

COMMUNIQUÉ PRESSE

10-Nov-2021

WASHOKU WORLD CHALLENGE

The 9th Competition

ANNONCE RELATIVE À LA PRÉSÉLECTION DANS LE CADRE DE LA 9^E ÉDITION DU WASHOKU WORLD CHALLENGE :

16 CANDIDATS PASSENT À L'ÉTAPE SUIVANTE DU CONCOURS DE CUISINE JAPONAISE



Mercredi 10 novembre 2021 : Le concours international de cuisine japonaise « Washoku World Challenge » organisé par le ministère de l'Agriculture, des Forêts et de la Pêche du Japon est ravi d'annoncer la liste des candidats présélectionnés dans le cadre de sa 9^e édition.

Organisé chaque année, le Washoku World Challenge célèbre les techniques culinaires, les connaissances et la compréhension des chefs de cuisine *Washoku* (cuisine traditionnelle japonaise). Les candidats doivent être d'une nationalité autre que japonaise et peuvent être basés n'importe où dans le monde, à condition qu'ils répondent à l'un des critères suivants : être un(e) chef professionnel(le) spécialisé(e) dans la cuisine japonaise, ou un(e) chef professionnel(le) avec un intérêt pour la cuisine japonaise et sa culture culinaire ; être étudiant(e) en cuisine japonaise avec l'intention de devenir chef professionnel(le) ; être étudiant(e) dans un institut culinaire japonais ; et/ou participer à un cours de cuisine japonaise au Japon.

Le thème du concours de cette année est « **Goho - Cinq méthodes** », un retour aux principes fondateurs de la cuisine japonaise : *Gomi*, *Goshiki* et *Goho*. *Gomi* fait référence aux cinq goûts : le sucré, l'acide, le salé, l'amer et l'umami. *Goshiki* fait référence aux cinq couleurs utilisées dans la cuisine japonaise : le rouge, le bleu (vert), le jaune, le blanc et le noir. Enfin, *Goho* est au cœur des compétences culinaires japonaises et fait référence aux méthodes de cuisson de base utilisées pour tirer le meilleur parti des ingrédients. *Goho* se compose de *Nama* (couper), *Niru* (mijoter), *Yaku* (griller), *Musu* (cuire à la vapeur) et *Ageru* (frir). La cuisine japonaise combine ces méthodes pour faire ressortir les saveurs naturelles des ingrédients et (en encourageant l'utilisation de produits de saison) met l'accent sur l'harmonie avec la nature.

Chacun a une philosophie et une approche uniques en matière de cuisine, mais il existe une base commune à la racine de ces façons de penser diverses. Les organisateurs du concours espèrent que le thème de cette année sera l'occasion pour les candidats de redécouvrir les bases de la cuisine japonaise, de parfaire davantage leurs compétences et permettra de faire en sorte qu'ils soient bien ancrés dans l'avenir.

Lancé pour la première fois en 2013, le Washoku World Challenge inclut généralement des tournois de qualification régionaux organisés dans des villes du monde entier avant la finale à Tokyo. L'année dernière, en réponse à la pandémie de COVID-19, la compétition s'est déroulée en ligne pour la toute première fois de son histoire. Les tournois de qualification de cette année se feront eux aussi en ligne. Comme en 2020, cette décision a donné lieu à un grand nombre de candidatures, et au total, il y a eu cette année 150 inscriptions provenant de 39 pays et régions du monde entier dans le cadre de ce 9^e.

Washoku World Challenge.

Tous les candidats ont réalisé les trois missions suivantes lors de l'étape de Sélection de documents : la création de deux plats originaux sur le thème « *Goho* - Cinq méthodes » accompagnés de recettes et de photos ; un court essai décrivant les réflexions du candidat sur la cuisine japonaise ; et une question à développer couvrant les connaissances de base en matière de cuisine japonaise. Cette mission sert à déterminer les connaissances du candidat sur des ingrédients spécifiques ainsi que sur la fabrication du *dashi*.

Le juge en chef adjoint **M. Masahiro NAKATA** (directeur de Taiwa Gakuen Inc. et directeur du Centre de promotion de l'industrie hôtelière de Taiwa Gakuen), le juge **M. Motoi KURISU** (président de Kumahiko Co., Ltd. à Kyoto) et le juge **M. Hideaki MATSUO** (propriétaire et chef du restaurant japonais Kashiwaya à Osaka et ambassadeur de bonne volonté de la cuisine japonaise*) se sont réunis à Arashiyama Kumahiko (Kyoto) pour étudier méticuleusement toutes les candidatures et 16 candidats ont été présélectionnés. Voici la liste de ces candidats (classés ci-dessous par ordre alphabétique) :

LA LISTE DE CES 16 CANDIDATS (CLASSES CI-DESSOUS PAR ORDRE ALPHABETIQUE) :

