



BOCUSE D'OR 2025 : LES ÉTOILES MONTANTES DE LA GASTRONOMIE MONDIALE

Les 26 et 27 janvier 2025, au cœur de Sirha Lyon, 24 chefs seront en lice pour la Grande Finale du Bocuse d'Or, en quête du titre le plus convoité de la gastronomie mondiale. Issus des 4 continents, les candidats auront 5h30 pour mettre en avant la technique et les recettes qu'ils préparent depuis près de deux ans. Découvrez les parcours et profils de quelques-uns de ces chefs.

Sur le continent américain, deux figures remarquables se préparent à représenter leur pays respectif. Forte d'une première place lors de la sélection Americas, **Stefani De Palma** portera fièrement les couleurs des États-Unis pendant la Grande Finale du Bocuse d'Or 2025.



© TheFrenchStudio

Originaire de Californie, elle se découvre très jeune une passion pour la cuisine. Une vocation qui l'a conduite à intégrer le prestigieux institut *Le Cordon Bleu* de Pasadena, avant de contribuer au succès du restaurant *Addison**** qu'elle rejoint en 2007. Sous sa direction, l'établissement obtient sa première étoile Michelin en 2019, une deuxième en 2021, puis une troisième en 2022, illustrant alors l'impact profond de Stefani sur le prestige culinaire local.

Tout comme elle, le mexicain **Marcelo Hisaki** fait rayonner la cuisine de son pays. Le chef a ouvert son propre restaurant *Amores* à Tecate, un lieu mêlant habilement les influences mexicaines, japonaises et françaises propres à son histoire après un passage au sein des cuisines d'établissements tels que *Yoshi** et *Joël Robuchon***. Marcelo est également un chef engagé, en témoigne ses actions humanitaires en faveur des migrants en Basse-Californie, récompensées par le prix de l'engagement social lors de la Grande Finale du Bocuse d'Or 2023.

Côté Asie-Pacifique, les projecteurs sont tournés vers le jeune chef japonais **Ryuya Kainuma**. Profondément marqué par le travail des frères Jacques et Laurent Pourcel, il officie depuis une décennie au sein de leur restaurant *Sens & Saveurs* à Tokyo avec une approche ancrée dans la culture gastronomique japonaise. La jeune étoile montante de la gastronomie **Yafei Wang** représentera la Chine. Devenu chef pour développer sa liberté créative et créer des expériences uniques de restauration pour chaque palais, il aime combiner authenticité et innovation. Une vision qu'il met en application au sein des cuisines du restaurant de l'hôtel St Regis Macao dans lequel il propose une cuisine en équilibre entre esthétique et saveurs depuis 2023.

Au cœur de l'océan Indien, l'île Maurice abrite aussi des talents prometteurs. Parmi eux, le chef **Emmanuel Fortuno** apparaît comme un solide ambassadeur de la cuisine mauricienne. Formé au Constance Hospitality Centre, école de cuisine et d'hôtellerie très réputée sur l'île, ce chef a trouvé dans les arômes de son enfance les fondations d'une carrière culinaire longue de 17 ans. Perfectionnant sa technique auprès de Kritesh Halkory, lui-même lauréat du Bocuse d'Or Africa 2022 et participant à la Grande Finale du Bocuse d'Or en 2023, le chef cuisinier du *Blue Penny Cellar* au Constance Belle Mare Plage s'apprête à vivre cette Grande Finale en famille, sa commis Aninia Fortuno étant sa cousine.

Arrivé sur la première marche du podium lors de la sélection européenne, le Danemark est représenté par le chef **Sebastian Holberg Svendsgaard** dont le parcours est marqué par des expériences auprès de grands chefs tel que Rasmus Kofoed (Bocuse d'Or 2011 et meilleur restaurant du monde 2022 - *Geranium****). À seulement 25 ans, le Danois incarne un esprit de compétition hors pair solidement ancré dans le prestigieux univers du Bocuse d'Or qu'il connaît déjà bien pour y avoir participé en 2021 en tant que commis aux côtés de Ronni Vexøe Mortensen qui remporta alors le Bocuse d'Argent.



© BERRE

La Suède n'est pas en reste avec **Gustav Leonhardt**, sacré chef suédois de l'année en 2021. Agé de 27 ans, Gustav s'est déjà illustré sur la scène culinaire internationale en participant à de nombreux concours, notamment les Jeux Olympiques Culinaires Junior qu'il remporte avec son équipe en 2016 et en 2020. Il arrive pour cette Grande Finale fort d'une première expérience du concours en tant que commis aux côtés Sébastien Gibrand, médaille d'argent au Bocuse d'Or en 2019, mais surtout de sa seconde place acquise en mars dernier lors du Bocuse d'Or Europe 2024.

Les couleurs tricolores sont quant à elles défendues par le jeune chef **Paul Marcon**. Animé dès l'adolescence par un esprit de compétition, il décroche une seconde place pleine de promesse au concours Worldskills France Finale Nationale à seulement 16 ans. Après avoir fait ses armes dans plusieurs restaurants étoilés de Lyon il décide d'explorer de nouveaux horizons et rejoint en 2021 le prestigieux restaurant *Aira*** à Stockholm, dirigé par le chef Tommy Myllymäki, arrivé à la seconde place à la finale en 2011. Une expérience qui lui permettra de découvrir la gastronomie scandinave, de mieux connaître sa propre identité culinaire, des clés essentielles pour se présenter à une Grande Finale.

Outre-Manche, **Tom Phillips** s'est imposé comme l'un des chefs britanniques les plus talentueux. Ce gallois de naissance a fait ses classes dans des établissements de renom comme *Le Ritz* à Londres, qu'il rejoint à l'âge de 16 ans, avant de voyager pour s'ouvrir aux différentes cultures culinaires, notamment aux côtés de Thomas Keller dans son restaurant *Per Se**** à New-York. Après une première participation à la Grande Finale du Bocuse d'Or 2019 achevée à la 10^{ème} place, Tom se prépare intensivement pour sa seconde participation à la Grande Finale en 2025 et vise le podium.

Pour consulter l'ensemble des biographies et photos des candidats, [cliquez-ici](#).