

JEUDI 13 JUIN 2024
LA NOUVELLE-ORLÉANS
ÉTATS-UNIS

LES ÉTATS-UNIS, MENÉS PAR STEFANI DE PALMA, SACRÉS BOCUSE D'OR AMERICAS 2024, À LA NOUVELLE-ORLÉANS. LE CANADA (KEITH PEARS, 2^{ème}) ET LE MEXIQUE (MARCELO HISAKI, 3^{ème}) ÉGALEMENT QUALIFIÉS POUR LA GRANDE FINALE



crédit photo : The French Studio

Pour la troisième fois consécutive, les **États-Unis** remportent la sélection Americas du Bocuse d'Or. La cheffe **Stefani De Palma** et son commis **Bradley Waddle** montent sur la première marche du podium au terme de deux jours de compétition, organisée par **GL events** pour la première fois aux Etats-Unis, grâce à l'accueil chaleureux de la Nouvelle-Orléans.

Le **Canada** (Keith Pears) et le **Mexique** (Marcelo Hisaki), respectivement 2^{ème} et 3^{ème} de cette sélection complètent le podium. Avec le **Chili** (Roberto Vallejos, 4^{ème}) et la **Colombie** (Diego Felipe Torres Giraldo, 5^{ème}), ils rejoignent les 10 pays européens qualifiés pour s'affronter lors de la Grande Finale les **26 et 27 janvier 2025, pendant Sirha Lyon**.

Les 9 équipes du continent américain avaient 5h30 pour réaliser les deux thèmes emblématiques du concours, le plateau et l'assiette, mettant en avant le patrimoine gastronomique et le savoir-faire culinaire de la Louisiane.

Alors que le thème assiette mettait à l'honneur les produits de la mer (crevette entière, huître et chair de crabe, fournis par Fortune Fish & Gourmet), le thème plateau mettait en avant les produits de la terre : les chefs ont dû imaginer un plat autour du carré de sanglier, du grua

et de la saucisse d'alligator.

« Toutes les équipes ont fait un excellent travail de mise en avant des produits imposés de la Louisiane, tout en conservant leur identité culinaire propre. Le jury était unanimement impressionné du niveau global, et personnellement je suis très fier d'être président d'honneur, et j'espère continuer d'avoir un rôle dans cette superbe compétition qu'est le Bocuse d'or » s'enthousiasme **Emeril Lagasse**, Président d'Honneur de la compétition.

Stefani De Palma (candidate USA) et **Bradley Waddle (commis USA)**, vainqueurs de la sélection Americas du Bocuse d'Or, ont travaillé les crustacés de Louisiane en s'inspirant des fermes et jardins locaux de Californie, pour le thème assiette. Ils ont réalisé un boudin de crevettes blanches aux épices de céleri, enveloppé dans du levain de San Francisco, des huîtres de Murder Point frites en tempura, une fleur d'huître marinée avec de la courge d'été et une crème d'huître, une gelée de crabe de Louisiane accompagnée de fleur de courge croustillante, le tout servi avec une sauce aux scampis de crustacés.

Pour le thème plateau, la candidate américaine a présenté des betteraves marinées sur une tartelette aux olives, une pomme de terre pochée au safran avec une fondue au cheddar mûré, et du sanglier fumé au bois de pommier. Une version braisée du sanglier était garnie de fleur d'allium, et un boudin d'alligator en croûte de gruau complétait ce plat, le tout sur un ragoût crémeux de maïs et de céleri confit.



crédit photo : The French Studio

DÉCOUVREZ LES 5 PAYS QUALIFIÉS POUR LA GRANDE FINALE

Sous les yeux d'**Emeril Lagasse, Président d'Honneur** et **Jeffrey Hayashi, Président du jury et Bocuse d'Or Americas 2022**, 5 équipes ont obtenu leur ticket pour la Grande Finale les **26 et 27 janvier 2025** et rejoignent les premiers pays qualifiés pour la **Grande Finale** : Danemark, Finlande, France, Hongrie, Islande, Italie, Norvège, Royaume-Unis, Slovaquie, Suède.

1^{er} : ÉTATS-UNIS - Stefani De Palma (candidate) - Bradley Waddle (commis)
2^{ème} : CANADA - Keith Pears (candidat) - Joseph Mongillo (commis)
3^{ème} : MEXIQUE - Marcelo Hisaki (candidat) - Cecilia Palma (commis)
4^{ème} : CHILI - Roberto Vallejos (candidat) - Javier Sobarzo (commis)
5^{ème} : COLOMBIE - Diego Felipe Torres Giraldo (candidat) - Paula Alejandra Castillo Jiménez (commis)

Prix spécial thème assiette : Argentine

Prix spécial thème plateau : Chili et Colombie - *ex æquo*

Prix du meilleur commis : Paula Alejandra Castillo Jiménez (Colombie)

