

MERCREDI 20 MARS 2024
TRONDHEIM, NORVÈGE

**LE DANEMARK REMPORTE LE BOCUSE D'OR EUROPE 2024 EN NORVÈGE.
LA SUÈDE (2^{ÈME}) ET LA NORVÈGE (3^{ÈME}) COMPLÈTENT LE PODIUM.**

Clap de fin pour cette sélection Europe 2024 du Bocuse d'Or, premier rendez-vous des 4 sélections continentales de ce nouveau cycle.

Après deux jours de compétition aux saveurs du grand Nord, à Trondheim en Norvège, le **Danemark** représenté par **Sebastian Holberg Svendsgaard** monte sur la première marche du podium. **Gustav Leonhardt** pour la **Suède** et **Håvard Werkland** représentant la **Norvège** arrivent respectivement 2^{ème} et 3^{ème}, se qualifiant avec les 7 autres candidats du Top 10 pour la Grande Finale qui se tiendra les 26 et 27 janvier 2025 pendant Sirha Lyon.

Paul Marcon succède à Naïs Pirollet pour représenter la France : arrivé à la 5^{ème} place, il décroche également - avec sa commis Camille Pigot - un ticket pour la Grande Finale, quasiment chez lui à Lyon, en janvier prochain.



Les 20 équipes européennes en lice avait 5h30 pour réaliser deux épreuves à base de produits 100% norvégiens, tout en apportant un marqueur culinaire de leur pays. Alors que le thème assiette mettait en avant la **viande de renne de la région de Rørø** associée à

l'**aquavit LINIE** - l'eau de vie nationale -, le plateau mettait quant à lui en lumière le poisson typique de l'Europe du Nord, le **skrei**, accompagné de **coquilles Saint-Jacques de la Frøya**.

Sebastian Holberg Svendsgaard s'est ainsi démarqué en réalisant, pour le thème assiette, un menu célébrant l'abondance des récoltes danoises de la fin de l'hiver, inspiré par Freyr, un dieu nordique vénéré pour assurer la prospérité.

Pour le thème plateau, le candidat danois et son commis ont rendu hommage à la nature avec des formes organiques évoquant les vagues, les ondulations du sable, les feuilles et les fleurs.

En présence de **Jérôme Bocuse** et au terme de ces deux jours de compétition, **Heidi Bjerkan**, Présidente d'Honneur, **Brian Mark Hansen**, Président du jury, ainsi que l'ensemble des membres du jury ont également mis en avant le travail du commis **Noel Moglia** (Suède), en lui décernant le prix de meilleur commis de la compétition.

*"La cuisine en général et le Bocuse d'Or en particulier représentent la transmission, commente **Heidi Bjerkan**, Présidente d'Honneur de ce Bocuse d'Or Europe. C'est incroyable de voir tant de jeunes commis travailler avec leur candidat et passer un si bon moment ensemble. C'est une chose dont je suis très fière en tant que Présidente d'Honneur de cette sélection européenne. Cet esprit d'équipe fait partie du succès, c'est une nécessité absolue pour un chef, qui ne peut pas réussir sans une grande équipe autour de lui !", conclut-elle.*

DÉCOUVREZ LES 10 PAYS QUALIFIÉS POUR LA GRANDE FINALE

Lauréat : DANEMARK - Sebastian Holberg Svendsgaard (candidat) - Phillip Nilsen (commis)

2^{ème} : SUÈDE - Gustav Leonhardt (candidat) - Noel Moglia (commis)

3^{ème} : NORVÈGE - Håvard Werkland (candidat) - Grunde Gillund (commis)

4^{ème} : ROYAUME-UNI - Tom Phillips (candidat) - Harry Van Lierop (commis)

5^{ème} : FRANCE - Paul Marcon (candidat) - Camille Pigot (commis)

6^{ème} : HONGRIE - Roland Kelemen (candidat) - Noel Fodor (commis)

7^{ème} : ITALIE - Marcelino Gomez (candidat) - Benjamin Sorensen (commis)

8^{ème} : ISLANDE - Sindri Guðbrandur Sigurosson (candidat) - Hinrik Örn Halldórsson (commis)

9^{ème} : SLOVAQUIE - Marek Minaric (candidat) - Mark Janak (commis)

10^{ème} : FINLANDE - Ismo Speläinen (candidat) - Kaisa Laanemäe (commis)

Prix de la meilleure assiette : ROYAUME-UNI

Prix du meilleur plateau : HONGRIE

Prix du meilleur commis : Noel Moglia, pour la SUÈDE

LE CLASSEMENT COMPLET

COUNTRY	TOTAL	TASTING PLATE THEME	TASTING PLATTER THEME	KITCHEN JURY	Penalties
1. Denmark	1716	743	762	216	-5
2. Sweden	1708	759	731	218	0
3. Norway	1698	735	758	215	-10
4. United Kingdom	1546	688	658	205	-5
5. France	1516	658	653	205	0
6. Hungary	1491	651	663	182	-5
7. Italy	1381	565	620	201	-5
8. Iceland	1360	604	573	188	-5
9. Slovakia	1312	603	543	166	0
10. Finland	1302	535	619	198	-50

COUNTRY	TOTAL	TASTING PLATE THEME	TASTING PLATTER THEME	KITCHEN JURY	Penalties
11. The Netherlands	1278	560	589	159	-30
12. Latvia	1268	529	556	183	0
13. Switzerland	1250	544	552	164	-10
14. Estonia	1228	526	561	171	-30
15. Belgium	1222	552	533	152	-15
16. Poland	1187	488	544	160	-5
17. Türkiye	1159	489	557	138	-25
18. Germany	1127	460	511	166	-10
19. Czech Republic	1106	496	506	134	-30
20. Spain	1065	434	499	147	-15

Prochain grand temps fort des sélections continentales, la **sélection Americas se déroulera les 12 et 13 juin prochains** pour la première fois de son histoire **aux États-Unis, à La Nouvelle-Orléans**. Le thème plateau a été dévoilé au mois de février : les **12 candidats** (Argentine, Bolivie, Canada, Chili, Colombie, Équateur, États-Unis, Guatemala, Mexique, Uruguay, République Dominicaine, Venezuela) devront travailler un **carré de sanglier**, de la **saucisse d'alligator** et le **gruau**, le tout sous forme d'un plat à partager. Pour en savoir plus : [cliquez ici](#)

"Chaque sélection européenne est l'occasion de "tester la limite" et de se mettre à niveau, pour voir ce que peut être la future Grande Finale à Lyon. J'ai vraiment adoré être ici et voir ce que les candidats européens ont fait. Il est maintenant temps pour tous les candidats américains d'essayer de reproduire ou de dépasser les attentes créées ici à Trondheim. Nous sommes impatients de vous accueillir à la Nouvelle-Orléans pour le Bocuse d'Or Americas 2024 !", s'enthousiasme Matthew Peters, membre du Jury cuisine du Bocuse d'Or Europe 2024, et lauréat du Bocuse d'Or 2017, représentant les États-Unis.