

Le **Bocuse d'Or France 2021**, événement majeur de la gastronomie tricolore et désormais itinérant, se tient le **23 novembre** prochain pour la première fois à **Reims**, agglomération mondialement connue pour son champagne et ses nombreux chefs étoilés. Six candidats s'affronteront pendant 4h - soit une heure de moins qu'à l'accoutumée - sur **deux épreuves** : l'élaboration d'un **plateau composé de deux fois douze garnitures (deux garnitures par assiette) et d'un amuse-bouche** extrait de ce plateau.

Le tout à partir de produits imposés inspirés de la gastronomie rémoise : **le brochet, différents types d'oignons et de cœur de laitue**. Le brochet est un produit assez difficile à travailler, les jeunes cuisiniers devront user de malice pour arriver à leurs fins et impressionner le jury tant par la technique utilisée que par le goût !

### ***UN CHALLENGE DE TAILLE***

**Les candidats** doivent offrir aux membres du jury **deux expériences gustatives distinctes, mais complémentaires**. En plus de la traditionnelle épreuve technique du plateau, une toute nouvelle épreuve fait son apparition cette année : la confection d'un amuse-bouche traitant des mêmes marqueurs et produits que le plateau.

Ils auront à leur disposition :

- Un ou deux **brochet(s)** entier(s)
- Cinq types d'**oignons** : des oignons jaune paille des vertus, oignons roses de Roscoff AOP, oignons doux des Cévennes AOP, oignons Caillot et oignons doux de Vers
- Trois types de **cœur de laitue** : des cœurs de sucrine, laitues beurre et laitues rouges.

### ***TOP CHRONO !***

Chaque candidat disposera de **90 minutes de préparation** et débutera à intervalles réguliers. Voici les ordres de passage : 9h00 - Boris Algarra / 9h20 - Jérôme Schilling / 9h40 - Naïs Pirollet / 10h00 - Julien Guinée / 10h20 - Noémie Honiat / 10h40 - Paul Cabayé.

**L'envoi des plats commencera à 13h00**, l'amuse-bouche sera servi aux membres du jury et **le plateau** sera présenté simultanément, puis envoyé à la table de découpe pour le dressage avant la dégustation.

La délibération du jury à 16h30 précédera la **remise des prix à 17h**, lors de laquelle seront décernés la médaille d'or, d'argent et de bronze, ainsi que le prix du meilleur commis.

Le ou la gagnant(e) du Bocuse d'Or France 2021 s'envolera ensuite pour la Hongrie pour le Bocuse d'Or Europe les 23 & 24 mars 2022 sur le Sirha Budapest, puis accédera peut-être à la finale du Bocuse d'Or en janvier 2023 pendant le Sirha Lyon.

### ***RAPPEL DES INFORMATIONS PRATIQUES***

Le mardi 23 novembre 2021 au Centre des Congrès de Reims.

Adresse : [12 boulevard du Général Leclerc](#), 51000 Reims

À 10 minutes à pied de la gare SNCF Reims Centre.

Horaires : 9h-17h / Remise des prix : 17h30