



Paul Bocuse et Geir Skeie le lauréat norvégien, 82 et 28 ans, le même âge, pas dans le même ordre...



Le podium de Stavanger



A la rencontre des saumons au cœur des fjords



Fjord sympathique : Le tapis rouge pour M. Paul



Paul Bocuse et le Pdt du comité d'organisation



Ambiance de folie pour les supporters norvégiens



Jacky Fréon, le 1^{er} Bocuse d'Or en 1987, Anne Sophie Pic et Michel Rougé des foies gras éponymes



Léa Linster (Luxembourg) et Anne Sophie Pic (Valence) au jury



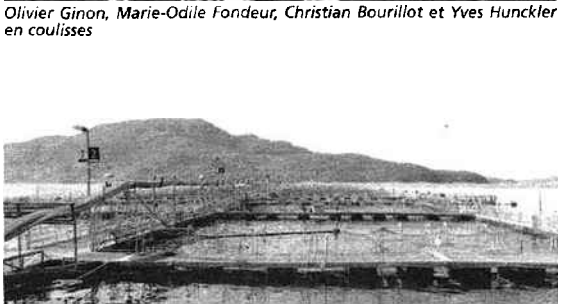
Chefs de France : Alain Le Cossec et Michel Roth entourent Philippe Mille le candidat.



Olivier Ginon, Marie-Odiè Fondeur, Christian Bourillot et Yves Hunckler en coulisses



Paysage idyllique



Une ferme en pleine mer du Nord

De notre envoyé spécial FLORENT DESSUS

La Norvège couronnée

Pour ses 20 ans, le Bocuse d'Or, le plus prestigieux concours culinaire au monde, voyage. Désormais des présélections continentales sont organisées.

En effet vient de se dérouler à Stavanger, port sur la mer du Nord au sud de la Norvège, la première édition du Bocuse d'Or Europe. Le jeune Geir Skeie a reçu son trophée des mains de Monsieur Paul, Prince des Gueules, Empereur de la gastronomie lyonnaise et interplanétaire.

20 chefs travaillaient agneau et saumon de Norvège.

Outre la Norvège, Le Danemark et la Suède sont également qualifiés pour le Buse d'Or monde les 27 et 28 janvier 2009 à Lyon-Eurexpo : France, Islande, Pays-Bas, Tchéquie, Estonie, Grande Bretagne et Luxembourg. La Suisse dispose d'une wild card. Ils seront rejoints par les

sélectionnés de la Copa Azteca (Amérique Latine) et du Bocuse d'Or Asie.

Durant 3 jours, Paul Bocuse a visité aux producteurs et éleveurs afin de s'assurer de la qualité des saumons et des agneaux, présidé les épreuves, récompensé les lauréats. Lors de la soirée de gala il a eu droit à une standing ovation amplement méritée. La cuisine a depuis longtemps son « Paul de compétitivité ! » La prochaine édition européenne se tiendra en 2010 à Genève.

Le palmarès

Bocuse d'Or Europe 2008 : Geir Skeie, Norvège.

Argent : Jesper Kure, Danemark.

Bronze : Jonas Lundgren, Suède.

Prix poisson et prix viande : Philippe Mille, France

Meilleur commis : Viktor Leshevich, Estonie.



La délégation officielle de SEPEL COM



L'entrée du port de Stavanger



Douceur de vivre à la Norvégienne...