

L'actu du jour

La cuisine : du grand art et de grands chefs !

La 30e édition du « Bocuse d'or » s'est déroulée cette semaine à Lyon. Les plus grands chefs de cuisine du monde se sont affrontés lors de cette compétition pour décrocher le trophée de meilleur cuisinier. Mais est-ce que c'est difficile de faire ce métier ? Les p'tits journalistes de franceinfo junior ont interrogé Thierry Marx, l'un des meilleurs chefs français.



Les p'tits journalistes de la semaine

(Image principale : ©F. Fife/AFP)

Le « Bocuse d'or », c'est un peu comme la Coupe du monde de la gastronomie. C'est un très grand concours de cuisine, mondialement connu, et organisé tous les deux ans à Lyon. Cette année, la finale avait lieu les 24 et 25 janvier.

Pourquoi en parle-t-on ?

Parce que la compétition pour remporter le « Bocuse d'or » a eu lieu cette semaine à Lyon. Ce concours de cuisine est l'un des plus prestigieux au monde. Tous les deux ans, une vingtaine d'équipes composées de grands chefs s'affrontent pour décrocher le trophée de meilleur cuisinier.



Les États-

Unis ont remporté le fameux Bocuse d'Or devant la Norvège et l'Islande.

©AFP PHOTO / Jean-Philippe KSIAZEK

En équipe, **les meilleurs cuisiniers du monde** se sont affrontés dans des épreuves **gastronomiques**. Ils devaient créer des plats très élaborés, en respectant un thème précis : cette année, **la cuisine « vegan »**, c'est-à-dire une cuisine sans aucun produit animal, ni viande, ni poisson, ni produit laitier.

Après avoir goûté et donné une note aux plats proposés, le jury a délibéré. C'est finalement **l'équipe des États-Unis** qui a remporté le « Bocuse d'or ».

Cuisinier, un métier qui peut s'apprendre à l'école

Mais atteindre un tel niveau en cuisine, cela demande **beaucoup de travail**.

On peut apprendre le métier de cuisinier à l'école, **dès l'âge de 14 ans**, en passant un **CAP**, un contrat d'apprentissage professionnel.

En cuisine, les débutants intègrent des équipes qu'on appelle **des brigades**. Ils commencent par être **apprentis, puis commis de cuisine**.

D'année en année, ils gagnent de l'expérience et peuvent alors **monter en grade**. Mais le rêve de tout bon cuisinier est d'accéder, un jour, à **la place suprême de chef**.



Cuisiner un plat gastronomique demande beaucoup de travail... ©Robert Szaniszló/NurPhoto/



Mais aussi de la créativité ! ©Robert Szaniszló/NurPhoto/

Le chef, c'est l'un des rôles **les plus importants** dans une cuisine. La réputation d'un restaurant repose sur le travail du chef. Ce dernier imagine les plats proposés et il **dirige sa brigade** pour les réaliser.

Les meilleurs chefs récompensés par des étoiles

Certains chefs sont **très réputés dans le monde** pour leur cuisine. En France, leurs restaurants sont alors souvent récompensés par **1, 2 ou 3 étoiles**, attribuées par *le Guide Michelin*. On compte seulement **26 restaurants en France qui ont 3 étoiles**.

Chaque année, *le Guide Michelin* donne la liste des meilleurs restaurants à découvrir. Apparaître dans ce guide est donc **une véritable récompense**

pour les chefs comme **Thierry Marx**, qui a déjà reçu 2 étoiles.

Dakota Gizard

Dans cette vidéo, tu peux voir comment le chef Marx prépare une tartelette au citron meringuée :

Écoute aussi **Diana, Soulayeman et Nicky**, les p'tits journalistes de franceinfo junior, qui ont interrogé **Thierry Marx** sur son métier.



[Consulter cet article sur le site 1jour1actu.com](http://www.1jour1actu.com)