



FINALE 2019
LYON, FRANCE

LA VIANDE DE VEAU FRANÇAISE, STAR DU BOCUSE D'OR 2019

C'est LE rendez-vous incontournable de la gastronomie.

Du 26 au 30 janvier 2019, le SIRHA rouvrira ses portes pour accueillir les professionnels de la restauration et de l'hôtellerie venus du monde entier.

Point d'orgue de cette rencontre : la finale du plus prestigieux concours mondial de cuisine, **le Bocuse d'Or®**. Cette année, il mettra à l'honneur la viande de veau française, puisque les 24 candidats en lice devront cuisiner, lors de cette ultime épreuve, un carré de veau 5 côtes premières accompagné d'un produit tripier. Une belle occasion de mettre en exergue la diversité, les spécificités, ainsi que les mille et une façons de cuisiner le veau. Pour ce faire, les professionnels de la filière seront présents au sein du Village des Partenaires sur un stand de 20 m² et orchestreront une animation à 4 mains pendant toute la durée du salon, entre un boucher et un chef Meilleur Ouvrier de France.

[Télécharger le communiqué de presse](#)

On fait quelque chose qui a un sens

on [18 novembre 2016](#), in [Proche](#)

On fait quelque chose qui a un sens

on [18 novembre 2016](#), in [Proche](#)

Mon boucher, conseil de fêtes !

on [21 décembre 2016](#), in [Proche](#)

Mon boucher, conseil de fêtes !

on [21 décembre 2016](#), in [Proche](#)

Choisir des viandes maigres

on [22 janvier 2017](#), in [Proche](#)

Choisir des viandes maigres

on [22 janvier 2017](#), in [Proche](#)

Emplois non délocalisables

on [09 février 2017](#), in [Proche](#)

Emplois non délocalisables

on [09 février 2017](#), in [Proche](#)

Apprentissage : qualité et transmission

on [29 mai 2017](#), in [actualites pro](#), [Proche](#)

Apprentissage : qualité et transmission

on [29 mai 2017](#), in [actualites pro](#), [Proche](#)

La vérité sur le « court »

on [22 juin 2017](#), in [Proche](#)

La vérité sur le « court »

on [22 juin 2017](#), in [Proche](#)