

BOCUSE D'OR EUROPE 2026 : LE THÈME SURPRISE “ON STAGE !” ET LES CANDIDATS DÉVOILÉS

Après l'annonce des deux premiers thèmes, le Bocuse d'Or Europe 2026 lève le voile sur sa troisième épreuve, “On Stage !”, une nouveauté inédite pensée comme une véritable démonstration culinaire.

Les 15 et 16 mars prochains, les 20 candidats européens feront face à une épreuve exigeante et personnelle lors de laquelle ils devront allier technique et savoir-faire sous les yeux du public et des membres du jury, afin de décrocher l'une des 10 places qualificatives pour la Grande Finale de janvier 2027 qui se déroulera pendant Sirha Lyon.

LE THÈME “ON STAGE !” : UNE PERFORMANCE CULINAIRE EN DIRECT POUR CÉLÉBRER LE PATRIMOINE GASTRONOMIQUE

Grande nouveauté de cette édition 2026, les candidats seront confrontés à un troisième thème baptisé “On stage !”, une épreuve de 10 minutes pensée comme une véritable démonstration culinaire en direct.



Après exactement 2h10 d'épreuve, chaque chef devra sortir de sa cuisine pour réaliser une épreuve jusqu'alors inédite dans l'histoire du concours ! Seul face aux supporters et aux membres du jury, chaque candidat devra réaliser **une émulsion inspirée de l'aïoli provençal** et devant mettre en valeur son **patrimoine culinaire national** - par un ingrédient, une technique, un ustensile -, sans aucun appareil électrique à disposition autre qu'une plaque à induction.

Bien au-delà de la maîtrise technique, cette épreuve est conçue comme **un véritable show face au public**, où les candidats doivent faire preuve de précision, de créativité et de personnalité, révélant leur savoir-faire à travers le geste, la méthode et l'innovation.

En l'absence du candidat, **son commis prendra pleinement en charge la cuisine**, assurant la continuité des préparations et le bon déroulement des préparations en cours de réalisation.

LES CHEFS EN LICE POUR LE BOCUSE D'OR EUROPE

Sur les **20 candidats** engagés dans la compétition, certains disposent déjà d'une expérience du Bocuse d'Or, à l'image de **Johan Kurkela** (Finlande), **Christian André Pettersen** (Norvège), **Piet Vande Castele** (Belgique), **Christian Wellendorf** (Danemark) ou encore **Dinārs Zvidriņš** (Lettonie).



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

Oliver McGeorge, candidat du Royaume-Uni et marié à une Marseillaise, aborde cette compétition européenne avec un parcours singulier qui sera un atout de taille. Formé entre le Royaume-Uni et la France, il a notamment évolué au *Petit Nice**** aux côtés de Gérard Passadat – Président d'Honneur de cette sélection – et comme sous-chef chez *Guy Savoy**** à Paris. Son arme secrète ? Cette double culture qui lui permet de marier l'exigence française et l'audace britannique face aux 20 nations européennes en compétition.

Double Bocuse de Bronze (en 2019 et 2021), **Christian André Pettersen** connaît parfaitement les exigences du concours pour atteindre le podium. De retour dans la compétition, le Norvégien doit d'abord décrocher sa qualification à Marseille pour pouvoir enfin décrocher le Bocuse d'Or, à Lyon, en janvier 2027. Cette fois, l'objectif est clair : se hisser à la plus haute place du podium.

À 25 ans, **Karina Fruman** entre dans l'histoire : elle devient la première femme à représenter la Suisse au Bocuse d'Or. Formée dans l'armée suisse où elle a forgé sa rigueur et sa discipline, la jeune cheffe a ensuite affiné son style dans des établissements en Suisse et à l'étranger. Avec cette précision quasi militaire et une ambition sans faille, elle compte bien placer la Suisse au centre de la carte de la gastronomie européenne.

Maxence Baruffaldi joue à domicile, ou presque. Vainqueur de la sélection française en octobre dernier, le chef varois revient sur les terres méditerranéennes qu'il connaît par cœur, formé dans les cuisines de Gérard Passadat – Président d'Honneur de cette édition. Aujourd'hui chef exécutif du Campus de Groisy, il a passé les deux dernières années à peaufiner sa conviction : la gastronomie de demain se jouera dans la transparence et le respect du vivant.

Cette édition marque également l'entrée en lice de deux nouveaux pays : la **Lituanie** et la **Roumanie**. Ils seront respectivement représentés par les chefs **Gabrielius Zajac** et **Vasilică Marinică Bejenaru**, qui tenteront de décrocher une qualification pour la **Grande Finale**, prévue lors de **Sirha Lyon** en janvier 2027.

