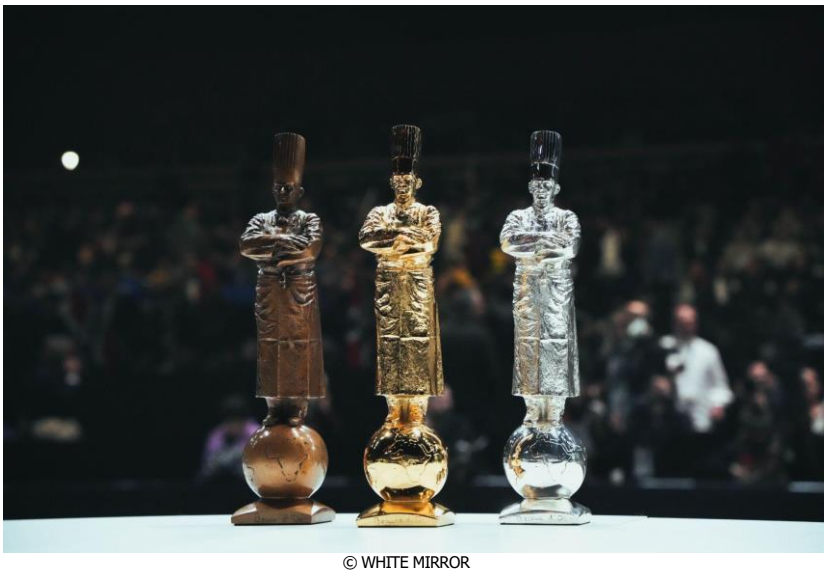
SIRHA
BOCUSE D'OR

DIMANCHE 26 ET LUNDI 27
JANVIER 2025
EUREXPO LYON

UN NOUVEAU COMITÉ EXÉCUTIF POUR LE BOCUSE D'OR



© WHITE MIRROR

En octobre dernier, le groupe GL events – organisateur du Bocuse d'Or – annonçait la nomination de Davy Tissot à la Présidence du Comité International d'Organisation du Bocuse d'Or, succédant ainsi à Régis Marcon.
Dans la continuité de cette nomination, la gouvernance du Bocuse d'Or évolue, s'internationalise et se féminise, pour poursuivre le développement et donner de nouvelles perspectives au concours de cuisine le plus célèbre au monde.

Aux côtés de **Davy Tissot**, un groupe de Vice-Présidents composé de cheffes et chefs français et internationaux dont la mission est de piloter les grandes orientations stratégiques du Concours, le choix des épreuves finales et continentales et les règlements.

"*Cette nouvelle gouvernance, placée sous la présidence de Davy Tissot et les vice-présidences d'Olivier Couvin et de Christophe Bacquié, porte autant les valeurs historiques de transmission et d'exigence technique que les nouveaux enjeux du Bocuse d'or. L'internationalisation et la féminisation du Comité International d'Organisation répondent notamment à cette évolution d'un grand concours qui regarde vers le futur. Merci aux chef.fe.s qui ont accepté de participer à cette belle aventure chère à la famille de la cuisine et de la gastronomie*", exprime **Olivier Ginon**, Président de GL events.

En effet, ce Comité Exécutif nouvellement créé intègre **Christophe Bacquié**, Meilleur Ouvrier de France 2004 et chef de La Table des Amis** (Bonnieux, France), **Olivier Couvin**, Meilleur Ouvrier de France 2015 et chef du restaurant Paul Bocuse**, **Anne-Sophie Pic**, cheffe triplement étoilée aux commandes de nombreux établissements dans le monde, **Giovanna Grossi**, actuelle présidente du Bocuse d'Or Brésil, **Noriyuki Hamada**, chef exécutif du Hoshinoya Hotel Tokyo, arrivé 3ème au Bocuse d'Or en 2013 et actuel président du Bocuse d'Or Japon, **Mathew Peters**, seul chef américain vainqueur du Bocuse d'Or (en 2017) et **Geir Skeie**, chef norvégien, Bocuse d'Or 2009 et actuel président du Bocuse d'Or Norvège.

"*Le Bocuse d'Or a toujours été très spécial et important pour moi,* réagit **Giovanna Grossi**. *Je crois fermement que l'évolution professionnelle est possible grâce à la performance et à l'engagement qu'elle nous enseigne. Faire partie de ce nouveau chapitre aujourd'hui est à la fois un grand honneur et une responsabilité importante, en particulier en hommage à Monsieur Paul.*"

Jérôme Bocuse, Président du Bocuse d'Or commente, suite à cette réorganisation : "*Je me réjouis profondément de la nouvelle organisation du Bocuse d'Or, qui témoigne d'une volonté forte de préserver et d'amplifier l'héritage de Paul Bocuse. L'esprit visionnaire et l'engagement inébranlable de mon père pour la gastronomie continuent d'inspirer les nouvelles générations de chefs. Cette évolution de la compétition, tout en restant fidèle aux principes de rigueur, d'excellence et de transmission des savoir-faire, permet de célébrer les talents tout en valorisant la culture culinaire à l'échelle mondiale. La démarche actuelle tend à renforcer l'unité et l'expertise culinaire, tout en inscrivant le concours dans une dynamique de durabilité, de respect des produits et de partage des valeurs humaines essentielles que Paul Bocuse incarnait si parfaitement*".

La mise en place de ce nouveau Comité Exécutif interviendra à l'issue de la prochaine Grande Finale, pendant Sirha Lyon, où chacun des chefs nommés sera présent. Rendez-vous les 26 et 27 janvier 2025 à Eurexpo Lyon !