

DOSSIER DE PRESSE

SÉLECTION NATIONALE
« BOCUSE D'OR SENEGAL 2026 »
07 & 08 Février 2026
HOTEL PALM BEACH SALY
MBOUR

FENACS

FEDERATION NATIONALE DES CUISINIERS DU SENEGAL

CONTACTS DE PRESSE :

Téléphone(s): (+221) 77 608 07 52 - (+221) 77 557 36 13

Mail: contact@fenacs.sn

Site: www.fenacs.sn

UN CONCOURS D'EXCELLENCE

Aujourd'hui, plus qu'un simple concours gastronomique, le Bocuse d'Or est un laboratoire d'excellence, incubateur de talents où l'engagement, la passion, la technique et la créativité révèlent les plus grands chefs et chefs de demain. C'est un tremplin unique pour celles et ceux qui souhaitent accéder à une reconnaissance internationale.



Présent dans plus de 70 pays à travers le monde. Les Académies travaillent d'arrache-pied pour organiser leur sélection nationale afin de qualifier leur représentant pour la prochaine étape, la Sélection Continentale.



Le concept ? Réunir 24 jeunes chefs du monde entier, parmi les plus prometteurs de leur génération et pays, et leur demander de réaliser deux plats en 5h35 devant un public enthousiaste. Pour les départager: un jury composé des plus illustres cuisiniers de la planète.

UNE AVENTURE HUMAINE EXCEPTIONNELLE

Au-delà d'une simple compétition culinaire, le Bocuse d'Or est un gage de qualité pour les participants. Ultra médiatisé, il permet à de nombreux chefs de talent de se faire une place dans le métier. C'est à partir de 2005, et devant le nombre de pays souhaitant être représenté lors de la compétition, que le Bocuse d'Or inaugure les pré-sélections en créant des sélections d'abord nationales puis continentales avec Bocuse d'Or EUROPE, Bocuse d'Or AMERICA, Bocuse d'Or ASIA-PACIFIC et Bocuse d'Or AFRICA.

À la suite des nationales, les pré-sélections continentales représentent de véritables finales à leur échelle permettant de déterminer les 24 pays qui accéderont à la Coupe du monde de gastronomie

Plus qu'un événement, le Bocuse d'Or compte désormais une soixantaine de sélections nationales et 5 sélections continentales sur un cycle de deux ans dont le point d'orgue se déroule invariablement à Lyon, la capitale mondiale de la Gastronomie.

LE COMITE D'ORGANISATION

LA FEDERATION NATIONALE DES CUISINIERS DU SENEGAL – FENACS et le KOUREL DES CHEFS ont la charge de l'organisation de la Sélection nationale du « BOCUSE D'OR SENEGAL »

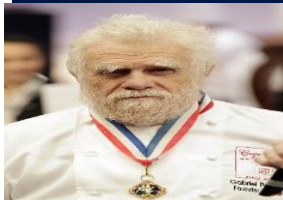
L'organisation de cet événement, s'inscrit dans un projet global en collaboration avec le Ministère de la culture, de l'artisanat et du Tourisme qui vise à promouvoir le Sénégal et ses chefs en mettant en valeur l'art culinaire sénégalais sous toutes ses formes ainsi que les produits du terroir des régions pour une souveraineté alimentaire durable.

OBJETCIFS ET MISSIONS :

- Piloter et coordonner l'organisation des sélections nationales sénégalaises « BOCUSE D'OR »
- Coacher et encadrer les jeunes chefs Sénégalais pour leur participation aux concours culinaires Internationaux « BOCUSE D'OR AFRIQUE » et « BOCUSE D'OR MONDE ».

LES CONCOURS

- Préparer le meilleur chef cuisinier du Sénégal afin de faire partie des deux premières équipes sélectionnées pour représenter le continent Africain lors de la finale du Bocuse d'Or Monde.
- Promouvoir la gastronomie Sénégalaise pour une meilleure offre à l'international



LA COUPE NATIONALE DE PATISSERIE

La Coupe du monde de la pâtisserie est un concours culinaire international initié par le chef pâtissier Gabriel Paillason, consacré à la pâtisserie, se déroulant tous les 2 ans à Lyon en France, qui récompense une équipe de pâtissiers nationaux.

Le concours sera organisé le 07 février prochain pour une sélection nationale de la pâtisserie

Ce combat d'une haute qualité gustative et artistique, réunissant les meilleurs pâtissiers sera l'occasion de valoriser l'incontestable savoir-faire du Sénégal dans les métiers de la pâtisserie

Plus qu'une compétition de talents, elle représentera sans conteste le spectacle le plus grandiose du monde pâtissier au Sénégal. C'est à SALY, au PALM BEACH, symbole d'excellence et haut lieu de l'hôtellerie sénégalaise que la Coupe nationale de pâtisserie a choisi d'élire domicile.

