

LE DANEMARK REMPORTE LE BOCUSE D'OR 2023, LA NORVÈGE ET LA HONGRIE RESPECTIVEMENT BOCUSE D'ARGENT ET BOCUSE DE BRONZE

Ce 23 janvier 2023, après 2 jours de compétition de haut niveau, la victoire du **Danemark** représenté par **Brian Mark Hansen** et son commis Elisabeth Madsen clôture la 19^{ème} Grande Finale du Bocuse d'Or, succédant ainsi au français Davy Tissot, Bocuse d'Or 2021. L'équipe de la **Norvège**, composée du chef **Filip August Bendi** et de son commis Leon Haarberg Nilsen arrivent à la seconde place et remportent ainsi le Bocuse d'Argent, tandis que la **Hongrie** représentée par **Bence Dalkoni** et son commis Patrik Nyikos complètent le podium. La France représentée par Naïs Piroillet arrive elle à la cinquième place.



Crédit photo : White Mirror

Les 24 membres du Jury ont rendu leur verdict au terme de 5h30 d'épreuves afin de récompenser la technique, la mise en avant des produits ainsi que leur non-gaspillage.

*“Une édition innovante et inspirante pour les générations futures ! atteste **Jérôme Bocuse**, Président du Bocuse d'Or. L'épreuve Feed The Kids est la traduction même de l'importance d'initier les plus jeunes au bien manger et ainsi porter les valeurs des chefs de demain.”*

L'ensemble des candidats ont dû en effet mettre en lumière la lutte pour l'épreuve plateau, et

sublimier la courge lors de l'épreuve inédite "Feed the Kids", visant à promouvoir l'éducation au bien-manger auprès des jeunes générations.

*"Je suis venue ici en toute humilité, pour m'inspirer de ces chefs, explique **Dominique Crenn, Présidente d'Honneur de cette édition.** J'ai adoré qu'il y ait autant de pays, plein de cultures différentes, et qu'ils nous racontent leur propre histoire, pas celle des autres. Les enfants qui ont regardé le Bocuse d'Or peuvent maintenant se dire, moi aussi je peux y être, moi aussi j'ai une histoire à raconter."*

L'ensemble des résultats de la Grande Finale du Bocuse d'Or 2023

Bocuse d'Or :	Danemark	-	Brian Mark Hansen
Bocuse d'Argent :	Norvège	-	Filip August Bendi
Bocuse de Bronze :	Hongrie	-	Bence Dalnoki
4 ^{ème} : Suède -		Jimmi	Eriksson
5 ^{ème} : France -		Naïs	Pirollet
6 ^{ème} : Finlande -		Johan	Kurkela
7 ^{ème} : Royaume-Uni -		Ian	Musgrave
8 ^{ème} : Islande -	Sigurjón		Geirsson
9 ^{ème} : États-Unis -		Jeffery	Hayashi
10 ^{ème} : Suisse -		Christoph	Hunziker
11 ^{ème} : Canada -		Samuel	Sirois
12 ^{ème} : Japon -		Tomoyuki	Ishii
13 ^{ème} : Estonie -		Alexander	Gureev
14 ^{ème} : Belgique -	Sam		Houcke
15 ^{ème} : Nouvelle-Zélande -		Will	Mordido
16 ^{ème} : Colombie -		Carlos	Pajaro
17 ^{ème} : Chine -	Nick		Lin
18 ^{ème} : Australie -		Alex	Mcintosh
19 ^{ème} : Île Maurice -			Halkory
20 ^{ème} : Corée du Sud -			Hwang
21 ^{ème} : Chili -	Ari		Salas
22 ^{ème} : Mexique -		Marcelo	Hisaki
23 ^{ème} : Maroc -		Faical	Zahraoui
24 ^{ème} : Sri Lanka -		Mihishan	Silva
Prix du meilleur commis :	Norvège	-	Leon Haarberg Nilsen
Prix de l'épreuve "Feed the Kids" :	France	-	Naïs Pirollet
Prix du meilleur plateau :	Suède	-	Jimmi Eriksson
Social Commitment Award :	Mexique	-	Marcelo Hisaki

Après sa victoire lors des sélections européennes, Brian Mark Hansen réussit une nouvelle fois à faire briller la gastronomie danoise lors de cette Grande Finale, succédant ainsi à Ronni Vexøe Mortensen, vice-champion en 2021. Basé sur le thème des contes de fées et inspiré du célèbre auteur danois Hans Christian Andersen, le menu de Brian Mark Hansen a fait l'unanimité auprès des membres du jury.

Naïs Pirollet, cadette de la compétition et unique femme qualifiée à la Grande Finale du Bocuse d'Or, offre à la France la 5^{ème} place de la compétition, faisant d'elle la première française à atteindre un tel niveau d'excellence.

Le prochain grand rendez-vous se tiendra à Trondheim en Norvège à l'occasion du Bocuse d'Or Europe 2024 qui aura lieu les 19 et 20 mars 2024 pour les sélections européennes du prochain Bocuse d'Or.