

Paris, le 17 février 2025
Communiqué de presse

Retour sur la soirée des **Bocuse d'Or Winners 2025** : Les produits **irlandais** à l'honneur

Le samedi 25 janvier, lors de la soirée des Bocuse d'Or Winners, les MOF Sonia Bichet et Pierre Caillet ont mis à l'honneur des produits emblématiques d'Irlande, illustrant leur qualité exceptionnelle et leur succès croissant sur les marchés internationaux.

Le bœuf irlandais nourri à l'herbe IGP : une viande d'exception qui séduit les marchés mondiaux

En 2024, les exportations de bœuf irlandais ont atteint 2,8 milliards d'euros, soit une progression de 6 % par rapport à 2023. Avec 507 000 tonnes exportées, cette viande d'exception a conquis les plus grands marchés, notamment le Royaume-Uni, où les exportations ont augmenté de 5 % pour atteindre 1,3 milliard d'euros, ainsi que l'Europe continentale, avec une hausse de 3 %, totalisant également 1,3 milliard d'euros. Le bœuf irlandais est apprécié pour sa tendreté et son persillé uniques, des qualités qui continuent de séduire les consommateurs à travers le monde.

Lors de la soirée, Pierre Caillet, Meilleur Ouvrier de France depuis 2011 et chef étoilé depuis 2012, a mis en valeur ce produit d'exception en associant le faux-filet de bœuf irish Hereford à un gin irlandais et aux champignons de la Maison Borde dans une recette de street food gastronomique. Une alliance audacieuse qui a fait l'unanimité parmi les convives. Sur le stand Borde, par ailleurs, le chef étoilé Clément Brun proposait, lui, un paleron de bœuf irlandais !



Les huîtres irlandaises : un goût authentique

L'Irlande est reconnue pour la qualité de ses huîtres et leur saveur raffinée. En 2024, les exportations de produits de la mer ont progressé de 9 %, atteignant 595 millions d'euros, dont 58 % à destination de l'Union européenne. Les coquillages, en particulier, ont connu une hausse de 4 %, totalisant 185 millions d'euros et 29 000 tonnes exportées. La France demeure le premier marché des produits de la mer irlandais, notamment pour le saumon, les crustacés (tourteaux, homards...) et les coquillages (bulots, huîtres, moules...).

Sonia Bichet, championne du monde des écaillers (2020) et Meilleur Ouvrier de France (2023), a mis en lumière les huîtres Muirgen lors d'une dégustation sur le banc d'huîtres de Monsieur Paul Bocuse. Un produit d'exception élevé en Irlande à partir de naissain français.



Le gin et le whiskey irlandais : entre tradition et créativité

Les alcools irlandais, véritables ambassadeurs du savoir-faire de l'île, ont connu une croissance remarquable. En 2024, les exportations de boissons alcoolisées ont progressé de 19 %, atteignant 2,1 milliards d'euros, avec une mention spéciale pour le whiskey, dont les ventes ont augmenté de 13 % par rapport à 2023, représentant plus d'un milliard d'euros.

Après une année 2023 difficile, les exportations de gin irlandais ont repris leur essor en 2024, enregistrant une hausse de 23 % pour atteindre environ 20 millions d'euros.

Lors de la soirée, ces spiritueux ont été mis en valeur non seulement dans les créations culinaires de Pierre Caillet, mais aussi à travers des cocktails très originaux, imaginés par les équipes de Terre Exotique et Huilerie Beaujolaise, qui ont séduit les invités par leur créativité et leurs saveurs authentiques.



Crédit photos : William Lambelet for Bocuse d'Or Winners

[Télécharger les visuels](#)

À propos de Bord Bia

Bord Bia possède 14 bureaux à travers le monde. Le bureau de Paris est responsable de la promotion des produits irlandais en France, en Belgique et au Luxembourg. Pour remplir ses missions, Bord Bia collabore régulièrement avec l'ambassade d'Irlande et les autres agences publiques irlandaises et le réseau irlandais en général. Le bureau propose une série de services aux entreprises irlandaises allant de la communication générale, au soutien à la prospection, en passant par des analyses de marché.