

Raphaël Garel, sous-chef du restaurant Paul Bocuse, remporte les sélections nationales et représentera la France le 4 février 2025 au célèbre Prix Taittinger appelé dorénavant Prix ArsNova de cuisine d'auteur.



Fondé en 1967 par la maison de Champagne éponyme, le prix Taittinger a pour vocation de préserver le patrimoine gastronomique tout en assurant la transmission du savoir-faire auprès de la jeune génération de chefs. 57 ans d'histoire au service de l'excellence, marquées par le passage de nombreux chefs devenus des piliers de notre gastronomie. En 2024, le Taittinger évolue et devient le Prix ArsNova de cuisine d'auteur.

Soutenu par les chefs Meilleurs Ouvriers de France Gilles Reinhardt et Olivier Couvin du restaurant Paul Bocuse, Raphaël Garel a remporté les sélections nationales en octobre 2024 et représentera la France en février 2025 lors de la finale internationale. Aux côtés de huit autres candidats, Raphaël devra proposer son interprétation autour du thème de la canette.

Originaire de Bretagne, Raphaël Garel a grandi dans une famille où la cuisine est symbole de partage et de rassemblement. Formé au lycée Hôtelier de Dinard, il fait ses classes au restaurant Paul Bocuse à Collonges au Mont d'Or. Il poursuit son parcours chez Michel Guérard à Eugénie-les-bains et à la Rotonde à Lyon. En 2019, le chef Gilles Reinhardt lui propose un poste de sous-chef, qu'il occupe encore aujourd'hui.

Animé par les défis de haut niveau, Raphaël obtient le 71^e prix culinaire Prosper Montagné en 2022, celui de la Meilleur Brigade de France en 2024 aux côtés de Nicolas Adam et Thibault Curioz, et se lance aujourd'hui dans l'aventure du Prix Taittinger.

« Je suis très heureux de représenter la France à travers le prix très prestigieux ArsNova de cuisine d'auteur, véritable symbole d'excellence et de créativité. L'esprit de famille de la Maison Bocuse est un soutien indispensable dans la préparation de cette finale internationale dans laquelle je mettrai tout en œuvre pour placer la France sur la première place du podium après huit ans d'absence. » Raphaël Garel, sous-chef Restaurant Paul Bocuse

« Raphaël Garel est le reflet du restaurant Paul Bocuse. Il représente le mélange entre tradition et modernité qui symbolise cette maison centenaire. C'est avec beaucoup de fierté que nous l'accompagnons avec Gilles Reinhardt dans cette aventure, en lui transmettant notre savoir-faire et nos expériences. Porter la jeunesse est plus qu'une mission, c'est pour nous un devoir. » Olivier Couvin, chef Meilleur Ouvrier de France Restaurant Paul Bocuse