

GRANDE FINALE DU BOCUSE D'OR 2023 : LES PAYS ET LE THÈME PLATEAU DÉVOILÉS

Bonjour,

Jeudi dernier, lors de la conférence de presse de Sirha Lyon 2023, ont été dévoilés les **24 pays sélectionnés pour la Grande Finale du Bocuse d'Or**, qui se tiendra les **22 et 23 janvier 2023** pendant Sirha Lyon à Eurexpo.

Voici, par ordre alphabétique, la liste des 24 pays sélectionnés à l'issue des 4 sélections continentales (Africa, Americas, Asia-Pacific et Europe) et de l'attribution de 2 wild-cards :

- | | |
|------------------------------------|--|
| • Australie - Alex McIntosh | • Île Maurice - Kritesh Halkory |
| • Belgique - Sam Van Houcke | • Islande - Sigurjón Bragi Geirsson |
| • Canada - Samuel Sirois | • Japon - Tomoyuki Ishii |
| • Chili - Ari Zuñiga | • Maroc - Faïçal Zahraoui |
| • Chine - Nick Lin | • Mexique - Marcelo Hisaki |
| • Colombie - Carlos Pájaro | • Norvège - Filip August Bendi |
| • Corée du Sud - Hwang Byeong Hyen | • Nouvelle-Zélande - William Mordido |
| • Danemark - Brian Mark Hansen | • Royaume-Uni - Ian Musgrave |
| • Estonie - Alexander Gureev | • Sri Lanka - Mihishan Rashminga Silva |
| • Finlande - Johan Kurkela | • Suède - Jimmi Eriksson |
| • France - Naïs Pirollet | • Suisse - Christoph Hunziker |
| • Hongrie - Bence Dalnoki | • USA - Jeffery Hayashi |

Deux wild-cards ont été attribuées à l'**Estonie** suite à sa performance lors des sélections européennes (11^{ème} sur 20) et au **Sri Lanka**, pays historique du Bocuse d'Or qui s'est distingué par sa motivation et son esprit d'équipe sur les sélections Asia-Pacific.

Le thème plateau de la Grande Finale a été dévoilé fin septembre par le Comité International d'Organisation (C.I.O.). Il mettra en avant les produits de la mer pour la première fois depuis 2005, puisque les candidats devront réaliser **un plateau pour 15 personnes autour de la lotte**, fournie par Seafood From Scotland, partenaire du concours. Ainsi, le C.I.O. met à disposition de chaque candidat 2 lottes ainsi que des noix de saint Jacques afin de travailler une farce. Côté garnitures, les équipes devront préparer 2 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 de leur composition.

Le thème assiette sera quant à lui dévoilé en novembre.

Retrouvez [ici la fiche d'identité du Bocuse d'Or](#), n'hésitez pas à nous contacter pour toute information complémentaire.