



Norge signerte historisk gastronomisk avtale med Frankrike i dag!

Norge er valgt som vertsland til historiens aller første europamesterskap i kokkekunst og undertegnet i dag en avtale med "Bocuse d'Or Europe". Den prestisjetunge kokkekonkurransen skal gå av stabelen i kulturhovedstaden Stavanger 1. og 2. juli i år. Norsk laks og norsk lam er valgt som hovedråvarer til konkurransen.

Norge ser med stor entusiasme på de mulighetene et slikt samarbeid vil utløse.

Fiskeri- og kystminister Helga Pedersen og Landbruks- og matminister Terje Riis-Johansen deltok i dag på en pressekonferanse der den historiske gastronomiske avtalen ble undertegnet, og mener dette samarbeidet åpner nye dører for norsk mat og matkultur.

- Kokkekonkurransen vil inspirere alle som arbeider med mat i Norge til å føle matglede og stolthet over våre lokale råvarer og de fortrinn vi har gjennom naturgitte betingelser, sier de to statsrådene.

Bocuse d'Or Europe blir et svært viktig arrangement for hele mat- og reiselivsnæringen i Norge og gir mulighet til å bygge opp rundt Norges omdømme som en nyskapende nasjon innenfor matproduksjon med fokus på unik råvarekvalitet, lokalprodusert mat, gastronomi og naturgitte forutsetninger for fantastiske reiselivsopplevelser.

Samarbeidsavtalen skal legge grunnlaget for den best mulige gjennomføringen av denne høyt renommerte kokkekonkurransen. De mest sentrale aktørene innen landbruks-, sjømat- og reiselivsnæringen og det offisielle Norge deltar i planleggingen og gjennomføringen av arrangementet.

Norge skal vise seg som en profesjonell vert og aktør for internasjonale arrangementer og sørge for at Bocuse d'Or Europe skal bli det kulinariske høydepunktet i 2008. Bocuse d'Or Europe vil bidra til å øke kunnskapen om Norge som reisemål og er en unik mulighet til å sette Norge på kartet som en kulinarisk referanse og bygge landets omdømme på et europeisk nivå.

Bocuse d'Or ble etablert i 1987 av kokkeguru Paul Bocuse og har de siste årene samlet kokker, pressefolk og matinteresserte mennesker fra hele verden til Lyon, hvor konkurransen arrangeres annethvert år. Ser vi litt nærmere på Bocuse d'Or, er imidlertid ikke konkurransen så ukjent for Norge. Norge har hele fire ganger blitt valgt ut som offisiell sjømatleverandør til konkurransen og det har knapt vært arrangert et Bocuse d'Or uten at en norsk kokk har stått på pallen i denne prestisjetunge kokkekonkurransen.

Kontaktpersoner:

Direktør Inger Solberg, Innovasjon Norge, tel. 916 24 760

Prosjektleder Helga Marie Johnsen, Innovasjon Norge, tel. 908 52 903

Følgende 3 avtaler er inngått med Bocuse d'Or Europe:

- 1. Innovasjon Norge på vegne av myndighetene v/Utenriksdepartementet, Fiskeri- og Kystdepartementet, Landbruks- og Matdepartementet, Nærings- og Handelsdepartementet*
- 2. Eksportutvalget for fisk, på vegne av råvaren laks*
- 3. Opplysningskontoret for kjøtt, på vegne av råvaren lam*