



BOCUSE D'OR FRANCE : QUI SUCCÈDERA À PAUL MARCON POUR REPRÉSENTER LA FRANCE ?

Le 21 octobre prochain, la Maison de la Mutualité à Paris 5^{ème} accueillera la sélection France du Bocuse d'Or. Six candidats s'affronteront pendant une journée d'épreuves, sous l'œil expert d'un jury d'exception présidé par Paul Marcon, vainqueur du Bocuse d'Or France 2023 et de la Grande Finale du Bocuse d'Or 2025. À ses côtés, en qualité de Président d'Honneur, le chef triplement étoilé et figure emblématique de la gastronomie marine française : Christopher Coutanceau.

CHRISTOPHER COUTANCEAU, PRÉSIDENT D'HONNEUR DE LA SÉLECTION FRANCE DU BOCUSE D'OR



© OLIVIER ROUX

Cette année, la sélection France du Bocuse d'Or accueille **Christopher Coutanceau**, chef triplement étoilé et figure emblématique de la gastronomie française, en tant que **Président d'Honneur**. Chef au sein de son propre restaurant *Christopher Coutanceau****, ce "cuisinier-pêcheur" a débuté auprès de grands noms tels que Michel Guérard, Ferran Adrià ou encore Joël Robuchon. Il a par la suite travaillé en famille, avec son père Richard, dans les cuisines du restaurant familial avant d'en reprendre la direction et de lui donner son nom. Reconnu pour sa cuisine marine et sa passion pour les océans, Christopher Coutanceau est un fervent défenseur de la pêche durable et de la cuisine anti-gaspillage. Des engagements que l'on retrouve dans ses assiettes et qui lui ont permis de décrocher également une étoile verte.

SIX CHEFS POUR UNE SEULE PLACE

La sélection France marque une première étape avant la sélection européenne de 2026, étape obligatoire pour décrocher une place pour la Grande Finale du Bocuse d'Or en janvier 2027. Les **six chefs en lice** pour cette sélection nationale ont tous en tête le même objectif : prendre la suite de Paul Marcon et remporter le Bocuse d'Or 2027 pour **devenir le 10^{ème} français à monter sur la plus haute marche de la gastronomie mondiale.**



© WHITE MIRROR

Incarnant la gastronomie de demain et chacun avec sa personnalité culinaire, les 6 candidats devront réaliser une création culinaire en deux temps, dans l'esprit d'un menu : une entrée légère et un plat principal, issu d'un plateau. Les thèmes exacts et l'ordre de passage des candidats seront dévoilés le 21 juillet prochain.

Les 6 candidats en lice :

- + **Maxence Baruffaldi** - Campus de Groisy (Groisy - 74)
- + **Teddy Bidaux** - Garenne (Livron-sur-Drôme - 26)
- + **Gaëtan Gentil** - *Prairial** (Lyon - 69)
- + **Julien Guénée** - Automobile Club de France (Paris - 75)
- + **Vivien Sonzogni** - *La Table du Grapiot* (Pupillin - 39)
- + **Chantal Tabet** - Cheffe consultante (Paris - 75)