

J-4 AVANT LE BOCUSE D'OR FRANCE 2023 ET LE FORUM SPORT & GASTRONOMIE

Bonjour,

Ce 8 septembre, la **sélection France 2023 du Bocuse d'Or se tient au Grand Palais Éphémère, à Paris. Anne-Sophie Pic et Naïs Pirollet sont respectivement Présidente d'Honneur et Présidente du jury.** Cette dernière, qui a représenté la France lors de la Grande Finale en janvier dernier, vient par ailleurs d'annoncer qu'elle rejoindra le 11 septembre prochain les cuisines de la *Maison Pic*^{***} à Valence.

En marge de la sélection tricolore se tiendra - au même endroit et symboliquement programmé le jour du match d'ouverture de la Coupe du Monde du Rugby - le **Forum Sport & Gastronomie** de 9h15 à 11h15 en présence de :

- **Olivier Ginon** - Président du Groupe GL events et Vice-Président de la Filière Sport
- **Amélie Oudéa-Castéra** - Ministre des Sports et des Jeux Olympiques et Paralympiques
- **Olivia Grégoire** - Ministre déléguée chargées des Petites et Moyennes Entreprises, du Commerce, de l'Artisanat et du Tourisme

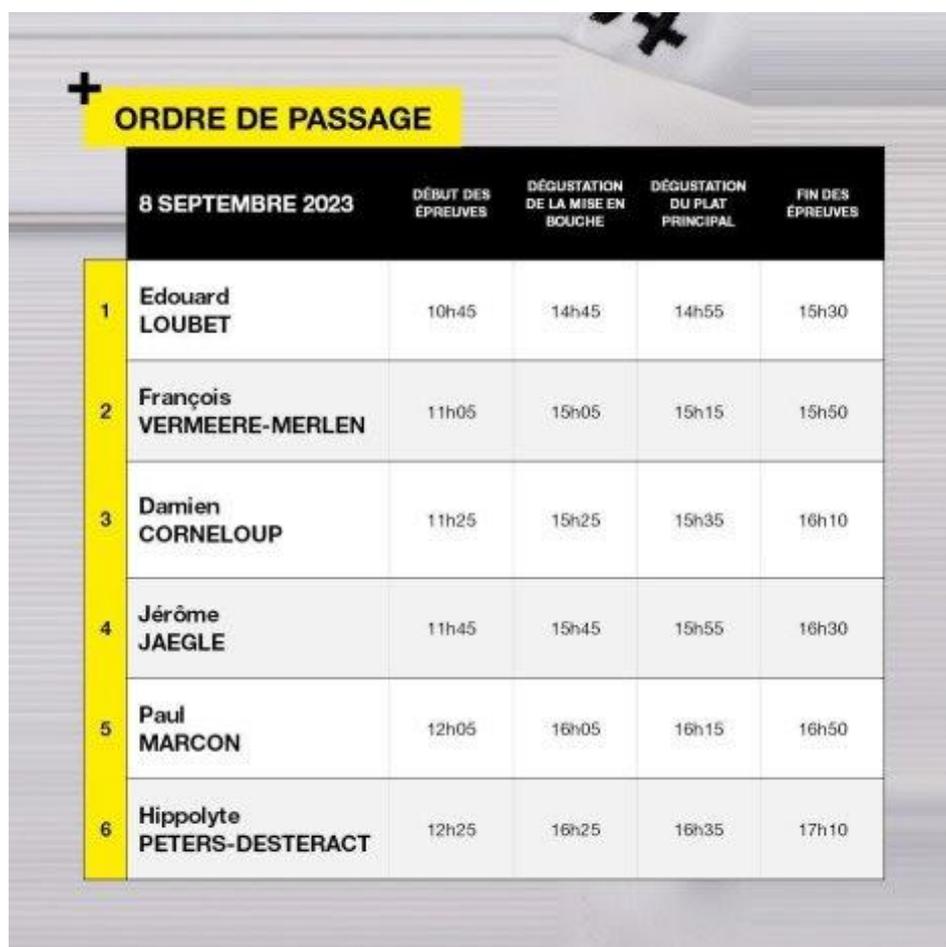
Ce forum s'inscrit dans la continuité des actions mises en œuvre pour mettre en lumière l'excellence française dans la gastronomie et le dans le sport, et promouvoir les métiers des filières concernées. À cette occasion, il sera possible d'assister à deux tables rondes sur la formation et la transmission, essentielles dans les deux filières : une table ronde "sport" en présence de Madame Amélie Oudéa-Castéra à partir de 9h30 et une table ronde "gastronomie-tourisme" en présence de Madame Olivia Grégoire et des chef.fe.s Alain Ducasse, Thierry Marx et Nadia Sammut. Enfin, **Guillaume Gomez** - Ambassadeur de la Gastronomie Française - et **Claude Revel** - Présidente du GIE France Sport Expertise - clôtureront ce forum à 11h.

LA SÉLECTION FRANCE DU BOCUSE D'OR

Pendant ce temps, au cours de **4 heures d'épreuves**, les **6 chefs** retenus pour cette sélection tricolore tenteront de décrocher leur place en réalisant **deux recettes, dans l'esprit d'un menu**, à destination d'un jury expérimenté composé de Jérôme Banctel, Pascal Barbot, Romain Meder, Tom Meyer, Jessica Préalpato, Sven Erik Renaa, ainsi que du Bocuse d'Or en titre, Brian Mark Hansen.

Les candidats devront élaborer deux recettes en déclinant un produit imposé : la truite rose, fournie par Metro, Partenaire Majeur du concours. Ce poisson d'élevage répondant aux critères de durabilité et largement plébiscité, devra être travaillé dans une entrée légère – comme une mise en bouche en amont de la dégustation - ainsi que sur un thème plateau, épreuve historique du Bocuse d'Or depuis plus de 30 ans.

Les équipes débutent le concours à intervalles réguliers à partir de 10h45 selon l'ordre de passage suivant :



8 SEPTEMBRE 2023		DÉBUT DES ÉPREUVES	DÉGUSTATION DE LA MISE EN BOUCHE	DÉGUSTATION DU PLAT PRINCIPAL	FIN DES ÉPREUVES
1	Edouard LOUBET	10h45	14h45	14h55	15h30
2	François VERMEERE-MERLEN	11h05	15h05	15h15	15h50
3	Damien CORNELOUP	11h25	15h25	15h35	16h10
4	Jérôme JAEGLE	11h45	15h45	15h55	16h30
5	Paul MARCON	12h05	16h05	16h15	16h50
6	Hippolyte PETERS-DESTERACT	12h25	16h25	16h35	17h10

La remise des prix aura lieu le jour même à 18h00.

- > Pour consulter le communiqué de presse au sujet des 6 candidats et du jury dégustation : [cliquez ici](#).
- > Retrouvez l'ensemble des photos portrait des candidats : [cliquez ici](#)
- > Retrouvez l'ensemble des photos portrait du jury dégustation : [cliquez ici](#)

INFORMATIONS PRATIQUES

Votre contact médias sur place :

Inés Carrayrou / 06 32 01 54 17 - ic@monet-rp.com

Accessibilités

Grand Palais Éphémère - Paris, 8ème

Ouverture des portes au public : 9h

Métro : ligne 8, 6, 10 / Stations Ecole Militaire, La Motte-Picquet Grenelle

RER : ligne C / station Champ de Mars – Tour Eiffel

Bus : lignes 28, 80, 82, 86, 69,42

Velib' : Station n°7111 Place Joffre / n°7109 Frédérick Le Play / n°15024 La Motte-Picquet