

# SIRHA BOCUSE D'OR

AMERICAS 2022 SANTIAGO DE CHILE

BOCUSE D'OR AMERICAS  
METROPOLITAN SANTIAGO, CHILI  
15 JUILLET 2022

## LES USA REMPORTENT LE BOCUSE D'OR AMERICAS 2022. LE CANADA (2<sup>ème</sup>) ET LE CHILI (3<sup>ème</sup>) COMPLÈTENT LE PODIUM.

La victoire des USA représentés par Jeffrey Hayashi et son commis Franco Fugel clôture cette journée de sélection américaine du Bocuse d'Or, célèbre concours de gastronomie. Jeudi 14 juillet, au terme de 5h35 d'épreuves, 5 équipes se sont officiellement qualifiées pour la Grande Finale du Bocuse d'Or qui se tiendra les 22 et 23 janvier 2023 lors du Sirha Lyon.



## LE PODIUM DU BOCUSE D'OR AMERICAS 2022

- 1<sup>er</sup> : USA - Jeffrey Hayashi
- 2<sup>ème</sup> : Canada - Samuel Sirois
- 3<sup>ème</sup> : Chile - Ari Zúñiga

L'équipe des **USA**, représentée par le chef **Jeffrey Hayashi** et son commis **Franco Fugel**, a remporté la première place de cette sélection continentale. Ils ont offert au jury une expérience culinaire époustouflante combinant un thème 100% végétal sur assiette à base

d'un pavé de quinoa et champignon et pour le thème plateau un saumon rôti et confit avec jus de citron au beurre brun, garniture de betteraves et pistaches.

Le **Canada** a terminé sur la deuxième marche du podium, mené par le chef **Samuel Sirois** et son commis **Léandre Legault-Vigneau**, qui ont préparé une assiette à base de variations de quinoa autour de l'oignon et la carotte, et un plateau de saumon directement inspiré des rivières canadiennes.

Pays d'accueil de ces sélections américaines pour la première fois, le **Chili** monte sur la troisième place du podium. Porté par des supporters au rendez-vous et l'envie de faire honneur à leur patrimoine gastronomique, **Ari Zúñiga** et son commis **Javier Sobarzo** ont conquis les jurés en présentant un quinoa aux pommes de terre confites pour le thème assiette (farci de quinoa à l'étuvée avec croquant végétal et pétales de topinambour marinés). Pour le plateau, un saumon séché, farci de farce aux pistaches, enveloppé dans du "Chapalele", une pâte de pomme de terre traditionnelle de Chiloé.

A leurs côtés, la **Colombie** et le **Mexique**, respectivement à la 4<sup>ème</sup> et 5<sup>ème</sup> place, sont également qualifiés pour se rendre à Lyon en janvier prochain pour la **Grande Finale du Bocuse d'Or**.

## LE PALMARÈS COMPLET DU BOCUSE D'OR AMERICAS 2022

1<sup>er</sup> : USA - Jeffrey Hayashi

2<sup>ème</sup> : Canada - Samuel Sirois

3<sup>ème</sup> : Chile - Ari Zúñiga

4<sup>ème</sup> : Colombie - Carlos Parajo

5<sup>ème</sup> : Mexique - Marcelo Hisaki

6<sup>ème</sup> : Equateur - José Cevallos

7<sup>ème</sup> : Guatemala - Jorge Jorge Lampert

8<sup>ème</sup> : Bolivie - Abrahan Salas

**Prix du meilleur commis** : Colombie - Valentina Ortiz

**Prix de la meilleure assiette** : Mexique - Marcelo Hisaki

**Prix du meilleur plateau** : Colombie - Carlos Parajo

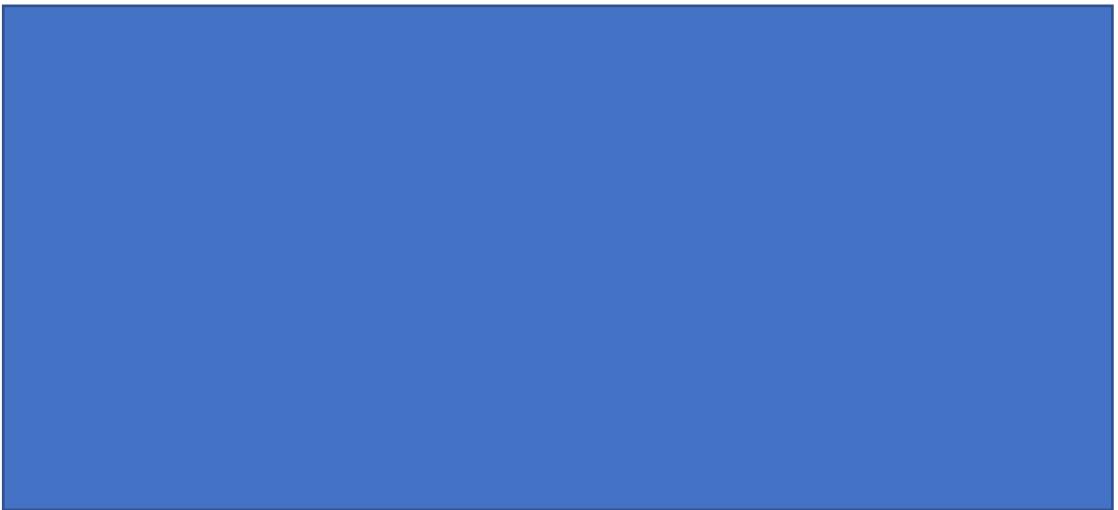
Lors de leurs délibérations, les 8 membres du jury ont tenu à récompenser la technique, la maîtrise du produit et la créativité des recettes, alliant le terroir chilien aux codes gastronomiques propres à chacun des candidats.

