

2022



BOCUSE D'OR EUROPE 2022 : LA HONGRIE ACCUEILLE LE PRESTIGIEUX CONCOURS LES 23 ET 24 MARS 2022

Le Bocuse d'Or Europe, volet européen du prestigieux concours qui révèle au grand jour les futurs virtuoses de la gastronomie mondiale, se tiendra en Hongrie pendant Sirha Budapest les 23 et 24 mars prochains. Parmi les 19 équipes sélectionnées, seules 10 accéderont à la grande finale au Sirha Lyon en janvier 2023. Au programme cette année : un plateau à base de chevreuil et de foie gras, et une assiette végétarienne mettant à l'honneur les variétés locales de pommes de terre.

LES PAYS EN LICE POUR LE BOCUSE D'OR EUROPE 2022

JOUR 1 : POLOGNE, ESTONIE, UKRAINE, DANEMARK, FRANCE, SLOVAQUIE, SUISSE, ISLANDE, BELGIQUE

JOUR 2 : FINLANDE, ESPAGNE, HONGRIE, PAYS-BAS, ROYAUME-UNI, LETTONIE, NORVÈGE, TURQUIE, RUSSIE, SUÈDE

Parmi les 19 candidats en compétition pour décrocher leur place à la grande finale, Naïs Pirollet et son commis Cole Millard représentent la France suite à leur performance lors de la sélection nationale française à Reims, en novembre dernier.

Cette étape emblématique du Bocuse d'Or est accueillie pour

la seconde fois par la ville de Budapest. En 2016, la première édition avait donné lieu au couronnement de l'enfant du pays, **Tamás Széll** qui avait su séduire à l'époque le jury en livrant deux plats : l'un composé de viande de cerf, l'autre d'esturgeon.

Depuis, la gastronomie hongroise n'a cessé de se réinventer et ouvre

aujourd'hui un véritable potentiel à la nouvelle génération. Pour preuve, deux restaurants budapestois se sont vus attribuer une étoile Michelin en 2021 : **Essência**, le mariage parfait entre la cuisine traditionnelle portugaise et hongroise ; et **SALT Budapest**, cuisine traditionnelle hongroise agrémentée d'herbes et de plantes sauvages cueillies par le chef en personne.

DEUX THÈMES POUR CONVAINCRE LE JURY : LE PLATEAU ET L'ASSIETTE

Les participants s'affronteront sur deux épreuves. Ils auront 5h35min pour élaborer un plateau autour du chevreuil accompagné de foie gras et une assiette végétarienne à base de pommes de terre. Ces deux thèmes sont le reflet parfait de la culture gastronomique hongroise de ces dernières années, très attachée à faire le lien entre des recettes ancestrales inspirées des produits du terroir et l'innovation.



Ainsi, pour le thème assiette, les candidats et leur commis devront concocter un plat végétarien avec à leur disposition trois variétés de pommes de terre *Magyarországról* ("from Hongrie") : **la Coronada** connue pour être un produit de grande qualité au faible taux de glucides, **l'Anuschka** souvent consommée en salade et **la Madison** parfaite pour être travaillée sous forme de chips. Cette assiette végétale devra être accompagnée

d'une sauce, d'un jus ou d'un bouillon avec pour seules protéines animales autorisées : les œufs de poule et les produits laitiers.

À l'issue de ces deux épreuves le jury, composé de 19 membres (1 par pays) divisés en 2 groupes - l'un notera le plateau, l'autre l'assiette - et présidé par Christian André Pettersen (vainqueur du Bocuse d'Or Europe 2020 à Tallinn),

sélectionnera les 10 équipes finalistes pour le Bocuse d'Or 2023. Cette sélection s'inscrit dans la programmation de Sirha Budapest - véritable scène pour les futurs talents et innovations de demain et lieu d'échange sur les mutations du secteur (conférences avec des professionnels nationaux sur les tendances du marché, la reprise post-covid et les nouveaux défis qui en découlent, etc.).

SIRHA+
BOCUSE D'OR
EUROPE 2022 BUDAPEST



Vidéo officielle de la compétition

SIRHA+ FOOD
A WORLD OF CUISINE AND HOSPITALITY



INFORMATIONS PRATIQUES Rendez-vous à partir de 10h00 à HUNGEXPO à Budapest les 23 et 24 mars 2022 (sauf dérogation).

Les épreuves commenceront à 8h30 pour le premier candidat puis à intervalles réguliers pour les autres.

Pour accéder à l'ensemble du complexe, un Certificat COVID numérique est nécessaire : pour plus d'informations **cliquez ici** !



Rendez-vous sur www.bocusedor.com



www.budapestinfo.hu