

SIRH/+
COUPE DU MONDE
DE LA PÂTISSERIE
AMERICAS 2026 NEW ORLEANS

SIRH/+
BOCUSE D'OR
AMERICAS 2026 NEW ORLEANS

SAMEDI 25 ET DIMANCHE 26 JUILLET 2026

LA NOUVELLE-ORLÉANS

LOUISIANE, ÉTATS-UNIS

BOCUSE D'OR AMERICAS 2026 : LES THÈMES PLATEAU ET ASSIETTE DÉVOILÉS !



New Orleans & Company, Sirha Food et LRA Showcase sont fiers de vous annoncer que les sélections Americas du Bocuse d'Or et de la Coupe du Monde de la Pâtisserie sont de retour à La Nouvelle Orléans, au Ernest N. Morial Convention Center, après une édition 2024 historique.

LA LOUISIANE, UN CARREFOUR DE CULTURES ET DE GOÛTS

La Louisiane, nourrie d'influences françaises, créoles et cajuns, offre une variété gastronomique unique, chaleureuse et épicée, qui séduit bien au-delà de ses frontières. Réputée pour ses fruits

de mer, ses plats emblématiques comme le gombo, la praline de noix de pécan caramélisée, ou le jambalaya - un mélange de riz, de viande, de fruits de mer et de légumes - et son attachement aux traditions, la région fait rayonner une maîtrise gastronomique reconnue. Avec plus de 3 000 restaurants, dont plusieurs étoilés, une scène culinaire vibrante et de nombreux festivals gourmands, la Louisiane s'impose

comme une destination de choix pour les passionnés de gastronomie. Son attractivité dépasse l'assiette : chaque année, plus de 20 millions de visiteurs découvrent la richesse de son patrimoine, son énergie particulière et son ambiance unique.

Les phases qualificatives américaines se tiendront à l'occasion du **LRA Showcase**, un rendez-vous professionnel majeur de la restauration et de l'agroalimentaire en Amérique. Organisé au **New Orleans Ernest N. Morial Convention Center**, cet événement réunira chefs, restaurateurs, fournisseurs et experts du secteur, autour de 150 exposants, offrant une visibilité renforcée à la cuisine américaine. En s'intégrant à ce salon incontournable qui accueille **6 000 visiteurs professionnels**, les sélections continentales soulignent l'ancrage des concours dans un écosystème dynamique, propice à l'innovation, aux échanges et à la célébration du savoir-faire gastronomique.

LES SÉLECTIONS AMERICAS : UNE ÉTAPE DÉCISIVE VERS LES GRANDES FINALES

La sélection Americas de la Coupe du Monde de la Pâtisserie réunira 7 équipes venues de tout le continent américain (Argentine, Brésil, Équateur, États-Unis, Mexique, Paraguay, Pérou). Chaque équipe, composée de 3 spécialistes (un expert du sucre, un chocolatier et un spécialiste de la glace), devra faire preuve de technicité, d'audace et de maîtrise pour convaincre le jury. À l'issue de cette journée exigeante, seules les quatre meilleures équipes seront qualifiées pour la Grande Finale.

Concernant le Bocuse d'Or Americas, 8 équipes, de 8 pays différents (Argentine, Brésil, Canada, Chili, Colombie, Équateur, États-Unis, Mexique), composée chacune d'un chef, d'un commis, d'un coach et d'un jury, défendront leur vision de la gastronomie afin d'obtenir une place pour la Grande Finale du Bocuse d'Or 2027. Engagement, rigueur et travail d'équipe seront essentiels pour intégrer le Top 5 du classement.

BREAKING NEWS !

Les thèmes plateau et assiette du Bocuse d'Or Americas 2026, épreuves emblématiques de cette compétition, viennent d'être dévoilés.

>Quels challenges devront relever les candidats ?

Pour le **thème plateau**, les candidats devront travailler, pour 14 personnes, le **filet de flétan**, qui devra être accompagné d'une première garniture à base de **crevettes** et

de **tomates**, puis d'une seconde garniture à base de **maïs** qui reflètera l'identité culinaire du pays représenté tant par le choix du maïs que les techniques utilisés. Le tout sera accompagné d'une **sauce Choron** dans laquelle les chefs devront intégrer des épices issues de leur pays d'origine.

Pour le **thème assiette**, ils devront réaliser une préparation pour 14 personnes, mettant à l'honneur une **côte de bœuf**, accompagnée de **poitrine de bœuf**, de **patate douce** et de **grains de café** issus du pays représenté. Les candidats devront accompagner leur assiette d'une sauce pour laquelle ils resteront libres de leurs techniques, de leurs cuissons et de leur approche, à condition qu'elle soit entièrement élaborée sur place.

À travers ces deux réalisations, les candidats seront invités à révéler leur identité culinaire en conjuguant maîtrise technique, précision d'exécution et expression des saveurs dans l'assiette, tout en rendant hommage au patrimoine gastronomique de leur nation.

> Quels seront les critères de sélection du jury ?

- Fournis par le partenaire officiel SYSCO, le filet de flétan devra être utilisé et cuisiné dans son intégralité afin de réaliser deux pièces identiques, présentées sur le plateau avant d'être chacune découpées en 7 portions égales, tandis que la côte de bœuf sera travaillée et cuite entière sur l'os. **À exactement 4h35 de compétition**, les candidats présenteront leur côte de bœuf aux membres du jury cuisine qui **examineront sa cuisson et sa présentation**, avant de rendre le thème assiette à 4h55 d'épreuves. Le thème plateau, quant à lui, sera présenté au bout des 5h30 de compétition. Les candidats disposent alors de 8 minutes pour faire leur dressage à la table de découpe, avant le service au membres du jury.
- Tous les produits devront être **cuisinés dans leur totalité et valorisés avec le même niveau d'exigence**, tout en conservant une **identité claire, tant visuellement qu'à la dégustation**.

Dans l'esprit des dernières éditions du concours, ces épreuves mettront autant l'accent sur la rigueur technique que sur la capacité des équipes à affirmer leur univers culinaire. Une invitation à traduire, avec précision et sincérité, la richesse gastronomique de leur pays à travers une interprétation contemporaine et personnelle des thèmes imposés.

Côté candidats, le coup d'envoi est donné pour les dernières semaines d'entraînement !



MISE EN LUMIÈRE DE LA GASTRONOMIE MONDIALE

Au travers des concours internationaux Bocuse d'Or et Coupe du Monde de la Pâtisserie, Sirha Food met en lumière et croise les différentes cultures gastronomiques et pâtisseries du monde entier. Chaque édition est l'opportunité de découvrir les nouvelles générations de chefs qui ont à

cœur de valoriser leur patrimoine culinaire grâce à leur passion, leur engagement et leur technicité. Depuis leur création - respectivement en 1987 et 1989 - le Bocuse d'Or et la Coupe du Monde de la Pâtisserie ne cessent d'inspirer et contribuent activement à l'effervescence et à la dynamique qui animent l'ensemble de la profession dans le monde entier.

Les accréditations sont ouvertes !

Les demandes d'accréditations pour les sélections Americas de la Coupe du Monde de la Pâtisserie et du Bocuse d'Or 2026 sont ouvertes, pour faire vos demandes d'accréditation : [cliquez-ici](#).

Les sélections Americas se déroulant au sein du salon Louisiana Restaurant Association (LRA), chaque participant devra être muni d'un badge LRA valide, en complément de son badge concours. Pour les médias accrédités, le badge d'accès au salon sera envoyé directement par e-mail.