

BOCUSE D'OR EUROPE 2026 : DÉCOUVREZ LE DEUXIÈME DES 3 THÈMES DU CONCOURS

La sélection Europe du Bocuse d'Or 2026 révèle progressivement ses défis. Après l'annonce du thème plateau, mettant à l'honneur le grondin rouge, le pois chiche, l'artichaut petit violet et l'oursin, découvrez ci-après le deuxième thème de cette sélection continentale. Une épreuve majeure, inédite, qui permettra aux vingt équipes engagées d'exprimer leur vision culinaire, et de prouver au jury leur technicité.

UN DEUXIÈME THÈME TERRE & MER AUX SAVEURS MÉDITERRANÉENNES

Dans la continuité du thème plateau, les candidats travailleront à nouveau des produits emblématiques de la gastronomie phocéenne pour ce deuxième thème : **la seiche**, témoin des richesses marines du bassin méditerranéen, et **le filet de taureau de Camargue (AOP)**, emblème des terres camarguaises, tous deux fournis par le partenaire majeur **METRO**. À cela s'ajoute une sauce imposée : une émulsion à base d'**ail** et d'**huile d'olive**, directement **inspirée de l'aïoli provençal**, véritable pilier de la cuisine méditerranéenne, sauce que chaque candidat devra retravailler en y intégrant un ingrédient rendant hommage à son pays d'origine.

Cette composition unique « terre et mer », servie chaude ou froide et dressée individuellement pour 14 personnes, sera présentée au jury dégustation après 4h55 d'épreuve. L'harmonie et l'équilibre entre terre et mer, la justesse des cuissons ainsi que la mise en valeur des ingrédients constitueront des critères déterminants dans la notation, invitant les candidats à livrer une interprétation singulière et contemporaine du bassin méditerranéen.



© BERRE

Nouveauté de cette édition 2026, **une troisième épreuve sera dévoilée le 13 février 2026**, testant ainsi la spontanéité et l'adaptabilité des chefs face à une épreuve mystère révélée à la dernière minute.

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

MARCH 15 TH						
		START	ADDITIONAL TEST	MED- TERRANEAN FLAVORED THEME	PLATTER THEME SENDING	END OF THE COMPETITION
1	THE NETHERLANDS	8:30 AM	10:45 AM	1:25 PM	2:00 PM	2:45 PM
2	FINLAND	8:45 PM	11:00 AM	1:40 PM	2:15 PM	3:00 PM
3	ESTONIA	9:00 AM	11:15 AM	1:55 PM	2:30 PM	3:15 PM
4	LATVIA	9:15 AM	11:30 AM	2:10 PM	2:45 PM	3:30 PM
5	HUNGARY	9:30 AM	11:45 AM	2:25 PM	3:00 PM	3:45 PM
6	SWEDEN	9:45 AM	12:00 PM	2:40 PM	3:15 PM	4:00 PM
7	FRANCE	10:00 AM	12:15 PM	2:55 PM	3:30 PM	4:15 PM
8	CZECH REPULIC	10:15 AM	12:30 PM	3:10 PM	3:45 PM	4:30 PM
9	BELGIUM	10:30 AM	12:45 PM	3:25 PM	4:00 PM	4:45 PM
10	NORWAY	10:45 AM	1:00 PM	3:40 PM	4:15 PM	5:00 PM

MARCH 16 TH						
		START	ADDITIONAL TEST	MED- TERRANEAN FLAVORED THEME	PLATTER THEME SENDING	END OF THE COMPETITION
1	DENMARK	8:30 AM	10:45 AM	1:25 PM	2:00 PM	2:45 PM
2	ICELAND	8:45 PM	11:00 AM	1:40 PM	2:15 PM	3:00 PM
3	LITHUANIA	9:00 AM	11:15 AM	1:55 PM	2:30 PM	3:15 PM
4	SPAIN	9:15 AM	11:30 AM	2:10 PM	2:45 PM	3:30 PM
5	SWITZERLAND	9:30 AM	11:45 AM	2:25 PM	3:00 PM	3:45 PM
6	ROMANIA	9:45 AM	12:00 PM	2:40 PM	3:15 PM	4:00 PM
7	SLOVAKIA	10:00 AM	12:15 PM	2:55 PM	3:30 PM	4:15 PM
8	POLAND	10:15 AM	12:30 PM	3:10 PM	3:45 PM	4:30 PM
9	ITALY	10:30 AM	12:45 PM	3:25 PM	4:00 PM	4:45 PM
10	UNITED KINGDOM	10:45 AM	1:00 PM	3:40 PM	4:15 PM	5:00 PM



© BERRE

Au terme des 5h30 d'épreuve, les **10 meilleures équipes** se qualifieront pour la **Grande Finale**, qui se tiendra pendant Sirha Lyon en janvier 2027.

Leur travail sera évalué par un jury composé de chefs renommés, ainsi que **Gérald Passedat**, chef marseillais triplement étoilé et Président d'Honneur de cette édition.

Héritier d'une lignée de cuisiniers installés à Marseille depuis 1917, Gérald Passedat incarne la troisième génération à la tête du *Petit Nice****, lieu iconique posé face à la Méditerranée. Formé à l'École hôtelière, il affine son parcours auprès de grandes maisons et figures de la gastronomie française — *Le Coq Hardi* à Bougival, le *Bristol* et l'*Hôtel de Crillon* à Paris, les frères Troisgros à Roanne, puis Michel Guérard — avant de revenir à Marseille pour y affirmer sa propre vision.

En 2008, il devient le premier chef marseillais à obtenir trois étoiles Michelin, consacrant un travail d'exception dédié aux ressources halieutiques. *Les distinctions s'enchaînent, Chevalier de l'ordre de la Légion d'honneur en 2010 ; Officier de l'Ordre du Mérite Agricole et Chevalier de l'Ordre des Arts et des Lettres en 2024.*

Chef profondément attaché à la Méditerranée, Gérald Passedat a élevé la cuisine locale au plus haut niveau de la gastronomie mondiale. Il revisite les grands classiques, dont la bouillabaisse, et redonne leurs lettres de noblesse à des poissons modestes et oubliés : girelle, galinette, verdaou... Sa cuisine d'auteur, exigeante et créative, s'appuie sur une recherche permanente de pureté, de justesse et de sens, ainsi que sur une collaboration étroite avec des pêcheurs artisans engagés dans une pêche raisonnée et durable.



© RICHARD HAUGHTON