LES 20 ÉQUIPES EN LICE

BELGIQUE

Piet VANDE CASTEELE [Candidat]

Willemijn VELDEMAN [Commis]

DANEMARK

Christian WELLENDORF [Candidat]

Gustav SPURRÉ [Commis]

ESPAGNE

Adolfo SANTOS GARCÍA [Candidat]

Marcos LÓPEZ MARTÍN DE EUGENIO [Commis]

ESTONIE

Joonas KOPPEL [Candidat]

Nora MOOSAR [Commis]

FINLANDE

Johan KURKELA [Candidat]

Niilo SUOMINEN [Commis]

FRANCE

Maxence BARUFFALDI [Candidat]

Arthur FAURIEL [Commis]

HONGRIE

Roland KELEMEN [Candidat]

Zoltán VINCZE [Commis]

ISLANDE

Snædis Xyza Mae JÓNSDÓTTIR [Candidate]

Marlís Jóna KARLSDÓTTIR [Commis]

ITALIE

Matteo TERRANOVA [Candidat]

Edoardo MAGNI [Commis]

LETTONIE

Dinārs ZVIDRIŅŠ [Candidat]

Fjodors NEKAZAKOVŠ [Commis]

LITUANIE

Gabrielius ZAJAC [Candidat]

Emilija STROLYTĖ [Commis]

NORVÈGE

Christian André PETTERSEN [Candidat]

Hanna KORVALD [Commis]

PAYS-BAS

Jet LOOS [Candidate]

Mats BLANKESTEIN [Commis]

POLOGNE

Kamil TŁUCZEK [Candidat]

Patrycja SZCZEPANIAK [Commis]

RÉPUBLIQUE TCHEQUE

Dominik UNČOVSKÝ [Candidat]

Daniel UNČOVSKÝ [Commis]

ROUMANIE

Vasilică-Marinică BEJENARU [Candidat]

Fabian LUPOI [Commis]

ROYAUME-UNI

Oliver McGEORGE [Candidat]

Stella JEWEL HARRIS [Commis]

SLOVAQUIE

Patrik POKRÝVKA [Candidat]

Viktória OROLÍNOVÁ [Commis]

SUÈDE

Ludwig TJÖRNEMO [Candidat]

Emilia BJÖRKLUND [Commis]

SUISSE

Karina FRUMAN [Candidate]

Niklas ERB [Commis]

DÉCOUVREZ L'ORDRE DE PASSAGE DU BOCUSE D'OR EUROPE 2026

RUNNING ORDER

	MARCH 15TH	MARCH 16TH	SET-UP	START	“ON STAGE !” THEME *	MEDITERRANEAN -FLAVORED THEME SENDING	PLATTER THEME SENDING	END OF THE COMPETITION
1	THE NETHERLANDS	DENMARK	6:30 AM	8:30 AM	10:45 AM	1:25 PM	2:00 PM	2:45 PM
2	FINLAND	ICELAND	6:45 AM	8:45 AM	11:00 AM	1:40 PM	2:15 PM	3:00 PM
3	ESTONIA	LITHUANIA	7:00 AM	9:00 AM	11:15 AM	1:55 PM	2:30 PM	3:15 PM
4	LATVIA	SPAIN	7:15 AM	9:15 AM	11:30 AM	2:10 PM	2:45 PM	3:30 PM
5	HUNGARY	SWITZERLAND	7:30 AM	9:30 AM	11:45 AM	2:25 PM	3:00 PM	3:45 PM
6	SWEDEN	ROMANIA	7:45 AM	9:45 AM	12:00 PM	2:40 PM	3:15 PM	4:00 PM
7	FRANCE	SLOVAKIA	8:00 AM	10:00 AM	12:15 PM	2:55 PM	3:30 PM	4:15 PM
8	CZECH REPUBLIC	POLAND	8:15 AM	10:15 AM	12:30 PM	3:10 PM	3:45 PM	4:30 PM
9	BELGIUM	ITALY	8:30 AM	10:30 AM	12:45 PM	3:25 PM	4:00 PM	4:45 PM
10	NORWAY	UNITED KINGDOM	8:45 AM	10:45 AM	1:00 PM	3:40 PM	4:15 PM	5:00 PM

Le Jury Cuisine

Stefani De Palma, Alejandra Espinoza, Philippe Girardon, Zhanxu Li, Tom Phillips et Luiz Filipe Souza

Le Jury Dégustation

Lorenzo Alessio, Viktor Örn Andrésson, Arturs Arnicans, Yohann Chapuis, Adam Dahlberg, Peter Duranský, Marek Fichtner, Romain Fornell, Christoph Hunziker, Ørjan Johannessen, Darius Katinas, Ronni Vexøe Mortensen, Cezar Munteanu, Clare Smyth, Robert Sowa, Arjan Speelman, Tamás Széll, Tommi Tuominen, Angelica Udeküll et Thijs Vervloet

Le Jury du Visuel Plateau

Enrico Bernado, Sara Gibrand et Yasmina Hayek

Le Jury du Meilleur Commis

Fabrice Desvignes et Jens Peter Kolbeck