Chaque équipe sera composée de 2 chefs pâtissiers, l'un spécialisé dans le chocolat et l'autre dans le sucre. L'équipe vainqueur se verra invitée au Maroc pour défendre les couleurs du Sénégal à l'occasion de la sélection continentale qui se déroulera à Marrakech en mai prochain.

EPREUVE PIECE CHOCOLAT

Le thème du concours est Libre

Chaque candidat doit réaliser : Douze desserts à l'assiette, identiques répartis de la façon suivante :

- Un dessert à l'assiette pour la présentation, s'intégrant dans une pièce artistique en chocolat.
- Onze desserts à l'assiette pour la dégustation du jury. Les dimensions de la pièce artistique en chocolat doivent être entre 80 et 125 cm maximum de hauteur.

Le dessert à l'assiette de présentation et la pièce artistique en chocolat devront être présentés sur un socle rectangulaire de 60cm x 40 cm.

EPREUVE PIECE SUCRE

Le thème du concours est Libre.

Chaque candidat doit réaliser : Deux entremets au chocolat, de composition identique, répartis de la façon suivante :



- Un entremet de présentation pour 6 personnes s'intégrant dans le buffet de présentation. •
- Un entremet de dégustation pour 10 personnes. La portion par personne étant de 75g à 125g.



Les notes de dégustation et de présentation seront sur 20 et les critères d'évaluation seront :
• L'organisation, • L'hygiène, du matériel et du lieu de travail • Respect de l'horaire • Présentation • Dégustation

LA SELECTION NATIONALE DE GASTRONOMIE

Le 08 février, huit candidats, les meilleurs chefs cuisiniers du Sénégal, vont s'affronter, à l'hôtel PALM BEACH de SALY, à l'occasion du plus prestigieux concours de gastronomie internationale.

Leur objectif : remporter le « BOCUSE D'OR SENEGAL » qui en fera le Meilleur Chef cuisinier du Sénégal.

DEROULEMENT DU CONCOURS

Chaque équipe sera composée du candidat chef cuisinier, de son coach et d'un commis. Le candidat et son commis seront réunis dans un box et leur coach pourra les conseiller et les encourager mais n'a pas le droit de rentrer dans le box du candidat ou de l'aider dans ses préparations de plats.

Il s'agit de préparer un plat à base de MEROU accompagné de 3 garnitures dont 1 garniture locale

5h35 d'épreuves face au public

Maîtrise, créativité, self-control, telles sont les qualités nécessaires aux 8 candidats pour participer au plus prestigieux concours gastronomique.

Référence en matière de technicité, le BOCUSE D'OR pousse les candidats à faire preuve de toute leur virtuosité autour des thèmes viande et poisson.

les boxes de cuisine, orientés face au public et avec le soutien de leur commis et de leur coach, les candidats doivent réaliser un plat viande et un plat poisson.

THEME SUR ASSIETTE : POISSON



Chaque candidat et son commis doivent réaliser un menu selon les thèmes suivants :



THEME SUR PLATEAU : VIANDE

Il s'agit de préparer un plat à base de POULET accompagné de 3 garnitures dont 1 garniture locale imposée.



Chaque candidat devra dresser 12 portions sur assiette. Les 12 assiettes devront être

dressées et envoyées en même temps. 11 assiettes seront dressées pour le jury et une assiette pour la photo officielle de la presse.

NOTATION

La notation, basée sur des critères techniques où le goût et la présentation sont primordiaux est établie sur un total de 60 points, soit 40 points pour la dégustation et 20 points pour la présentation et l'originalité.

JURY INTERNATIONAL

Le Président BOCUSE D'OR AFRIQUE, le Chef Kamal RAHAL ESSOULAMI sera le Président du Jury international de la sélection nationale BOCUSE D'OR SENEGAL.



Les jurys auront la charge de la dégustation, du contrôle technique, et jugeront aussi la présentation et l'originalité des assiettes.

RECOMPENSES & PRIX

- 1er Prix : 500 000 FCFA + Médaille, diplôme et un trophée
- 2eme Prix : 300 000 FCFA + Médaille, diplôme et un trophée
- 3eme Prix : 200 000 FCFA + Médaille, diplôme et un trophée

Tous les autres participants recevront une médaille et une attestation de participation.

PRIX DU MEILLEUR COMMIS

Les 8 candidats auront à leurs côtés, en plus d'un coach, un commis de cuisine, âgé de moins de 21 ans.

Les 8 commis de cuisine qui assisteront leur chef pendant toute la durée du concours seront également jugés sur leur prestation.

Les notations seront réalisées par les membres du jury sur les critères suivants :

- Maîtrise des techniques
- Participation et réactivité

- Organisation du poste de travail
- Propreté du poste, Hygiène et tenue vestimentaire



FENACS

FEDERATION NATIONALE DES CUISINIERS DU SENEGAL