Nom :	Restaurant / institution culinaire et pays/région :	Deux plats originaux créés autour du thème « <i>Goho</i> - Cinq Méthodes » :
M. Wing Chun Wilson CHAN	Kiyoi Inc., États-Unis	<i>Aki no Fukiyose Agemono</i> (plat frit d'automne) <i>Aki no Fukiyose Nimono</i> (plat mijoté d'automne)
M. Pui Hei CHU	MIZUTANI à ALVA HOTEL BY ROYAL, Hong Kong	Ormeaux et aubergines fris mijotés dans un bouillon japonais Foie gras au vin cuit à la vapeur, mariné au saké-yuzu et servi avec une gaufrette à la confiture de figues
M. Neil Antheus Colocar DIGDIGAN	UMU, Royaume-Uni	Turbot <i>shinjo Nimonowan</i> (soupe avec raviolis japonais au turbot) Rouget <i>sunomono</i> (rouget mariné)
M. Chris James GOLDING	Eldr Roof Garden & Bar / Sachi, Royaume-Uni	<i>Ankou bubu-arare</i> sauce tartare <i>shiso</i> (lotte frite avec chips de riz et sauce tartare <i>shiso</i>) Poitrine de porc au miso d'orge et radis
M. Evandro Hidetoshi KAWANAMI	YUNAGI EDOMAE-ZUSHI, Brésil	Sashimi <i>Moriawase</i> (assortiment de sashimis) <i>Oba Tempura</i> avec <i>Aburi Hotate</i> et <i>Uni</i> (tempura de <i>shiso</i> avec pétoncles grillés et oursins)
M. Sorakom KEAWSAMERTA	Chef privé, Thaïlande	Bar mariné et cuit à la vapeur avec riz et vinaigrette à la sauce soja Porc <i>kakuni</i> avec <i>somen</i> et sauce <i>kakuni</i>

		(porc mijoté avec nouilles <i>somen</i>)
M. Zsolt KURKÓ	Sushi Sei Restaurant, Hongrie	Harmonie de saveurs d'automne Bar grillé sur l'île verte
Mme Hyeon Jeong LEE	NAKAMURA ACADEMY, Corée du Sud	Soupe claire avec des raviolis japonais en pétales aux crevettes style galette de riz <i>Hassun</i> de printemps (assortiments d'amuse-bouches)
M. Hendy LIU	Toyosu Suisan, Australie	Vivaneau rouge <i>Kobujime</i> « <i>Usuzukuri</i> » (vivaneau rouge avec varech mariné) Raviolis japonais aux crevettes avec légumes de printemps
M. Nigel Loh MAN HONG	Fat Cow, Singapour	<i>Hirame Kimini</i> (flet mijoté enduit de jaune d'œuf) <i>Kimendai Rikyuyaki</i> (daurade rouge japonaise grillée et marinée à la sauce sésame)
M. Éder Tadeu do NASCIMENTO	Omakase Box, Brésil	Maquereau espagnol grillé en saison Saveurs hivernales du Brésil
M. Paride PASETTI	Maru, Royaume-Uni	Rouget et <i>kabu nimono</i> (rouget et navet mijotés) Truite du Hampshire <i>miso yuan-yaki</i> (truite du Hampshire grillée au miso)
M. Wojciech POPOW	Japanese Grill à Beaverbrook, Royaume-Uni	<i>Kobe Sukiyaki</i> <i>Hassun</i> d'automne (assortiments d'amuse-bouches)
M. Ajay SINGH	KINOYA, Émirats arabes unis	<i>Renkon mushimono</i> (racine de lotus cuite à la vapeur) <i>Unagi</i> grillé avec <i>tamago</i> (anguille grillée avec omelette aux œufs)
M. Shubham THAKUR	Megu à The Leela Palace New Delhi, Inde	<i>Nasu Miso</i> (aubergines grillées au miso) <i>Shira-ae</i> (salade à la purée de tofu)
M. Peishih YANG	Tsukiyoiwa, Taïwan	Hors-d'œuvres : Tofu aux œufs, jeune poisson <i>ayu</i> grillé et ormeau tendre mijoté Soupe à l'anguille de mer enveloppée de Kudzu

Pour plus d'informations et des photos des sélectionnés de la short-list et de leurs plats, veuillez cliquer [ici](#).

Cliquez sur le lien suivant pour écouter ce que les juges ont à dire :

<https://www.youtube.com/watch?v=mkdwE9ldt44> - et pour en savoir plus sur la cuisine japonaise, la série *The secret of Japanese cuisine* (le secret de la cuisine japonaise) est dès à présent disponible : <https://www.washoku-worldchallenge.maff.go.jp/9th/en/learning.html>

Les 16 candidats présélectionnés vont maintenant passer à la deuxième étape du tournoi : la sélection vidéo, où ils auront trois autres missions à réaliser. Pour la première mission, chaque candidat devra filmer la préparation d'un de ses plats originaux en suivant ce qui a été fait à l'étape de la sélection de documents. Pour la deuxième mission, ils devront expliquer le plat plus en détail, en décrivant leur vision et leur approche du *Washoku*. Pour la dernière mission, les candidats devront parler des défis qu'ils aimeraient relever et des activités (liées à la cuisine japonaise) dans lesquelles ils souhaiteraient se lancer à l'avenir.

Le lundi 20 décembre 2021, les six finalistes du Washoku World Challenge seront annoncés sur le site Web dédié du Washoku World Challenge et sur les réseaux sociaux.

NOTES A L'ATTENTION DES REDACTEURS

Les juges pour l'étape de sélection de documents pour le Washoku World Challenge 2021 sont :

M. Masahiro NAKATA, juge en chef adjoint

Directeur de Taiwa Gakuen Inc. et directeur du Centre de promotion de l'industrie hôtelière de Taiwa Gakuen

M. Motoi KURISU, juge

Président de Kumahiko Co., Ltd. à Kyoto

M. Hideaki MATSUO, juge

Propriétaire et chef du restaurant japonais Kashiwaya à Osaka et ambassadeur de bonne volonté de la cuisine japonaise*

** Les ambassadeurs de bonne volonté de la cuisine japonaise sont nommés par le ministère de l'Agriculture, des Forêts et de la Pêche et ont pour rôle d'aider à communiquer le plaisir et la passion liés à la cuisine et à l'alimentation japonaise à la fois au Japon et à l'étranger.*

MAFF
Ministry of Agriculture,
Forestry and Fisheries
農林水産省