Bocuse d’Or Europe à Budapest



:17 Ça y est, nous y sommes ! La Hongrie a désormais sa place sur la carte gastronomique du monde. Le 10 et 11 mai prochains, c’est à Hungexpo à Budapest qu’aura lieu le fameux concours Bocuse d’Or Europe. 20 pays européens y participeront afin de choisir les 11 meilleurs chefs qui à leur tour représenteront leur pays au concours mondial Bocuse d’Or 2017 à Lyon. Mais avant cela, le 18 février, c’est parmi six chefs hongrois qu’un jury professionnel choisira le gagnant qui représentera la Hongrie.

Après une pré-sélection en décembre 2015, les chefs Ádám Pohner, László Szabó, István Volenter, Rodrigo Sándor, Árpad Győrffy et Tamás Széll concourront dans ce but. Ce dernier n’est pas un nouveau venu puisqu’il a déjà participé brillamment au Bocuse d’Or mondial 2013.

Gábor Ganczer, directeur de Hungexpo, attend un public nombreux qui devrait se presser à l’expo FeHoVa (abréviation hongroise pour Armes-Pêche-Chasse) à Hungexpo dès 9 heures du matin. La première présentation des plats aura lieu à 14 h. Les gagnants seront annoncés à 17h.

Zoltán Hamvas, le président de l’Académie Bocuse d’Or Hongrie a exprimé sa grande joie en expliquant que pendant ce concours, c’est avec des ingrédients typiquement hongrois que les participants devront préparer leurs créations.



Pour le poisson, c’est l’esturgeon du Danube avec son caviar qui sera la base de la préparation ; pour la viande, c’est la cuisse et le filet de biche que les jeunes chefs devront apprêter. De plus, ces plats seront accompagnés de vins hongrois.

Le jury prendra en considération non seulement l’originalité de la préparation mais aussi sa particularité nationale.

Tout cela devra apparaître dans le goût, la préparation et dans la technique de la cuisson.

Stockholm, capitale de la Suède, était l’hôte du concours Bocuse d’Or Europe en mai 2014. C’est là-bas que, sous le patronage du Prince Carl Philipp, la Hongrie a été désignée en tant qu’hôte du Bocuse d’Or Europe 2016.

En poste à Budapest depuis un an et demi, l’Ambassadeur de Suède Niclas Trouvé a eu la gentillesse de soutenir l’équipe hongroise avec l’aide de deux grandes sociétés suédoises.

C’est avec leur soutien qu’a eu lieu un Master Class à Budapest le 3 février dernier. L’invité d’honneur en était le célèbre chef suédois Tommy Myllymäki accompagné de son commis Albin Edberg.

Tommy Myllymäki est devenu Chef de l’Année 2007. En 2011, il a gagné le Bocuse d’Argent à Lyon. En 2014, il a remporté le Bocuse d’Or Europe. Après cela, il a obtenu la médaille de bronze du Bocuse d’Or à Lyon en 2015.

Chef de deux restaurants très côtés à Stockholm, le Sjön et le Spira, célébrité dans les programmes culinaires télévisés suédois, il a pour ambition d’ouvrir l’an prochain le meilleur restaurant du monde sur l’île de Djugärden à Stockholm.

Il est venu à Budapest pour soutenir les chefs hongrois dans leur préparation de la sélection du 18 février prochain. Lors de cet atelier, le 3 février, il a préparé

plusieurs plats à base de biche tout en partageant ses expériences personnelles et professionnelles qui l’ont menées sur le chemin de la renommée, tout en proposant au public présent d’excellents petits canapés suédois accompagnés d’un superbe vin pétillant hongrois venu de Somló.

Bonne chance à tous les concurrents !

Monika Molnar

- 2 vues

Catégorie
Agenda Culturel