

Yasuji Sasaki remporte le premier Bocuse d'Or Asie

14/06/2008

Les 10 pays en compétition pour le Bocuse d'Or Asie étaient la Chine, l'Inde, l'Indonésie, le Japon, le Liban, la Malaisie, Singapour, la Corée du Sud, la Thaïlande et le Vietnam. Les prix ont été décernés en présence d'Otto Weibel, le célèbre chef du Swiss Hotel the Raffles à Singapour, président du concours, de Madame Leo Yang, secrétaire générale de la « Chinese Cuisine Association » (CCA) et présidente d'Honneur du jury, et de Terje Ness, norvégien et Bocuse d'Or 1999, président du jury.

C'est Yasuji Sasaki du Japon qui remporte le concours. Il s'est vu remettre par François Houpert président d'Enodis France et Frank Dittman, directeur général, un trophée en verre soufflé réalisé par l'artiste français Vincent Breed ainsi que la somme de 10 000 € (102 300 yuans). Farouk B.Othman de la Malaisie remporte la deuxième place et s'est vu remettre un trophée en argent et la somme de 7 500 € (67 210 yuans). Tan Ri Zeng de Singapour remporte la troisième place et la somme de 5 000 € (51 150 yuans).

Ces trois pays ainsi que le pays arrivé en quatrième position, soit la Corée du Sud, représentée par Jun-Hi Lee, sont sélectionnés pour le Bocuse d'Or à Lyon.

Sur les quatre pays sélectionnés, deux participeront pour la première fois à la finale du Bocuse d'Or : la Malaisie et la Corée du Sud. Le Japon, arrivé 6ème à Lyon lors de la finale 2007 était déjà sélectionné mais devient le premier « Champion d'Asie du Bocuse d'Or ». L'Académie des lauréats du Bocuse d'Or, représentée par Terje Ness a remis également un Prix « du meilleur commis » au candidat libanais Mohamad Al Sayed.