



## LE DANEMARK REMPORTE LE BOCUSE D'OR 2023, LA NORVÈGE ET LA HONGRIE RESPECTIVEMENT BOCUSE D'ARGENT ET BOCUSE DE BRONZE

Lundi 23 janvier 2023, après 2 jours de compétition de haut niveau, la victoire du **Danemark** représenté par **Brian Mark Hansen** et son commis **Elisabeth Madsen** clos la 19<sup>ème</sup> Grande Finale du Bocuse d'Or, succédant ainsi au français Davy Tissot, Bocuse d'Or 2021. L'équipe de la **Norvège**, composée du chef **Filip August Bendi** et de son commis **Leon Haarberg Nilsen** arrivent à la seconde place et remportent ainsi le Bocuse d'Argent, tandis que la Hongrie défendue par **Bence Dalkoni** et son commis **Patrik Nyikos** complètent le podium. La France représentée par Naïs Pirolet arrive elle à la cinquième place.

Les 24 membres du Jury ont rendu leur verdict au terme de 5h30 d'épreuves afin de récompenser la technique, la mise en avant des produits ainsi que leur non-gaspillage.

« Une édition innovante et inspirante pour les générations futures ! atteste **Jérôme Bocuse, Président du Bocuse d'Or**. L'épreuve *Feed The Kids* est la traduction même de l'importance d'initier les plus jeunes au bien manger et ainsi porter les valeurs des chefs de demain. »

L'ensemble des candidats ont dû en effet mettre en lumière la lutte pour l'épreuve plateau, et sublimer la courge lors de l'épreuve inédite « *Feed the Kids* », visant à promouvoir l'éducation au bien-manger auprès des jeunes générations.

« Je suis venue ici en toute humilité, pour m'inspirer de ces chefs, explique **Dominique Crenn, Présidente d'Honneur de cette édition**. J'ai adoré qu'il y ait autant de pays, plein de cultures différentes, et qu'ils nous racontent leur propre histoire, pas celle des autres. Les enfants qui ont regardé le Bocuse d'Or peuvent maintenant se dire, moi aussi je peux y être, moi aussi j'ai une histoire à raconter. »



## L'ENSEMBLE DES RÉSULTATS DE LA GRANDE FINALE DU BOCUSE D'OR 2023

**Bocuse d'Or : Danemark** - Brian Mark Hansen

**Bocuse d'Argent : Norvège** - Filip August Bendi

**Bocuse de Bronze : Hongrie** - Bence Dalkoni

**4<sup>ème</sup> : Suède** - Jimmi Eriksson

**5<sup>ème</sup> : France** - Naïs Pirolet

**6<sup>ème</sup> : Finlande** - Johan Kurkela

**7<sup>ème</sup> : Royaume-Uni** - Ian Musgrave

**8<sup>ème</sup> : Islande** - Sigurjón Bragi Geirsson

**9<sup>ème</sup> : États-Unis** - Jeffery Hayashi

**10<sup>ème</sup> : Suisse** - Christoph Hunziker

**11<sup>ème</sup> : Canada** - Samuel Sirois

**12<sup>ème</sup> : Japon** - Tomoyuki Ishii

**13<sup>ème</sup> : Estonie** - Alexander Gureev

**14<sup>ème</sup> : Belgique** - Sam Van Houcke

**15<sup>ème</sup> : Nouvelle-Zélande** - Will Mordido

**16<sup>ème</sup> : Colombie** - Carlos Pajaro

**17<sup>ème</sup> : Chine** - Nick Yuli Lin

**18<sup>ème</sup> : Australie** - Alex Mcintosh

**19<sup>ème</sup> : Île Maurice** - Kritesh Halkory

**20<sup>ème</sup> : Corée du Sud** - Byeonghyen Hwang

**21<sup>ème</sup> : Chili** - Ari Zuñiga Salas

**22<sup>ème</sup> : Mexique** - Marcelo Hisaki

**23<sup>ème</sup> : Maroc** - Faical Zahraoui

**24<sup>ème</sup> : Sri Lanka** - Mihishan Rashminga Silva

**Prix du meilleur commis : Norvège** - Leon Haarberg Nilsen

**Prix de l'épreuve "Feed the Kids" : France** - Naïs Pirolet

**Prix du meilleur plateau : Suède** - Jimmi Eriksson

**Social Commitment Award : Mexique** - Marcelo Hisaki

Après sa victoire lors des sélections européennes, Brian Mark Hansen réussit une nouvelle fois à faire briller la gastronomie danoise lors de cette Grande Finale, succédant ainsi à Ronni Vexøe Mortensen, vice-champion en 2021. Basé sur le thème des contes de fées et inspiré du célèbre auteur danois Hans Christian Andersen, le menu de Brian Mark Hansen a fait l'unanimité auprès des membres du jury.

Naïs Pirolet, cadette de la compétition et unique femme qualifiée à la Grande Finale du Bocuse d'Or, offre à la France la 5<sup>ème</sup> place de la compétition, faisant d'elle la première française à atteindre un tel niveau d'excellence.

**Le prochain grand rendez-vous se tiendra à Trondheim en Norvège** à l'occasion du Bocuse d'Or Europe 2024 qui aura lieu les **19 et 20 mars 2024** pour les sélections européennes du prochain Bocuse d'Or.



Pour télécharger **les photos officielles du concours** : [cliquez ici](#)

Nom utilisateur : PRESSEBOCCMP2023  
Mot de passe : BOCCMP2023

Pour accéder à l'intégralité des **replays du Bocuse d'Or** : [cliquez ici](#)

CONTACT PRESSE



Agence Monet+Associés pour le Bocuse d'Or  
Alexandra Dunant & Inés Carrayrou  
bocusedor@monet-rp.com  
04 78 37 34 64



<https://www.bocusedor.com/fr>

**SIRHA+ FOOD**   
A WORLD OF CUISINE AND HOSPITALITY