

## Le Chef japonais Yasuji SASKI, vainqueur du premier Bocuse d'or Asia.



Du 29 au 31 mai 2008, **le premier Bocuse d'Or Asia** a réuni 10 pays sur le salon **Gourmet World Shanghai**, à Pudong Expo, en Chine. Organisé par GL Events-Sepelcom, cet événement est l'une des étapes d'un développement initié en 2005 et qui consiste à établir des sélections continentales pour le Bocuse d'Or. L'objectif est d'ouvrir le plus prestigieux concours culinaire mondial à de nouveaux pays et de leur donner une chance d'entrer dans le club très convoité des plus grandes nations gastronomiques. Sur dix pays en compétition, quatre seront sélectionnés à Lyon pour la finale dans le cadre du Sirha. Ce nouveau concours est appelé à devenir un événement culinaire majeur en Asie. Le lauréat recevra ainsi le titre de « Champion asiatique du Bocuse d'Or ». Les dix pays en compétition pour cet événement sont : la Chine, l'Inde, l'Indonésie, le Japon, le Liban, la Malaisie, Singapour, la Corée du Sud, la Thaïlande, le Vietnam. Le thème du concours était un plat de poisson avec deux garnitures.

Le président du Jury est monsieur Terie NEE, Bocuse d'or 1999, avec monsieur Otto WEIBEL, Chef du Raffles à Singapour, madame Liu Yang, Vice présidente de l'association des cuisines de Chine.

La première place du podium est attribuée au chef japonais Yasuji SASKI (10000€), suivi en deuxième position par le chef malaisien Farouk B. OTHMAN (7500€), et la troisième place par le chef singapourien Jason TAN (5000€).

Les plats primés, les portraits des chefs peuvent être consultés avec le lien ci-après

[www.gourmetworld-shanghai.com/index\\_en.htm](http://www.gourmetworld-shanghai.com/index_en.htm)

PUBLIÉ PAR POSITIVE EATING POSITIVE LIVING À L'ADRESSE  
07:47

LIBELLÉS : CHEFS, RECETTES ET PRODUITS