Prochaine étape de ces sélections continentales 2022 : le **Bocuse d'Or Africa** le 9 septembre au cours duquel se qualifieront les dernières équipes qui participeront à 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).

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

Nom d'utilisateur : pressebocmpamericas22



**SIRH/+**  
**COUPE DU MONDE**  
**DE LA PÂTISSERIE**  
AMERICAS 2022 SANTIAGO DE CHILE

COUPE AMERICAS DE LA PÂTISSERIE  
METROPOLITAN SANTIAGO, CHILI  
15 JUILLET 2022

**LE CHILI REMPORTE LA COUPE AMERICAS DE LA PÂTISSERIE  
2022. LES USA (2<sup>ème</sup>) ET L'ARGENTINE (3<sup>ème</sup>) COMPLÈTENT LE  
PODIUM**

La victoire du Chili, pays d'accueil et représenté par Alejandro Espinoza et Javiera Villegas, a clôturé cette journée de sélection américaine de la Coupe du Monde de la Pâtisserie, prestigieux concours de pâtisserie.



Mercredi 13 juillet, au terme de 5 heures d'épreuves intenses, 3 équipes se sont officiellement qualifiées pour la Grande Finale de la Coupe du Monde de la Pâtisserie, qui se tiendra les 20 et 21 janvier 2023 lors du Sirha Lyon : le **Chili**, les **USA** et l'**Argentine**.

Pays d'accueil de ces sélections américaines, le **Chili** décroche la première place du podium de la Coupe Americas de la Pâtisserie et s'impose ainsi comme le pays référent de la pâtisserie sur le continent américain. Portée par **Alejandro Espinoza et Javiera Villegas**, l'équipe chilienne a séduit le jury avec des créations surprenantes associant la forme des fleurs et un poisson naviguant sur une grande vague de l'océan Pacifique, qui illustrait parfaitement le thème proposé par l'équipe : "*La nature s'épanouit*".

Les **USA**, pour leur première participation, arrivent en seconde place juste devant l'**Argentine**. Les 7 équipes ont dû réaliser deux entremets glacés aux fruits, douze sucettes glacées, sept desserts de restaurant ainsi que deux pièces artistiques de 145 cm. Un long travail effectué sous les yeux de **Gustavo Sáez**, Président d'Honneur de cette édition, élu meilleur chef pâtissier de 2016 par le World's 50 Best Restaurant d'Amérique Latine et également vainqueur de la Copa Maya en 2018, remportée aux côtés de l'équipe chilienne.

## **LE CLASSEMENT COMPLET DE LA COUPE AMERICAS DE LA PÂTISSERIE 2022 :**

- 1<sup>er</sup> : Chili
- 2<sup>ème</sup> : USA
- 3<sup>ème</sup> : Argentine
- 4<sup>ème</sup> : Colombie
- 5<sup>ème</sup> : Canada
- 6<sup>ème</sup> : Mexique
- 7<sup>ème</sup> : Brésil

Prochaines étapes de ces sélections continentales 2022 : l'**African Pastry Cup** le 10 septembre (Dakhla, Maroc) et l'**Asian Pastry Cup** les 25 et 26 octobre (Singapour), au cours desquelles se qualifieront les dernières équipes qui participeront à la **Grande Finale**. Celle-ci se tiendra les 20 et 21 janvier 2023 lors du **Sirha Lyon**, en France, et réunira **20 équipes** du monde entier issues des 5 sélections continentales (European Pastry Cup, Americas Pastry Cup, African Pastry Cup, Asian Pastry Cup, Middle-East Pastry Cup) , du podium 2021 et des 4 « wild card », attribuées par le Comité International d'Organisation.

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

Nom d'utilisateur : presscmpamerica22

Mot de passe : cmpamerica22

Crédit photo : White Mirror

