



Washoku World Challenge

The 10th Competition

Le tournoi final du 10^{ième} Washoku World Challenge va avoir lieu à Tokyo

Six finalistes sélectionnés durant les tournois de qualification vont concourir pour le titre

Washoku World Challenge est un concours de cuisine japonaise organisé par le ministère de l'Agriculture, des Forêts et de la Pêche du Japon pour les chefs non japonais qui ont un profond intérêt pour la cuisine japonaise et qui souhaitent améliorer leurs connaissances et leurs compétences. En raison de l'impact de la pandémie de Covid-19, la compétition se déroulait en ligne depuis deux ans. Pour sa 10e édition, le tournoi final se tiendra les 27 et 28 février 2023, à Tokyo, avec les finalistes.

Le thème de cette 10e édition historique est le « DASHI », le bouillon considéré comme la pierre angulaire de la cuisine japonaise. Lors des tournois de qualification régionaux entre octobre et décembre 2022 - organisés en Europe, en Amérique du Nord, en Asie et en ligne - les participants ont présenté une gamme de plats mettant en vedette le "DASHI". Après une évaluation exigeante, les six finalistes sélectionnés lors des tournois de qualification accèdent maintenant à l'épreuve finale.

LES FINALISTES :

■ Lauréat de la première place du tournoi européen de qualification

Jakub HORÁK
(République tchèque, restaurant japonais Yamato)



Soupe claire avec des
noix de Saint Jacques à
la vapeur

■ Lauréat de la première place du tournoi de qualification nord-américain

Czar TAGAYUNA (Etats-Unis,
Chef de restaurant)



Souple claire avec des
noix de Saint Jacques à
la vapeur

■ Lauréat de la première place
du tournoi de qualification d'Asie

Aeron CHOO Boh Hin
(Singapour, Kappou)



Dorade vapeur à l'écume
de navet râpée

■ Lauréat de la deuxième place du
tournoi de qualification d'Asie (sélectionné
parmi tous les candidats qui ont atteint la seconde place)

YOO Kok Hoong
(Singapour, Malaysien, Fat Cow)



Dorade vapeur à l'écume
de navet râpée

■ Lauréat du tournoi de qualification
en ligne

YANG Peishih
(Taïwan, Tsukiyoïwa)



Soupe au crabe Kobako
et dumpling de *yuba*
(peau de tofu)

■ Lauréat du tournoi de qualification
en ligne

YEO In Hyeok
(Japon/Sud-coréen, Tokyo Ginza Mutsukari)



Nimonowan à l'anguille
de mer et aubergines

DÉTAILS DU TOURNOI FINAL :

■ Dates : lundi 27 février et mardi 28 février 2023

■ Lieu : Tokyo Kaikan Cooking School soutenu par ABC Cooking Studio
(Bâtiment Kokusai B2F, 3-1-1 Marunouchi, Chiyoda-ku, Tokyo, 100-0005, Japon)

■ Programme

Lundi 27 février

10 : 00~ Cérémonie d'ouverture

10 : 30~ Epreuve (1) : En accord avec le thème « DASHI », préparer un « *Nimonowan** » en utilisant les ingrédients spécifiés

14 : 00~ Epreuve (2) : En accord avec le thème "DASHI", préparer un apéritif (cinq sortes de plats) sur l'assiette désignée *Hassun** (Préparation)

Mardi 28 février

- 10 : 00~ Cérémonie d'ouverture
- 10 : 40~ Tâche (2) : En accord avec le thème "DASHI", préparez un apéritif (cinq sortes de plats) sur l'assiette désignée *Hassun** (Création)
- 15 : 30~ Cérémonie de clôture

* *Nimonowan* : Un bol de soupe mijotée

* *Hassun* : Un échantillon d'apéritif représentant l'une des quatre saisons et généralement servi sur *Hassun* plateaux. Communément trouvé dans le kaiseki traditionnel japonais.

