

# Le Maroc accueille le premier Bocuse d'Or Afrique

Vendredi et samedi, se déroule pour la première fois une sélection continentale Afrique en vue du Bocuse d'Or. Six équipes venant d'Algérie, du Burkina Faso, du Gabon, du Maroc, du Sénégal et de la Tunisie tenteront d'obtenir une place pour la finale prévue à Lyon, en janvier 2019.



Fondé par Paul Bocuse il y a 30 ans, le Bocuse d'Or s'enrichit d'une nouvelle sélection continentale: l'Afrique.

Bild: Bocuse d'Or

L'Afrique célèbre la gastronomie avec le premier Bocuse d'Or Afrique. Les 29 et 30 juin 2018, les meilleurs chefs cuisiniers et pâtissiers du continent africain se réuniront à l'Hôtel Palmeraie Golf Palace de Marrakech, au Maroc. Une seule idée en tête pour ces jeunes talents: obtenir une place pour la finale du plus prestigieux concours de gastronomie au monde, le Bocuse d'Or. La compétition se déroulera à Lyon les 29 et 30 janvier 2019 durant le salon Sirha et réunira 24 candidats du monde entier.

Cette sélection continentale Afrique est une première dans l'histoire de la compétition. Elle se range aux côtés des sélections Americas, Asie-Pacifique et Europe. Six équipes défendront leurs couleurs et tenteront d'obtenir l'une des deux places restantes pour la finale prévue à Lyon: l'Algérie, le Burkina Faso, le Gabon, le Maroc, le Sénégal et la Tunisie. «Plus qu'un tremplin pour ces chefs, le Bocuse d'Or Afrique est le reflet de l'émergence de nouveaux pays dans la haute gastronomie mondiale», relève un communiqué.

Le 29 juin, Marrakech accueillera également la 4e sélection Afrique de la Coupe du monde de la pâtisserie. Huit équipes composées d'un spécialiste chocolat et d'un spécialiste sucre auront 5h pour réaliser un dessert glacé aux fruits ainsi que dix desserts à l'assiette, le tout mis en scène sur une structure en chocolat et une structure en sucre.

L'Algérie, le Burkina Faso, la Côte d'Ivoire, l'Egypte, le Ghana, le Maroc, le Sénégal et la Tunisie devront redoubler d'originalité et de précision pour confectionner des réalisations pâtissières hors du commun, afin de se qualifier pour la finale de la Coupe du monde de la pâtisserie, qui se déroulera également lors du salon Sirha, les 27 et 28 janvier 2019, à Lyon.

htr/lb

Publiziert am Dienstag, 26. Juni 2018