

RENNE, AQUAVIT ET SKREI : LA GASTRONOMIE NORVÉGIENNE À L'HONNEUR DU BOCUSE D'OR EUROPE 2024

Après Turin en 2018, Tallinn en 2020 ou Budapest en 2022, la sélection européenne du Bocuse d'Or pose ses valises à Trondheim, capitale gastronomique de la Norvège, les 19 et 20 mars 2024.

Heidi Bjerkan, enfant du pays et cheffe étoilée engagée en faveur de l'environnement, assurera la Présidence d'Honneur de cette prochaine édition et sera témoin du travail des 20 équipes européennes en compétition, qui devront travailler des produits typiquement norvégiens.

TRONDHEIM, « CAPITALE GASTRONOMIQUE DES SAVEURS NORDIQUES »



© Trøndelag Reiseliv

Depuis la création du concours, la Norvège a contribué à la reconnaissance du Bocuse d'Or puisque le pays scandinave détient le record de médailles. En janvier 2023, le chef norvégien Filip August Bendi a confirmé le niveau d'excellence du pays en montant sur la deuxième marche du podium. Après avoir été le premier hôte du Bocuse d'Or Europe en 2008 à Stavanger, la Norvège accueille de nouveau, 16 ans plus tard, la sélection européenne itinérante du Bocuse d'Or, cette fois-ci dans la ville de Trondheim.

Réputée comme la « **capitale des saveurs nordiques** », la ville est dotée d'un patrimoine gastronomique exceptionnel et d'une incroyable diversité de produits. Grâce à ses spécialités locales, la région du Trøndelag où elle est située a été désignée « **Région européenne de la gastronomie** » par l'IGCAT (International Institute of Gastronomy, Culture, Arts and Tourism). Favorisée par ses terres fertiles, ses fjords et son littoral bordant la Mer du Nord, la région du Trøndelag dispose d'une grande richesse culinaire faisant sa renommée tels que les coquillages d'Hitra et de Frøya ou encore la viande de gibier local comme le renne et l'élan.

Sous les yeux d'une enfant du pays, Heidi Bjerkan, Présidente d'Honneur de cette sélection Europe, cheffe norvégienne étoilée engagée en faveur de l'environnement, les 20 candidats vont tenter de décrocher l'une des 10 places pour la Grande Finale du Bocuse d'Or.



© Geir Mogen

"C'est un tel honneur d'être Présidente d'Honneur de ce concours prestigieux où les chefs s'inspirent les uns les autres ! Cela me semble important de réfléchir à l'impact que les chefs peuvent avoir sur les autres cuisiniers. La transmission et la connaissance sont des clés du futur, nous prenons le savoir d'autrefois pour améliorer ce futur", s'enthousiasme Heidi Bjerkan.

LES PRODUITS NORVÉGIENS À L'HONNEUR

Les équipes disposent de **5h30** pour réaliser les **deux épreuves emblématiques du concours** : l'**assiette** et le **plateau**. Pour ancrer la compétition sur le territoire, le Bocuse d'Or a choisi d'imposer cette année des produits locaux et emblématiques de cette région arctique.

Pour l'assiette, les candidats devront travailler la viande de renne de la région de Røros, incontournable produit de la culture Sami, issu d'une tradition d'élevage tout en respect de la nature et des traditions. Originalité supplémentaire, ils devront incorporer à leurs recettes l'aquavit, l'eau de vie nationale de Norvège.

Pour cette épreuve, les chefs devront créer une recette pour surprendre et séduire, au travers d'une assiette de restaurant.



L'aquavit - fournie par **LINIE** - est élaborée à partir de carvi provenant de la région de Trondheim. Après distillation, **l'aquavit LINIE est le seul à être affiné en fûts avant de maturer par la suite en pleine mer**, traversant l'équateur par deux fois. Le brassage constant par la mer, les changements de températures et de temps donnent ce goût si particulier et équilibré. **LINIE** est une société née à Trondheim où elle fut créée dans les glorieuses années des spiritueux norvégiens. Aujourd'hui l'Aquavit **LINIE** fait partie du patrimoine, des traditions et de la culture de Norvège.



La **viande de renne** quand à elle fait partie intégrante de la **cuisine de Laponie norvégienne**, les samis ayant acquis le droit historique de gérer l'élevage de rennes. L'élevage de rennes Sami est une industrie pastorale et nomade avec des mouvements saisonniers entre différents pâturages, permettant une production durable dans le respect le plus total de la nature. Les chefs auront à disposition plusieurs pièces, à savoir le jarret, la langue ou bien le steak.

Pour le plateau, les candidats seront appelés à cuisiner le **skrei**, cabillaud typique du Nord de l'Europe et les **coquilles Saint-Jacques de Frøya**, produits fournis par **Seafood from Norway**. Identifiables aussi bien visuellement que par leur saveur, ces produits devront être accompagnés de **2 garnitures présentées sur le plateau et d'une troisième disposée à part, à partager**.

Dans leurs recettes, les équipes doivent également introduire au moins un ingrédient identifiable au goût du pays qu'elles représentent, comme le marqueur fort de leur héritage culinaire.

DÉCOUVREZ L'ORDRE DE PASSAGE AINSI QUE LES PAYS EN LICE POUR LE BOCUSE D'OR EUROPE 2024

	19 mars 2024	20 mars 2024	DÉBUT DES ÉPREUVES	DÉGUSTATION ASSIETTE	DÉGUSTATION PLATEAU
1	ISLANDE	ESTONIE	09h00	13h55	14h30
2	POLOGNE	BELGIQUE	09h10	14h05	14h40
3	FRANCE	ROYAUME-UNI	09h20	14h15	14h50
4	ESPAGNE	SUÈDE	09h30	14h25	15h00
5	RÉPUBLIQUE TCHÈQUE	SLOVAQUIE	09h40	14h35	15h10
6	PAYS-BAS	TURQUIE	09h50	14h45	15h20
7	DANEMARK	LETTONIE	10h00	14h55	15h30
8	ITALIE	FINLANDE	10h10	15h05	15h40
9	ALLEMAGNE	SUISSE	10h20	15h15	15h50
10	NORVÈGE	HONGRIE	10h30	15h25	16h00

À l'issue de cette sélection, les dix premières équipes iront à la **Grande Finale qui aura lieu pendant Sirha Lyon en janvier 2025**.