

SIRHA+ BOCUSE D'OR TEAM FRANCE

**LA FRANCE DÉCROCHE LA 5^{ÈME} PLACE AU BOCUSE D'OR EUROPE
ET SE QUALIFIE POUR LA FINALE MONDIALE QUI AURA LIEU
À LYON AU SIRHA LE 26 ET 27 JANVIER 2025.**



Le candidat France Paul Marcon et sa commis officielle Camille Pigot entourés de leur coach Christophe Quantin et du chef Davy Tissot, lauréat du Bocuse d'Or 2021 et jury dégustation français se sont qualifiés pour la finale monde du Bocuse d'Or ce mercredi 20 mars au Bocuse d'Or Europe à Trondheim en Norvège. Face à 19 autres équipes, pendant 5h30 non-stop, ils ont réalisé les deux épreuves emblématiques du concours : l'assiette et le plateau à base des produits locaux et emblématiques du terroir nordique.

LE RENNE À LA FRANÇAISE

Associer le rumsteck de renne au praliné de cèpes de pays, le jarret avec le foie gras, la moutarde et le vin jaune, agrémenter avec un condiment acidulé aux baies de sureau de Haute-Loire, créer un lien entre la langue de renne, la sauce gribiche et l'aquavit... pour sublimer les produits emblématiques du terroir norvégien « à la française ». Le goût avant tout...

LA FRANCE SUR UN PLATEAU

Reconnaître le goût vrai des produits bruts travaillés avec délicatesse, associer la diversité des terroirs en s'appuyant sur le patrimoine culinaire français, jouer sur l'équilibre des textures et des saveurs, allier le Bon et le Beau pour mettre en lumière, la gourmandise... Un plateau élégant et lumineux au service du goût avant tout... Pour la réalisation du plateau, la Team France s'est entourée du designer Xavier Salerio qui a travaillé en collaboration avec EuroDesign pour sa réalisation tout en jeu de lumières.

« C'est un moment d'une intensité très forte qui demande beaucoup de concentration. Il y avait une belle cohésion d'équipe qui nous a permis de travailler dans la maîtrise et la rigueur. Avec Camille, on a envoyé ce que l'on souhaitait et on a travaillé de manière soudée. Christophe, notre coach, donnait le tempo et ensemble on a tout mis en œuvre pour donner le meilleur de nous-même. Je remercie mon équipe et la Team France ainsi que tous nos partenaires pour leur soutien. Les supporters ont été au top ! Une ferveur qui porte ! C'est une aventure humaine et collective qui est loin d'être finie ! Rendez-vous à Lyon ! »

Paul Marcon, candidat France au Bocuse d'Or

« C'est mon premier concours à l'international. J'ai adoré cette adrénaline et je suis très fière de la confiance que Paul m'a accordée. On a la même exigence et on s'est fait mutuellement confiance porté par le timing de notre coach Christophe Quantin.

La France est en finale et j'en suis très fière. »

Camille Pigot, commis officielle

« Le goût était au rendez-vous et chaque geste était maîtrisé en cuisine. Un grand bravo à Paul, Camille et Christophe pour cette belle prestation qui propulse la France en finale !

La Team France sera au-rendez pour continuer à accompagner l'équipe.

Rendez-vous à Lyon en finale pour la suite de l'histoire ! »

Davy Tissot, lauréat Bocuse d'or 2021 et jury dégustation France

« Le Bocuse d'Or, c'est un marathon. L'équipe de France est qualifiée pour la finale. La Team France est fière de soutenir cette nouvelle génération qui s'engage sans compter pour porter les couleurs de la gastronomie française. Un grand bravo à Paul Marcon et son équipe qui n'ont rien lâché. Un grand merci à toutes celles et ceux qui nous soutiennent.

L'histoire continue avec une promotion Serge Vieira plus motivée que jamais ! »

Romuald Fassenet, président de la Team France Bocuse d'Or.



Plateau autour du skrei



Thème plateau



Thème assiette autour du renne

Intitulé du plateau :

- Pièce principale : Skrei et sa mosaïque de Saint-Jacques à l'aneth, Coquille de farce aux agrumes, Sauce onctueuse à la carotte fermentée
- Ses garnitures :
 - Champignons, souvenir précieux de l'enfance, Écailles délicates, Duxelles et noisette.
 - Pétale intensément fenouil et cistre sauvage, Fraîcheur de fenouil, de la fleur au légume, Cistre de nos prés, Brillance anisée.
- Sa cassolette franco-norvégienne : Sauce gourmande de stockfish à la rouille légèrement pimentée, Bouchée de stockfish et pommes de terre confites au beurre, Petites morilles farcies Premiers petits pois, carottes et pickles de champignons

Intitulé de l'assiette :

- Rumsteak de renne, praliné de cèpes de pays, Jarret de renne et foie gras, glaçage moutardé au vin jaune, Jus de renne au vin rouge infusé au poivre noir, Condiment acidulé aux baies de sureau de Haute-Loire, Crémeux de panais et anis étoilé.
- Tartelette de langue de renne, sauce gribiche fragrance d'aquavit.

Composition de l'équipe de France :

- **Paul Marcon** : candidat France au Bocuse d'Or
- **Camille Pigot** : commis officielle de Paul Marcon
- **Christophe Quantin** : coach officiel, chef Meilleur Ouvrier de France 1993, vice-président et organisateur du concours Un des Meilleurs Ouvriers de France Cuisine depuis 2006
- **Davy Tissot** : jury dégustation France, chef Meilleur Ouvrier de France 2004, Bocuse d'Or 2021
- **Romuald Fassenet**, Président de la Team France Bocuse d'Or et chef étoilé Meilleur Ouvrier de France du Château du Mont Joly



© Alexandra Battut - Agence Camille Carlier

Qui est Paul Marcon ?

D'origine auvergnate, Paul Marcon a grandi dans les cuisines de Saint-Bonnet-le-Froid au cœur d'un terroir d'une grande richesse dans le respect de la nature. La cuisine est rapidement devenue une vocation comme une évidence. Animé par l'esprit de compétition, Paul Marcon se présente à son premier concours, les Worldskills France, dès l'âge de 16 ans se plaçant sur la seconde marche du podium à la finale nationale. Il atteindra la finale mondiale quelques années plus tard. Après avoir fait ses gammes dans plusieurs établissements étoilés lyonnais, il part pendant 2 ans à Stockholm au sein du restaurant AIRA** du chef Tommy Myllymäki, Bocuse d'Argent 2011. Une expérience qui lui permet de découvrir d'autres techniques et d'enrichir son savoir-faire. Paul Marcon ne tarde pas à renouer avec la compétition. En 2022, il remporte le Trophée Jean Delaveyne. De retour en France, Paul Marcon intègre les cuisines du restaurant familial triplement étoilé aux côtés de son frère Jacques et de son père Régis à Saint-Bonnet-le-Froid. Un retour aux sources au cœur d'une nature inspirante qu'il affectionne.

