

# Bocuse d'Or

SIRHA SPIRIT

**AMERICAS 2018**

MEXICO CITY, MEXICO

COMUNICADO DE PRENSA

13 DE ABRIL DE 2018

## ¡Estados Unidos de América ganó la primera edición del Bocuse d'Or América!



**¡Matthew Kirkley es un nombre que todo el mundo de la gastronomía debe marcar y recordar! El chef de 35 años ganó el Bocuse d'Or América 2018, el concurso de gastronomía más prestigioso del mundo del continente Americano, celebrado los días 12 y 13 de abril en la Ciudad de México.**

Por primera vez en la historia del concurso, esta selección continental de Bocuse d'Or incluyó a los países de América del Norte: EE. UU y Canadá, los Estados Unidos defendieron su título con Mathew Peters, presidente del jurado de Bocuse d'Or América en 2018, quien ganó la final del Bocuse d'Or 2017.

Frente a cientos de seguidores entusiastas, **Matthew Kirkley de Estados Unidos de América** ha impresionado al jurado compuesto por el presidente de honor Javier Plascencia y reconocidos chefs con sus habilidades técnicas y creatividad. Sus platillos como el salmón chileno enrollado, con su piel frita, cangrejo azul, espárragos y caviar osetra, orbe de ajo verde, pudín de limón y el lechón presentado en tres versiones conquistaron los paladares del jurado gracias a su creatividad y pasión con el que fueron elaborados de manera perfecta.

Esta edición estuvo marcada por la emoción ya que fue la primera selección del Bocuse d'Or después del fallecimiento de Paul Bocuse el enero pasado, padre y creador del concurso, y Chef del Siglo. Al final de una emotiva ceremonia de entrega de premios, después de un conmovedor homenaje al chef que había dedicado su vida al arte de la gastronomía, el chef de Estados Unidos de América recibió el trofeo de la mano de Jérôme Bocuse, hijo de Paul Bocuse y ahora Bocuse d'Or presidente.



### **El podio de Bocuse d'Or Américas 2018**

#### **BOCUSE D'OR -**

Matthew Kirkley, de 35 años de edad, del restaurant Ment'or BKB Foundation, San Francisco.  
Asistido por Mimi Chen.

#### **BOCUSE D'ARGENT -** Cánada

Trevor Ritchie, de 33 años de edad, del restaurante George Brown College, Toronto.  
Asistido por Jenna Reich

#### **BOCUSE DE BRONCE -** Argentina

Emiliano Schobert, de 43 años de edad, del restaurante El Obrador, Escuela de Arte Culinario, S.C. de Bariloche.  
Asistido por Manuela Carbonne

#### **MEJOR PREMIO COMMIS:**

Manuela Carbonne de Argentina

### **5 países rumbo a Lyon**

Después de largos meses de intensas preparaciones de entrenamiento, dudas y fallas, concentración profunda y finalmente dos días de competencia emocionante, 5 países pueden estar orgullosos ser los primeros candidatos sobre los 24 chefs que serán seleccionados para la final. Llegarán a la cima de su extraordinaria aventura.

Para estos 5 chefs que lograron una gran actuación, a partir de ahora comienza un intenso programa de preparación, con un objetivo en mente: ¡ser el mejor Chef del mundo!

Rank	Country	Chef	Restaurant
1	Estados Unidos de América	Matthew Kirkley	Ment'or BKB Foundation, San Francisco
2	Cánada	Trevor Ritchie	George Brown College, Toronto
3	Argentina	Emiliano Schobert	El Obrador, Escuela de Arte Culinario, S.C. de Bariloche
4	Brasil	Luiz Filipe de Azevedo e Souza	Evvai, São Paulo
5	Chile	Mauricio Núñez	Achiga, Las Condes

### Una gran aventura humana

El Bocuse d'Or se trata de promover la gastronomía local y tradicional, pero también de chefs jóvenes de todos los países del mundo. Los candidatos invierten mucho tiempo y energía en la preparación del concurso, en las selecciones nacionales y continentales, para promover su legado culinario y ganar su boleto para ir a la final que puede cambiar sus vidas y carreras.

Desde el comienzo de su participación, todos los candidatos están involucrados en una aventura gastronómica emocionante que los llevará por todo el mundo, en el corazón de la gran familia internacional e inspiradora del Bocuse d'Or.

*"Para cada uno de los 11 candidatos, el Bocuse d'Or es la aventura humana más maravillosa y gratificante que existe. Es una experiencia de vida que da forma a un chef durante toda su vida profesional"*

**Florent Suplisson**, Director de Eventos de Gastronomía

**¡Reserve la fecha del 29 y 30 de enero de 2019 para la final del Bocuse d'Or en la feria Sirha!**

#### Sobre el Bocuse d'Or:

En enero de 1987, Paul Bocuse creó el Bocuse d'Or, un revolucionario concurso de gastronomía. Replicando los códigos de los principales eventos deportivos, imaginó un verdadero espectáculo poniendo el énfasis en la cocina y en los chefs.

La idea: reunir a 24 jóvenes chefs de todo el mundo, entre los talentos más prometedores de su generación, y hacerles preparar excelentes platos en 5 horas y 35 minutos, vivir en frente de un público entusiasta. Y para distinguirlos: un jurado compuesto por los chefs más ilustres del planeta.

Más allá de un mero concurso de cocina, el Bocuse d'Or es un espectáculo que atrae una extraordinaria cobertura mediática. Muchos talentosos chefs se han hecho un nombre gracias al concurso.

La próxima gran final de Bocuse d'Or tendrá lugar los días 29 y 30 de enero de 2019, durante la feria Sirha 2019.

Todas las noticias relacionadas con el Bocuse d'Or en: <http://pressroom.sirhanetwork.com/bocuse-dor-en/>

### **Contacto**

<http://www.bocusedor.com/>



#bocusedor #bocusedoramericas #roadtolyon

### **SIRHA MEXICO**

Sandra Flores – Directora del proyecto Sirha México  
[sandra.flores@sirha-mexico.com](mailto:sandra.flores@sirha-mexico.com)

### **CONTACTO GL EVENTS EXHIBITIONS**

Pauline Pistre - Project Manager del Bocuse d'Or  
[pauline.pistre@gl-events.com](mailto:pauline.pistre@gl-events.com)

### **LOVE MEDIA RP**

Fedra Villagrán  
[fedravi@hotmail.com](mailto:fedravi@hotmail.com) - Celular 55.37.52.46.01

### **Download photos:**

<https://joomeo.com/glexfoodservice/index.php>

user: partnersbocamericas

password: bocamericas2018

Credit photo: Alex Vera from Alex Vera studio