Le jury :

Juge en chef : MURATA Yoshihiro

(Ambassadeur de bonne volonté de la cuisine japonaise*, Propriétaire et chef de Kikunoi, président de l'Académie culinaire japonaise)

Juge en chef adjoint : NAKATA Masahiro

(Directeur de Taiwa Gakuen Inc.,
Directeur du Centre de développement de l'industrie hôtelière de Taiwa Gakuen)

Juge : YANAGIHARA Naoyuki

(Ambassadeur de bonne volonté de la cuisine japonaise*,
Chef exécutif de l'école de cuisine Kinsa ryu Yanagihara de cuisine japonaise traditionnelle)

Juge : TASAKI Shinya

(Ambassadeur de bonne volonté de la cuisine japonaise *, président de l'Association des sommeliers du Japon)

Juge : NOMURA Yuri

(Chef/directeur de la cuisine du restaurant "eatrip")

** Les ambassadeurs de bonne volonté de la cuisine japonaise sont des professionnels engagés dans la cuisine japonaise qui sont nommés par le ministère de l'Agriculture, des Forêts et de la Pêche du Japon pour promouvoir la cuisine et la culture diététique japonaises au Japon et à l'étranger. Ils soutiennent la croissance des exportations de produits agricoles, forestiers et halieutiques japonais en tant qu'ambassadeurs de la culture alimentaire et diététique japonaise.*

ANCIENS CONCURRENTS DU WASHOKU WORLD CHALLENGE :

Les anciens lauréats du concours ont reçu des invitations pour des interviews et des opportunités de prise de parole lors d'événements, certains apparaissant même à la télévision locale et sont repérés par des hôtels prestigieux. Visitez notre page spéciale « 10e anniversaire » sur notre site Web officiel pour trouver des

témoignages d'anciens gagnants et finalistes, ainsi que des messages de soutien pour les concurrents de cette année.

CITATIONS D'ANCIENS GAGNANTS :

• **Vainqueur de la 6e édition : YOO Sung Yeub** (Corée du sud, prépare l'ouverture d'un restaurant)

"Gagner le concours m'a inspiré à partager l'attrait de la cuisine japonaise en Corée du Sud. Après avoir remporté le Washoku World Challenge, j'ai suivi une formation dans un restaurant japonais et j'ai été chef dans un restaurant japonais en Corée du Sud. J'apprends et partage constamment ce que je sais de la cuisine japonaise. Actuellement, je me prépare à ouvrir mon propre restaurant entre avril et mai 2023 ».

• **Vainqueur de la 5e édition : David Israelow** (États-Unis d'Amérique, One White Street)

"Être sélectionné pour participer au tournoi final organisé à Tokyo, rencontrer d'autres finalistes et juges et être interviewé par les médias a été une expérience formidable. Après avoir remporté le concours, je me suis formé dans un restaurant japonais à Kyoto, et j'ai été interviewé par un média japonais et un média américain pour un reportage dans un documentaire. Actuellement, je suis sous-chef exécutif dans un restaurant qui utilise beaucoup d'ingrédients japonais ».

Les membres de la presse sont chaleureusement invités à assister à la finale les 27 et 28 février. Des interviews sont possibles sur demande et le tournage est autorisé sous réserve d'un accord préalable. RSVP à Cyril Cadars (cyril@accord-overture.com) avant le lundi 20 février, 16h CET pour confirmer votre présence, avec les informations suivantes : (1) Nom, (2) Média, (3) Nombre de visiteurs, (4) Date et heure de la visite, (5) Coordonnées du jour (e-mail et numéro de téléphone), (5) Demandes d'interview, & (6) Les demandes de tournage incluant le matériel qui sera présent le jour du tournage.

SITE OFFICIEL & RÉSEAUX SOCIAUX :

Plus d'informations sur Washoku World Challenge peuvent être trouvées sur le site officiel de la compétition et sur les réseaux sociaux :

<https://www.washoku-worldchallenge.maff.go.jp/10th/index.html>

<https://www.facebook.com/WashokuWorldChallenge/>

<https://www.instagram.com/WashokuWorldChallenge/>

<http://www.youtube.com/c/WashokuWorldChallenge>

MAFF

Ministry of Agriculture,
Forestry and Fisheries

農林水産省