

## 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.



(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



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**.

grands chefs s'affrontent pour décrocher le trophée de meilleur cuisinier.



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)