

**LE CAMPUS DE GROISY CELEBRE L'EXCELLENCE CULINAIRE FRANÇAISE  
EN RÉUNISSANT LES MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE  
AUTOUR D'UN POT-AU-FEU D'EXCEPTION  
LE MARDI 19 NOVEMBRE 2024**

Soirée parrainée et en présence de

**Guillaume GOMEZ**

Ambassadeur de France  
représentant personnel du Président de la République  
pour la Gastronomie et l'Alimentation



En cuisine et pour la salle à manger : l'équipage du restaurant Paul Bocuse :



Le Chef d'orchestre :  
**Olivier COUVIN** ;  
Chef exécutif et MOF 2015 Cuisine

~~~  
L'Art du service  
**Maxime TSCHIRHART** ; Maître d'Hôtel

~~~  
**Maxime VALÉRY** ; Chef Sommelier Exécutif

Les personnalités de l'artisanat des métiers de bouche présents :

**Yannick FRESSENON** ; MOF 2023 Primeurs

~~~



**Catherine et Jean-Luc BOTTI** ; MOF 2015 et  
2019 Primeurs

~~~

**Joël DEFIVES** ; MOF 2004 Boulangerie

~~~



**Mickaël CHABANON** ; MOF 2015 Boucherie

~~~

**Romain GUIBERT** ; MOF 2023 Fromager

~~~



**Jacques DUBOULOUZ** ; MOF 2004 Fromager

~~~

**Pierre GAY** ; MOF 2011 Fromager

~~~

**Philippe RIGOLLOT** ; MOF 2007 Pâtisserie

# SAVE THE DATE : MARDI 19 NOVEMBRE 2024 - 19H

RESTaURaNT “LE 1973” CAMPUS DE GROISY - 126 CHEMIN DES MÉTIERS - 74330 GROISY

En réunissant les meilleurs artisans des métiers de bouche, nous souhaitons célébrer l'écosystème qui fait vivre la gastronomie Française.

Ce dîner exceptionnel est une ode à la cuisine française, à ses traditions et à ceux qui la font vivre.

## EN BREF « TOUT SE TERMINE À TaBLE ! »



“ —

*L'occasion de célébrer la cuisine comme l'art du partage.*

*En mettant en valeur les produits de nos artisans, nous célébrons le savoir-faire de tous ceux qui contribuent à la richesse de notre gastronomie*

”

## L'HISTOIRE DU POT-aU-FEUD DE PaUL BOCUSE

Le pot-au-feu, plat emblématique de la gastronomie française, a été élevé au rang d'œuvre d'art par Paul Bocuse. Ce monument de la cuisine a revisité cette recette traditionnelle, en lui apportant sa touche personnelle et son exigence de qualité.

Le pot-au-feu de Bocuse est bien plus qu'un simple plat : c'est un rituel, un moment de partage et de convivialité. Il incarne la richesse et la diversité de la cuisine française, tout en étant profondément ancré dans les traditions.

## La SINGULaRITÉ DE L'ÉVÉNEMENT ET LES MEILLEURS OUVRIERS DE FRaNCE

Pour rendre hommage à ce grand chef et à son héritage culinaire, le Campus de Groisy a imaginé un dîner d'exception.

Réunissant les meilleurs représentants de chaque métier, ce dîner promet d'être un moment inoubliable.

Deux jours de préparations exceptionnelles où formateurs et apprentis de chaque métier uniront leurs forces pour créer des merveilles culinaires. C'est une véritable effervescence que l'on attend dans les ateliers.

Cette collaboration unique mettra en lumière le savoir-faire et l'excellence de chacun, offrant aux convives une expérience gustative exceptionnelle.

