

SIRH/4
BOCUSE D'OR
AFRICA 2022 DAKHLA

SIRH/4
COUPE DU MONDE
DE LA PÂTISSERIE
AFRICA 2022 DAKHLA

LE MAROC, L'ÎLE MAURICE ET LA TUNISIE SE DÉMARQUENT POUR LES SÉLECTIONS CONTINENTALES AFRICAINES DU BOCUSE D'OR ET DE LA COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE.

Les sélections africaines des prestigieux concours de gastronomie, Bocuse d'Or, et de pâtisserie, Coupe du Monde de la Pâtisserie, se sont tenues respectivement les 9 et 10 septembre à Dakhla, au Maroc, et ont ainsi qualifié les meilleures équipes pour les Grandes Finales qui se dérouleront du 20 au 23 janvier 2023 lors du Sirha Lyon.

LE PODIUM DU BOCUSE D'OR AFRICA 2022 MARQUÉ PAR LA PREMIÈRE PARTICIPATION TRIOMPHANTE DE L'ÎLE MAURICE



Le podium du Bocuse d'Or Africa 2022 :

1^{ère} : **ÎLE MAURICE** - Kritesh Halkory

2^{ème} : **MAROC** - Faical Zahraoui

3^{ème} : **TUNISIE** - Marwen Younssi

Prix du meilleur commis : ÎLE MAURICE - Brady Ng Fuk Chong

Prix Esprit d'équipe : BURKINA FASO - Adama Ernest Dakoure (candidat) / Najem Pierre Najem (commis) / Armand Kinda (coach) / Cathy Nassar (président)

Dernière étape des sélections continentales, le Bocuse d'Or Africa révèle les derniers chefs qualifiés pour la Grande Finale au terme de 5h35 d'épreuves pour réaliser deux thèmes : une assiette basée sur la dorade et un plateau mettant en lumière la selle d'agneau.

Pour sa première participation, l'**Île Maurice**, représentée par le chef **Kritesh Halkory** et son commis **Brady Ng Fuk Chong**, remporte la première place. L'équipe a su faire la différence sur l'épreuve plateau en utilisant parmi les différentes garnitures le brède mouroum, plante typique de la cuisine mauricienne. L'équipe du **Maroc**, menée par le chef **Faical Zahraoui** et son commis **Achraf Retbi** termine sur la seconde marche du podium et décroche ainsi l'ultime place qualificative.

Après cette compétition à Dakhla, au Maroc, les sélections continentales du Bocuse d'Or touchent à leur fin et nous connaissons désormais les derniers qualifiés pour la Grande Finale. Cette dernière se tiendra les 22 et 23 janvier 2023 lors du **Sirha Lyon en France**, et réunira **24 chefs** du monde entier issus des 4 sélections continentales 2022 (Bocuse d'Or Europe, Bocuse d'Or Americas, Bocuse d'Or Africa & Bocuse d'Or Asia-Pacific).

LE MAROC, PAYS HÔTE ET VAINQUEUR DE LA COUPE AFRICA DE LA PÂTISSERIE 2022.



Le podium de la Coupe Africa de la Pâtisserie 2022 :

1^{er} : **MAROC** - Abdelkader Ejjatioui / Ali Gousaid
2^{ème} : **ÎLE MAURICE** - Lasbastide Stephane / Pravesh Gookhoola
3^{ème} : **TUNISIE** - Al Moez Krid / Hamed Bechir

Prix Esprit d'équipe : GHANA - Isaac Danso / Fred Brown

Samedi 10 septembre, au terme de 5 heures d'épreuves intenses, **le Maroc, l'île Maurice et la Tunisie** se sont qualifiés pour la Grande Finale de la Coupe du Monde de la Pâtisserie, qui se déroulera les 20 et 21 janvier 2023 lors du Sirha Lyon.

Pays d'accueil de ces sélections africaines, **le Maroc s'impose comme le pays référent de la pâtisserie sur le continent africain** en décrochant la première place du podium. Portée par **Abdelkader Ejjatioui** et **Ali Gousaid**, l'équipe marocaine a séduit le jury avec ses créations et ses techniques de travail.

Prochaine étape de ces sélections continentales 2022 : **l'Asian Pastry Cup** les 25 et 26 octobre (Singapour) au cours de laquelle se qualifieront les dernières équipes qui participeront à la **Grande Finale**.

Pour télécharger les photos officielles du concours : [cliquez ici](#)

Nom d'utilisateur : PRESSEBOCCMPAFRICA22

Mot de passe : BOCCMPAFRICA22

Crédit photo : Rahal Event

Agence Monet+Associés pour le Bocuse d'Or Africa 2022 et la Coupe Africa de la Pâtisserie 2022

Inés Carrayrou et Alexandra Dunant

bocusedor@monet-rp.com

Lenaïg Guillemot et Justine Dupuis

cmpatisserie@monet-rp.com

04 78 37 34 64

