

France - Hongrie : 2 partout !

Par [JFB](#) le jeu 26/01/2017 - 05:58



Et voilà, après deux jours de compétition intensive le

Bocuse d'Or a été attribué pour la première fois de son histoire à l'équipe des Etats Unis et à son chef Mathew Peters. Sur la seconde place du podium, le Bocuse d'argent revient à la Norvège et enfin le Bocuse de bronze à l'Islande.

Mais alors la France et la Hongrie me direz-vous... Et bien elles sont toutes les deux aux pieds du podium et ont toutes deux remporté deux prix.

L'équipe hongroise emmenée par le charismatique chef Tamas Széll a remporté le prix du plus beau poster et surtout le prix spécial du plateau c'est à dire le meilleur plat de viande, ou plus exactement de volaille pour cette année. Il faut aussi rappeler que cette équipe avait remporté la compétition européenne du concours en mai dernier à Budapest.

Petites explications sur le concours de cette année. Pour les 30 ans des Bocuses d'Or, le comité d'organisation, avec le chef régis Marcon à sa tête, a voulu inscrire le concours dans la modernité avec la réalisation d'une assiette entièrement végétale (végétalienne) mais aussi dans la tradition avec un plat de viande qui fut celui de la première édition des Bocuses : le poulet aux écrevisses (avec une volaille de Bresse bien sûr).



Quant à l'équipe française, le jeune commis Benjamin

Vakanas a remporté le prix du meilleur commis sur le concours et emmenée par le discret chef Laurent Lemal ils ont remporté le prix de la meilleure assiette végétale.

Une belle réussite pour ces deux équipes qui ont fourni un travail exceptionnel depuis deux ans et qui ont fini respectivement 4ème pour les hongrois et 5ème pour les français avec juste 3 petits points d'écart.

Natacha Guégo Haas

- 1 vue

Catégorie

Agenda Culturel