



Avril 2010

Bocuse d'Or Europe 2010 : Les vingt candidats en lice sont ...

*La sélection européenne du Bocuse d'Or 2011
se déroulera les 7 et 8 juin 2010 à Genève, en Suisse*

Les 7 et 8 juin prochains, vingt chefs venus de toute l'Europe vont s'affronter pour remporter le titre du Bocuse d'Or Europe.

A l'issue du concours, nous connaissons les douze pays européens qui participeront à la finale du Bocuse d'Or 2011 à Lyon.

La scène se déroulera à Palexpo, dans le cadre du salon Gourmet à Genève, sous la présidence du chef triple étoilé Philippe Rochat.

Les vingt candidats en lice au Bocuse d'Or Europe sont :

Le processus de sélections nationales débuté il y a plus d'un an et demi est le reflet d'un engagement et d'un engouement toujours plus fort de la part des participants au Bocuse d'Or Europe, l'événement culinaire de référence dans cette partie du monde. Par les moyens mis en place et le niveau des candidats, les nouveaux pays comme ceux historiquement présents dans ce concours ont su organiser des sélections d'une grande qualité. Ce qui nous permet aujourd'hui d'avoir un plateau composé de très grands chefs européens.

| | | | |
|---|---|---|---|
|  | Allemagne Ludwig Heer Restaurant Burg Staufenek - GOPPINGEN |  | Islande Thrainn Freyr Vigfusson Restaurant The Grillid - REYKJAVIK |
|  | Autriche Roland Huber Relais & Châteaux Mörwald Kloster UND |  | Italie Alberto Zanoletti Locanda Armonia di Trescore Balneario - BERGAMO |
|  | Belgique Jeff Beyens Restaurant Vivendum - DILSEN-STOKKEM |  | Malte Kevin Bonello The Xara Palace Hotel - MDINA |
|  | Croatie Nikolina Loncar Restaurant Zlatan - KOPRIVNICKI IVANEC |  | Norvège Gunnar Hvarnes Restaurant Hos Ingrid - STAVANGER |
|  | Danemark Rasmus Kofoed Restaurant Egegade - KOVENHAVN |  | Pays-Bas Marco Poldervaart Restaurant Gastronom - ZEIST |
|  | Espagne Juan Andrés Rodriguez Restaurant El Claustro - GRANADA |  | Grande-Bretagne Simon Hulstone The Elephant Restaurant - TORQUAY |
|  | Estonie Dmitri Rooz Restaurant Korsaar - TALLINN |  | Russie Roman Suvorov Ecole Culinaire de Korkunov - KOROLEV |
|  | Finlande Matti Jämsen Brandenburger Hof Restaurant - BERLIN |  | Slovaquie Martin Korbelic Restaurant Camouflage - BRATISLAVA |
|  | France Jérôme Jaëglé Restaurant Têtedoie - LYON |  | Suède Tommy Myllymäki Restaurant Småländska Kolonin - GOTEBOURG |
|  | Hongrie Kostyál Gábor Hotel Helikon Keszthely - KESZTHELY |  | Suisse Franck Giovannini Restaurant Hôtel de Ville - CRISSIER |

Au menu du Bocuse d'Or Europe : veau de Suisse et Sterling flétan blanc

Les candidats européens disposeront de 5h35, pour faire preuve de savoir-faire et de créativité, et réaliser deux plats :

- un plat à base de viande : le Veau de Suisse (1 carré de veau « 6 côtes », 3,5 kg environ et au choix : tête de veau désossée / pieds de veau / Noix de ris de veau) et 2 garnitures ;
- un plat à base de poisson : le Sterling Flétan Blanc (1 Flétan entier avec sa tête de 5 à 6 kg) et 2 garnitures.

Gourmet, un concept unique

Les professionnels franco-suisse de toutes les formes de restauration, des métiers de bouche et de l'hôtellerie ont enfin leur grand rendez-vous : Gourmet, un événement signé Sirha, qui se tiendra du 6 au 8 juin 2010, à Palexpo, Genève en Suisse.

Pendant trois jours, quelques 20 000 visiteurs professionnels auront l'occasion unique de rencontrer 130 exposants en produits agroalimentaires et boissons, matériels et équipements, art de la table, équipement pour l'hôtellerie, la boulangerie pâtisserie confiserie et la cafétéria, réunis sur 10 000 m² d'exposition.

www.bocusedor.com
www.gourmet-expo.com

Contact Presse France

Anne Daudin - Alexandre Lopez
AB3C - Tél. +33 153 307 400
anne@ab3c.com - alexandre@ab3c.com
www.ab3c.com

Contact Presse Suisse

Andre Piatti
Tél. + 41 794 780 764
andrepiazza@bluewin.ch