SIRHA
BOCUSE D'OR
ASIA-PACIFIC 2026 MACAO

LUNDI 2 NOVEMBRE 2026

BOCUSE D'OR
ASIE-PACIFIQUE

MACAO, CHINE



BOCUSE D'OR ASIE-PACIFIQUE 2026 : LE JAPON S'IMPOSE À MACAO ET DÉCROCHE SA PLACE POUR LA GRANDE FINALE À LYON

Lundi 2 novembre, à Macao, la victoire du Japon, représenté par le chef Tetsuya Asano, vient clôturer le Bocuse d'Or Asie-Pacifique 2026.

La **Thaïlande** (avec la cheffe **Chutima Srichai**) et la **Chine** (avec le chef **Chun Kei Wong**) complètent le podium en se classant respectivement **2ème** et **3ème**.
Ces trois équipes, accompagnées des autres nations du Top 5 (**Nouvelle-Zélande** et **Malaisie**), décrochent leur place pour la Grande Finale du Bocuse d'Or qui se tiendra les **24 et 25 janvier 2027 lors de Sirha Lyon**.

LE PALMARÈS DE LA SÉLECTION ASIE-PACIFIQUE 2026

SIRHA BOCUSE D'OR
ASIA-PACIFIC 2026 MACAO

SPECIAL PRIZE FOR PLATE THEME	NEW ZEALAND
SPECIAL PRIZE FOR PLATTER THEME	SRI LANKA
BEST COMMIS PRIZE	Zhou ESTELLE - CHINA

	TEAM	TOTAL	PLATE THEME TASTING	PLATTER THEME TASTING	VISUAL PLATTER JURY	KITCHEN JURY	PENALTIES
SELECTED 2027 FINALISTS	1 JAPAN	1245	416	439	81	358	-49
	2 THAILAND	1213	409	395	82	337	-10
	3 CHINA	1185	408	425	80	327	-55
	4 NEW ZEALAND	1101	419	374	66	282	-40
	5 MALAYSIA	1099	398	380	71	255	-5
	6 VIETNAM	1079	381	374	66	273	-15
	7 SRI LANKA	1045	367	384	61	250	-17
	8 INDIA	950	373	328	65	215	-31

SIRHA FOOD

UNE QUALIFICATION CONSTRUITE EN ÉQUIPE

À Macao, le chef Tetsuya Asano, accompagné de son commis Yuto Sasaoka et soutenu par son coach Masataka Tsuchiya, ont incarné cet esprit de dépassement du Bocuse d'Or. Face à sept autres équipes, ils ont livré une performance maîtrisée : technique irréprochable, régularité sans faille et une identité culinaire affirmée. Ce succès est le fruit d'un engagement collectif, où chaque membre de l'équipe a eu son rôle décisif.



"Je suis extrêmement heureux et fier de cette victoire. Maintenant, place à la préparation de la Grande Finale à Lyon, que nous avons hâte de vivre. Un immense merci à toute mon équipe pour son travail et son engagement !" déclare le chef **Tetsuya Asano**, vainqueur du Bocuse d'Or Asie-Pacifique 2026.

MACAO : UN RETOUR TRÈS ATTENDU



Cette édition 2026 marque un tournant attendu : après trois cycles de sélections organisées sur dossier, les candidats renouent avec la compétition en présentiel.
Le choix de **Macao** n'est pas anodin. Désignée Ville créative de gastronomie par l'UNESCO, cette métropole incarne le carrefour des traditions asiatiques et des influences culinaires du monde. Un cadre privilégié pour célébrer la diversité gastronomique de la région.

Le Vietnam, l'Inde, la Chine, le Sri Lanka, la Nouvelle-Zélande, la Malaisie, le Japon et la Thaïlande ont pris place dans les boxes de cuisine pour **5h30 d'épreuves**. Deux épreuves ont rythmé la compétition : le **Thème Assiette**, autour du poulet, des crevettes, du pak choï et du gingembre, et le **Thème Plateau**, consacré à l'agneau, accompagné de garnitures à base de daikon et de produits fermentés. Chaque candidat a dû ajouter son marqueur culinaire personnel notamment à travers le choix d'un poivre issu de son pays.

CAP VERS LA GRANDE FINALE

Le Bocuse d'Or Middle East, dont la sélection s'est déroulée sur dossier, dévoile également son vainqueur : les **Émirats arabes unis**, représentés par le chef **Al Hassan Al Falasi**.
Cette dernière qualification vient compléter la liste des 24 candidats qui s'affronteront à Lyon, les **24 et 25 janvier 2027, lors de la Grande Finale du Bocuse d'Or**, **qui célèbrera les 40 ans** du concours et au terme de laquelle sera désigné le successeur de Paul Marcon.

AGENCE MONET POUR LE BOCUSE D'OR

Lenaïg Guillemot et Margaux Marchand
bocusedor@monet-rp.com
+33 (0)1 45 63 12 43

澳門特別行政區政府旅遊局
DIREÇÃO DOS SERVIÇOS DE TURISMO
MACAO GOVERNMENT TOURISM OFFICE

SIRHA FOOD
A WORLD OF CUISINE AND HOSPITALITY