Après la Coupe du monde de pâtisserie, lundi, la France ajoute un nouveau titre à son palmarès avec le Bocuse d'Or, décerné mercredi 30 janvier à Lyon. C'est la 7e fois que le pays remporte cette récompense depuis la création du concours en 1987 par le célèbre chef, dans le cadre du Salon international de la gastronomie (Sirha).
Vingt-quatre chefs du monde entier se sont affrontés lors du championnat de gastronomie, qui a vu le Danois Jeppe Foldager, 27 ans, sacré Bocuse d'argent, et le Japonais Noriyuki Hamada, 37 ans, décrocher le Bocuse de bronze. C'est donc le Français Thibaut Ruggieri, 32 ans, qui s'est imposé lors de la 14e édition de ce championnat du monde de gastronomie. Chef adjoint chez Lenôtre à Plaisir (Yvelines), le chef originaire de Megève, a conquis le jury – composé de 24 personnes et présidé par le Danois Rasmus Kofoed, Bocuse d'or 2011 – notamment avec son "filet de bœuf dans l'idée d'un Rossini" et son turbot aux "perles d'infusion aux herbes" et "cromesquis".

en savoir plus

Consultez la source sur Veille info tourisme: La France lauréate du Bocuse dor