

Bonjour,

Formidable tremplin permettant de révéler celles et ceux qui feront la cuisine de demain, le Bocuse d'Or France 2021 se tiendra le mardi 23 novembre au Centre des Congrès de Reims.

17 chefs français ou internationaux auront la lourde tâche de départager les 6 candidats, animés par un objectif commun : devenir le prochain représentant de la France au Bocuse d'Or (retrouvez [ici](#) les profils des différents candidats).

Découvrez ci-dessous les 17 membres du jury du Bocuse d'Or France 2021

### **Le Jury Dégustation,**

***note les goûts des recettes et le dressage des assiettes et plateaux selon des critères précis***

*Les officiels*

- Le parrain de cette édition : Arnaud Lallement – *L'Assiette Champenoise*\*\*\*
- Lauréat Bocuse d'Or 2021 (à titre honorifique – ne participe pas à la notation) : Davy Tissot – *Meilleur Ouvrier de France 2004 et Bocuse d'Or 2021*

*Les jurés*

- Beatriz Gonzalez – *Neva et Coretta*
- Christophe Hay – *La Maison d'à Côté*\*\*
- Jacques Marcon – *Les Maisons Marcon*\*\*\*
- Alexandre Mazzia – *AM par Alexandre Mazzia*\*\*\*
- Tabata Mey – *Les Apothicaires\** et *Food Traboule*
- Philippe Mille – *Domaine Les Crayères*\*\*
- Julia Sedefdjian – *Baieta\**
- Serge Vieira – *Restaurant Serge Vieira*\*\*
- Glenn Viel – *L'Oustau de Baumanière*\*\*\*

### **Le Jury Cuisine,**

***veille à la bonne application du règlement et examine la méthodologie et l'organisation des candidats en cuisine***

- Romuald Fassenet – *Château Du Mont Joly\**
- Mario Garcia – *Neuro Culinary Center Ag (Suisse)*
- Christian André Pettersen – *Cap Studio* (Norvège)
- Eric Pras – *Maison Lameloise*\*\*\*
- Christophe Quantin – *Cap-Cuisine Conseil*
- Ronni Vexøe Mortensen – *Geranium*\*\*\* (Danemark)

> Pour plus d'informations à propos des membres du jury, **consultez leurs biographies ci-dessous**. Vous pourrez également télécharger leurs photos via ce [lien](#).

> **Vous n'avez pas encore votre accréditation ?** Rendez-vous sur [le site dédié](#) et sélectionnez la catégorie "MEDIA, JE M'ACCREDITE".

--

**Arnaud Lallement** – *L'Assiette Champenoise*\*\*\*, Reims

Fils de restaurateur et diplômé de l'École Hôtelière à Strasbourg, il fait ses classes auprès de grands noms avant de rejoindre *L'Assiette Champenoise* au côté de son père en 1997. Il obtient sa 1<sup>ère</sup> étoile au Guide Michelin à 26 ans, sa 2<sup>ème</sup> étoile à 30 ans et finalement en 2014 une 3<sup>ème</sup> étoile.

**Davy Tissot** – *Meilleur Ouvrier de France 2004* et *Bocuse d'Or 2021*

Chef lyonnais, il remporte le titre de Meilleur Ouvrier de France en 2004, la réalisation du rêve qu'il s'était fixé en commençant sa carrière. La même année, il devient chef des *Terrasses de Lyon*, le restaurant de l'hôtel *La Villa Florentine* où il obtiendra une étoile en 2005. En 2017, Davy Tissot intègre l'Institut Paul Bocuse en tant que chef du restaurant *Saisons* à Écully (Rhône) et obtient une étoile au Guide Michelin, venant récompenser le premier restaurant d'application en France. En 2021, il remporte la finale du Bocuse d'Or. Une victoire pour la France qui n'avait pas accédé au podium depuis Thibaut Ruggeri en 2013.

**Beatriz Gonzalez** – Restaurants *Neva Cuisine* et *Coretta*, Paris

Originaire du Mexique, elle étudie à l'Institut Paul Bocuse et démarre sa carrière au *Carlton* à Cannes. Elle parfait son expérience dans plusieurs restaurants étoilés en France et en Italie avant d'ouvrir en 2011 son premier restaurant *Neva Cuisine*, puis le néobistrot *Coretta*.

**Christophe Hay** – *La Maison d'à Côté*\*\* , Montlivault

Natif de Vendôme, il sublime les produits ligériens et solognots et est connu pour travailler en circuits-courts, main dans la main avec les producteurs de sa région. Il fait ses armes auprès du chef étoilé Eric Reithler, puis de Paul Bocuse qui lui confie l'ouverture de son restaurant en Floride. De retour en France, il devient chef de plusieurs restaurants parisiens avant d'ouvrir *La Table d'à Côté* et *La Maison d'à Côté*, respectivement 1 et 2 étoiles Michelin depuis 2019.

**Jacques Marcon** – *Les Maisons Marcon*\*\*\*, Saint-Bonnet-le-Froid

3<sup>ème</sup> génération de restaurateur, il est le fils de Régis Marcon, chef multi-récompensé et Président du Bocuse d'Or. En 2004, il rejoint son père et crée le restaurant *Jacques et Régis Marcon*, 3 étoiles au Guide Michelin depuis 16 ans.

**Alexandre Mazzia** – *AM par Alexandre Mazzia*\*\*\*, Marseille

Sa cuisine créative s'inspire notamment de ses 15 premières années en République du Congo. En 2011, il est repéré par le « Gault et Millau » en tant que jeune talent. Il ouvre son propre restaurant en 2014, rapidement étoilé l'année suivante. Cuisinier de l'année en 2019, chef de l'année en 2021. Il rentre dans le cercle des chefs triplement étoilés en seulement 6 ans. Une prouesse au niveau mondial.

