



BOCUSE D'OR 2025 : LA MISE EN AVANT DES PATRIMOINES GASTRONOMIQUES

Les 24 candidats de la Grande Finale du Bocuse d'Or, qui se tient les 26 et 27 janvier 2025 pendant Sirha Lyon, auront 5h30 pour se démarquer sur les deux épreuves emblématiques du Bocuse d'Or et mettre en avant autant leurs talents que les marqueurs gustatifs de leurs pays. Alors que cette année l'épreuve plateau met à l'honneur la gastronomie du terroir, l'épreuve assiette évolue et devra être présentée dans un premier temps sur plateau.

NOUVEAUTÉ 2025 DU THÈME ASSIETTE : LES CÉLERIS SUR PLATEAU



© BERRE

Cette édition 2025 sera marquée par l'évolution du thème assiette, qui met à l'honneur les céleris (branche et rave), le maigre ainsi que le homard, produits fournis par METRO. Les candidats devront élaborer, dans un délai de 4 heures et 40 minutes, une préparation chaude pour 16 personnes, représentative de leur pays respectif. Le **maigre**, présenté à l'assiette, sera sublimé par le homard grâce à un **sabayon chaud à base de jus de homard, réalisé sans siphon**, obligatoirement servi dans 2 saucières. Le sabayon sera versé à l'assiette par les Maîtres d'Hôtel à la table des jurés au moment de la dégustation. Inédit pour cette édition, les céleris seront présentés sur plateau avant d'être découpés et mis à l'assiette. Le **céleri-rave** devra être proposé en deux pièces entières identiques alors que le **céleri-branch**e pourra être servi selon le souhait des candidats, en 16 garnitures individuelles identiques. Une fois le plateau présenté au jury, les chefs et leurs commis disposent de 6 minutes maximum pour découper et dresser les éléments à base de céleris au sein de l'assiette finale dans laquelle seront disposés le maigre et le homard.

THÈME PLATEAU : L'HOMMAGE À PAUL BOCUSE

À l'occasion de cette 20^{ème} édition, le thème plateau rend hommage au fondateur du concours et emblématique chef Paul Bocuse, amoureux des produits du terroir, des mets raffinés et du gibier. Les 24 candidats disposeront de 5h30 pour mettre en lumière leur talent et leur savoir-faire culinaire en travaillant le chevreuil, le foie gras et le thé.



© Patrick Lazic

Pièce principale de ce thème plateau, le **dos de chevreuil**, fourni par METRO, devra être présenté en 3 pièces accompagnées de trois garnitures. La première garniture prendra la forme d'une **tourte d'épaule de chevreuil et foie gras**, composée de pâte croustillante. La tourte devra être présentée entière sur le plateau et le foie gras, fourni par Rougié, devra être reconnaissable gustativement et visuellement à la découpe. La seconde garniture chaude sera quant à elle 100% végétale et mettra en avant un **fruit issu du pays du candidat**. Enfin, la troisième garniture sera servie "sur le côté". Les équipes devront réaliser **16 ravioles bicolores fermées**, chaudes et servies avec un consommé de chevreuil clarifié infusé au thé Dammann Frères, servi dans 2 théières par les Maîtres d'Hôtel à la table des jurés lors de la dégustation.

DÉROULÉ DES ÉPREUVES

Chaque équipe aura 5h30 pour réaliser les deux épreuves, qui commencent à 7h45 selon l'ordre de passage tiré au sort :

	JOUR 1 26 Janv. 2025	JOUR 2 27 Janv. 2025	DEBUT	THEME ASSIETTE	THEME PLATEAU
1	ROYAUME-UNI	LETTONIE	7:45	12:25	13:15
2	ÉTATS-UNIS	JAPON	8:00	12:40	13:30
3	MAROC	FINLANDE	8:15	12:55	13:45
4	NOUVELLE-ZÉLANDE	DANEMARK	8:30	13:10	14:00
5	SLOVAQUIE	ÎLE MAURICE	8:45	13:25	14:15
6	CHINE	ISLANDE	9:00	13:40	14:30
7	ITALIE	CANADA	9:15	13:55	14:45
8	SUÈDE	FRANCE	9:30	14:10	15:00
9	VIETNAM	MEXIQUE	9:45	14:25	15:15
10	HONGRIE	NORVÈGE	10:00	14:40	15:30
11	COLOMBIE	CHILI	10:15	14:55	15:45
12	SINGAPOUR	AUSTRALIE	10:30	15:10	16:00

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

