24 équipes sélectionnées dans le monde s'affronteront pendant 5h30min sur deux épreuves. Alors que l'épreuve plateau met à l'honneur **la lotte** et autres produits de la mer, la seconde épreuve prend la forme d'un **menu entier** articulé autour de la courge pour sensibiliser les enfants et, à travers ce thème, éduquer au « bien manger ».

NOUVEAUTÉ 2023 : ÉPREUVE « FEED THE KIDS »

Cette année, à la place de l'épreuve assiette, le Bocuse d'Or met l'éducation à l'alimentation et au goût des plus jeunes grâce à la cuisine au centre du travail des candidats. Aujourd'hui les cuisiniers détiennent un rôle central en termes d'éducation culinaire et alimentaire. Lors de cette épreuve intitulée « **Feed the kids** », chaque candidat devra faire preuve de créativité pour produire un **menu à base de courge destiné aux enfants**. Plusieurs variétés seront mises à leur disposition, fournies par le partenaire du concours METRO, pour élaborer une entrée froide 100% végétale, un plat chaud incluant un oeuf et un dessert dans l'esprit de ceux servis au restaurant.

Les candidats devront ainsi redoubler de créativité, jouer sur les textures et les saveurs pour convaincre le jury de chefs, épaulé par des enfants issus du monde entier.

« Le Bocuse d'Or cherche avant tout à s'accorder avec les enjeux sociétaux actuels. Après l'épreuve takeaway en 2021, nous avons décidé, cette année, de mettre en lumière l'éducation au « bien manger » des enfants. Nos premiers goûts se dessinent dès le plus jeune âge, l'éducation culinaire est donc un enjeu primordial face auquel les cuisiniers détiennent un rôle central. » Régis Marcon - Président du Comité International d'Organisation (C.I.O.) du Bocuse d'Or.



L'INCONTOURNABLE ÉPREUVE DU PLATEAU

Annoncé fin-septembre, le thème plateau de cette Grande Finale 2023 fait honneur à **la lotte**, fournie par le partenaire Seafood From Scotland, **accompagnée de noix de Saint-Jacques**. Pour sublimer la lotte, les candidats devront préparer deux garnitures végétales à dresser sur le plateau ainsi qu'une garniture servie à part élaborée à partir d'une légumineuse de leur pays, de moules et d'un croûton individuel de leur composition.

DÉROULÉ DES ÉPREUVES

Chaque équipe aura 5h30min pour réaliser les deux épreuves, qui commenceront à 8h selon l'ordre de passage tiré au sort le 28 octobre dernier :

	JOUR 1 22 janvier	JOUR 2 23 janvier	DÉBUT DES ÉPREUVES	ENVOI ASSIETTE	ENVOI PLATEAU
1	NORVÈGE	DANEMARK	08h00	12h55	13h30
2	CHINE	HONGRIE	08h13	13h08	13h43
3	BELGIQUE	COLOMBIE	08h26	13h21	13h56
4	MAROC	FRANCE	08h39	13h34	14h09
5	JAPON	CORÉE DU SUD	08h52	13h47	14h22
6	CHILI	ESTONIE	09h05	14h00	14h35
7	NOUVELLE ZÉLANDE	MEXIQUE	09h18	14h13	14h48
8	CANADA	AUSTRALIA	09h31	14h26	15h01
9	SUISSE	ISLANDE	09h44	14h39	15h14
10	ROYAUME-UNI	ETATS-UNIS	09h57	14h52	15h27
11	SUÈDE	FINLANDE	10h10	15h05	15h40
12	SRI LANKA	MAURICE	10h23	15h18	15h53

Arrivée à la 7^{ème} position lors des sélections européennes en mars dernier, Naïs Pirollet, plus jeune candidate de cette Grande Finale, défendra les couleurs de la France.

[FAIRE UNE DEMANDE D'ACCRÉDITATION](#)



Pour consulter l'ensemble des biographies des candidats : [cliquez ici](#).

Afin d'en savoir plus au sujet du Bocuse d'Or, vous pouvez télécharger la fiche d'identité : [cliquez ici](#).