**Tabata Mey** – *Les Apothicaires*\* et *Food Traboule*, Lyon

D'origine brésilienne, elle est cheffe du restaurant *Les Apothicaires* à Lyon en duo avec son mari Ludovic Mey. Ils y proposent une cuisine à 4 mains aux influences multiples marquée notamment par leurs passages chez René Redzepi, chef de NOMA sacré Meilleur Restaurant du Monde à Copenhague, Alex Atala au Brésil et Tiago à Belem. En 2020, ils obtiennent une étoile au Guide Michelin. Ils ont également repris le lieu historique de la Tour Rose à Lyon pour y créer *Food Traboule*, un Food Court porté par des chefs engagés.

**Philippe Mille** – *Domaine Les Crayères*\*\* , Reims

Meilleur Ouvrier de France, il a obtenu le Bocuse de Bronze en 2009 lorsqu'il travaillait au *Meurice* avec Yannick Alléno. Il arrive en 2010 comme chef du *Domaine Les Crayères*, où il obtient dès l'année suivante la 1<sup>ère</sup> puis la 2<sup>ème</sup> étoile. Il est le parrain du Trophée Mille,

concours de cuisine et de service international dédié aux apprentis pour promouvoir les cuisiniers de demain et les produits du terroir.

**Julia Sedefdjian** – *Baieta*\*, Paris

Née à Nice, elle devient à 21 ans la plus jeune et l'une des rares femmes cheffe étoilée de France. Après avoir pris les commandes du restaurant parisien *Les Fables de La Fontaine*, elle ouvre en 2016 son restaurant méditerranéen *Baieta*, récompensé d'une étoile Michelin en 2019.

**Serge Vieira** – *Restaurant Serge Vieira*\*\* , Chaudes Aigues

Bocuse d'Or 2005 à 27 ans et après un tour du monde culinaire, Serge Vieira s'est installé en 2009 avec son épouse Marie-Aude dans sa région natale d'Auvergne au cœur du Château du Couffour face aux monts du Cantal. En 2010, il reçoit une première étoile au Guide Michelin, puis une seconde en 2012. En plein centre de la ville de Chaudes-Aigues, à deux pas des sources chaudes, il a également ouvert Sodade, un hôtel 4 étoiles et un bistrot récompensé d'un Bib Gourmand par le Guide Michelin. Serge Vieira est président de la Team France depuis 2019.

**Glenn Viel** – *L'Oustau de Baumanière*\*\*\*, Les Baux-de-Provence

Après avoir travaillé dans des établissements prestigieux tels que le *Meurice* et le *Plaza Athénée*, il devient chef à 28 ans au *Peron* à Marseille où il décroche rapidement 1 étoile, puis 2 étoiles au *Cheval Blanc* à Courchevel. En 2015, il rejoint Jean-André Charial à *L'Oustau de Baumanière* où il met en place une cuisine éco-responsable. Il décroche ainsi la troisième étoile en 2020. Il est également le nouveau membre du jury de *Top Chef* saison 13.

**Romuald Fassenet** – *Château Du Mont Joly*\*, Sampans

Des fourneaux de Matignon aux cuisines de *La Tour d'Argent*, Romuald Fassenet est reconnu Meilleur Ouvrier de France en 2004. Il ouvre avec sa femme Catherine son restaurant gastronomique dans le Jura récompensé d'une étoile depuis 2006. En parallèle, il s'investit également dans le Bocuse d'Or en coachant différentes équipes à travers le temps (Japon, Australie et France en 2021).

**Mario Garcia** – *Neuro Culinary Center Ag*, Vitznau (Suisse)

S'illustrant à maintes reprises dans l'équipe nationale suisse, il obtient la 5<sup>ème</sup> place au Bocuse d'Or 2019, le meilleur résultat jamais obtenu par l'équipe suisse au concours. Ce jeune chef a également créé sa propre école de cuisine *Cre/ate*.

**Christian André Pettersen** – *Cap Studio*, Stavanger (Norvège)

Ce chef trentenaire est aiguillonné par un goût prononcé pour le défi : médaillé de bronze au Bocuse d'Or 2019 et 2021, il est également présent sur le podium du Bocuse d'Or Europe deux éditions de suite (2018 et 2020). Cet habitué des compétitions a participé à 24 concours, desquels il a retiré 14 médailles d'or, 8 d'argent et 2 de bronze.

**Eric Pras** – *Maison Lameloise*\*\*\*, Chagny

Né à Roanne, il débute son apprentissage chez *Maison Troisgros* avant de devenir, en 2004, Meilleur Ouvrier de France. Il prend la succession en 2009 de Jacques Lameloise aux fourneaux du relais & châteaux *Maison Lameloise*\*\*\*.

**Christophe Quantin** – *Cap-Cuisine Conseil* (France)

Après une première vie culinaire en brigade puis dans le lycée hôtelier de Blois et l'obtention du titre de Meilleur Ouvrier de France, il devient vice-président du MOF cuisine en 2006. De 2013 à 2020 il a la responsabilité de l'Ecole Ducasse. Depuis, il a sa propre société de conseil, formation et ingénierie.

**Ronni Vexøe Mortensen** – *Geranium*\*\*\*, Copenhague (Danemark)

Chef adjoint du trois étoiles *Geranium*, il fait partie de l'équipe qui obtient la médaille d'argent au Bocuse d'Or 2007 puis au Bocuse d'Or 2021.