

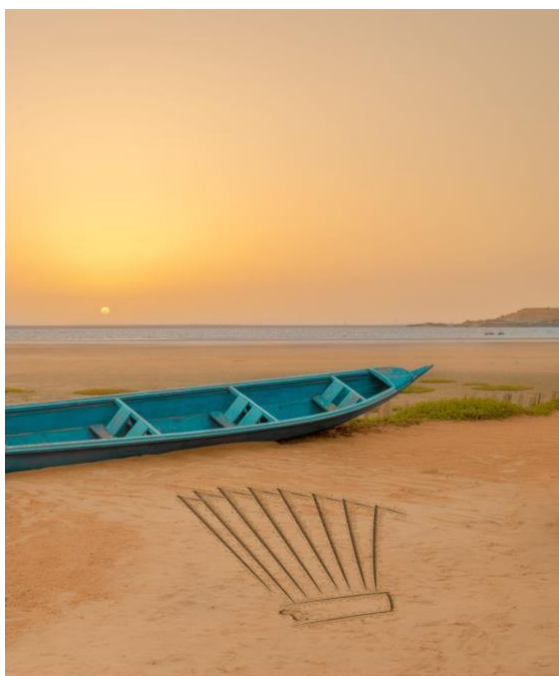
**SIRH/+**  
**BOCUSE D'OR**  
**AFRICA 2022 DAKHLA**

**SIRH/+**  
**COUPE DU MONDE**  
**DE LA PÂTISSERIE**  
**AFRICA 2022 DAKHLA**

9-10 SEPTEMBRE 2022,  
DAKHLA, MAROC

**L'IDENTITE CULINAIRE AFRICAINE A LA FETE A DAKHLA (MAROC)**  
**SELECTIONS CONTINENTALES DU BOCUSE D'OR ET DE LA COUPE DU MONDE DE LA**  
**PÂTISSERIE LES 9 ET 10 SEPTEMBRE 2022**

**Les 9 et 10 septembre prochains, le Maroc accueillera les sélections africaines du Bocuse d'Or et de la Coupe du Monde de la Pâtisserie. C'est à Dakhla, ville côtière de l'Océan Atlantique ouvrant sur l'Afrique subsaharienne, que se dérouleront ces deux compétitions culinaires internationales valorisant les meilleurs cuisiniers et pâtisseries des territoires africains.**



« Le Bocuse d'Or Afrique et la Coupe du monde de la pâtisserie sélection Afrique sont l'occasion pour les chefs africains de mettre en avant leurs gastronomies. Nous croyons intimement que la promotion de la gastronomie Africaine passe par la promotion du chef Africain. C'est aussi l'occasion d'apporter de nouvelles saveurs aux finales mondiales » prévient Kamal Rahal, président des concours.

« Nous sommes très heureux de renouer avec les sélections africaines du Bocuse d'Or et de la Coupe du Monde de la Pâtisserie dans cette magnifique ville de Dakhla. Il s'agit d'une belle occasion de célébrer la place croissante de la gastronomie africaine sur la scène

internationale. Bravo aux équipes de Rahal events et bonne chance à tous nos candidats ! » réagit Florent Suplisson, Directeur des évènements gastronomiques chez GL events.

Ces sélections continentales seront l'occasion d'accueillir pour la première fois sur ces concours les équipes d'**Ile Maurice**, qui rejoignent ainsi les grandes familles de la Coupe du Monde de la Pâtisserie et du Bocuse d'Or.

Le Bocuse d'Or ouvre ces deux jours de compétition le **vendredi 9 septembre**. Sur les **7 équipes** qui concourent au Bocuse d'Or, **2 seront sélectionnées pour la Grande Finale** prévue en janvier 2023 lors de la prochaine édition du Sirha Lyon. Le début des épreuves se fera à intervalle régulier à partir de 9h00, et **les équipes disposeront de 5H35 pour réaliser deux thèmes**, un sur assiette et un autre sur plateau.

Ainsi les candidats et leurs commis devront imaginer une **assiette basée sur la dorade** à laquelle ils pourront ajouter des produits complémentaires tels que la crevette, le homard ou les huîtres. Les chefs devront sublimer ces produits en créant une recette qui allie produits végétaux et protéines animales. Pour le **thème plateau**, les candidats devront proposer un plateau mettant en lumière **la selle d'agneau, accompagnée de trois garnitures** dont l'une qui doit être emblématique du pays de l'équipe.

### **DÉCOUVREZ LES CANDIDATS POUR LE BOCUSE D'OR**

*Par ordre de passage*

**GHANA** – Benjamin Mensah

**ILE MAURICE** – Kritesh Halkory

**SÉNÉGAL** – Mbaye Sambe

**TUNISIE** – Marwen Younssi

**BURKINA FASO** – Adama Ernest Dakoure

**EGYPTE** – Shehab Medhat

**MAROC** – Faical Zahraoui

Les sélections pour la **Coupe du Monde de la Pâtisserie**, se dérouleront le **samedi 10 septembre à partir de 6h30**. Les huit équipes en lice, composées chacune de deux candidats et d'un coach, s'affronteront durant **5 heures d'épreuves techniques** afin d'obtenir une des trois places pour la Grande Finale 2023.

Initiée lors de la Grande Finale de 2021, le **dessert de restaurant** a intégré cette année les épreuves de dégustation des sélections continentales. La présentation, la composition et le service de ces sept desserts est au choix des candidats qui seront jugés par un jury de chefs pâtissiers et cuisiniers de renommée, composé spécifiquement pour cette épreuve.

Les candidats devront également réaliser **douze sucettes glacées** (de forme, couleurs et composition de leur choix), **deux entremets glacés aux fruits** et enfin **deux pièces artistiques de 145 cm** (une en sucre et une en chocolat).

### **DÉCOUVREZ LES CANDIDATS POUR LA COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE**

*Par ordre de passage*

**BURKINA FASO** – Nana Hassamy / Ilboudo Prospere

**COTE D'IVOIRE** – Konate Adama / N'Dri N'Dri Donatien  
**EGYPTE** – Ahmed Aboubakr / Marzouk Marzouk  
**SENEGAL** – Cherif Younouss Salomon / Amadou Badji  
**GHANA** – Isaac Danso / Fred Brown  
**ILE MAURICE** – Lasbastide Stephane / Pravesh Gookhoola  
**TUNISIE** – Al Moez Krid / Hamed Bechir  
**MAROC** – Abdelkader Ejjatioui / Ali Gousaid

### **INFORMATIONS PRATIQUES**

- > 9 et 10 septembre 2022 - Dakhla, Maroc.
- > **Remise des prix du Bocuse d'Or Afrique** – vendredi 9 septembre à partir de 17h30
- > **Remise des prix de la Coupe du Monde de la Pâtisserie Sélection Afrique** – samedi 10 septembre à partir de 18h00.
- > Retrouvez le **streaming des concours en direct aux liens suivants** :  
<https://www.cmpatisserie.com/en/streaming>  
<https://www.bocusedor.com/en/streaming>

