

COMMUNIQUÉ DE PRESSE
13 mars 2026 – 10:00

DE BUYER, PARTENAIRE DU BOCUSE D'OR EUROPE, MET LA PRÉCISION AU SERVICE DES CHEFS

1

De Buyer, maison française emblématique depuis 1830 appartenant à la division professionnelle du Groupe SEB, est fier de s'associer à l'édition 2026 du Bocuse d'Or Europe à Marseille. En tant qu'allié historique des chefs, chaque ustensile De Buyer naît d'une collaboration avec les plus grands talents de la gastronomie. Ce dialogue permanent permet de concevoir des outils d'une précision inégalée, au service de la performance.

Pour l'édition 2025-2027 du Bocuse d'Or, plus prestigieux concours culinaire au monde, la marque De Buyer renouvelle son engagement en tant que partenaire Platinum, couvrant la sélection France, la sélection Europe et la Grande Finale qui regroupera les meilleurs candidats sélectionnés à travers le monde entier lors du SIRHA Lyon en janvier 2027.

À travers ce partenariat, De Buyer met son savoir-faire au service des Chefs, en proposant des outils précis, conçus pour exceller dans une compétition où chaque geste compte. Poêles, casseroles, spatules ou fouets : chaque ustensile est pensé pour garantir un niveau d'exigence élevé et permettre le meilleur résultat.

« Cela fait plus d'un siècle que De Buyer imagine et fabrique des ustensiles de cuisine pour les professionnels. C'est donc un honneur d'être aux côtés du plus grand et prestigieux concours de la Gastronomie et de voir les plus grands Chefs du monde s'entraîner avec ces produits afin d'obtenir le meilleur résultat. La réussite d'une recette dépend de la technique, de la qualité des ingrédients et des ustensiles. » commente **Guilhem Pinault, Président de La Brigade de Buyer**.

De Buyer AFFINITY, l'inox préféré des grands Chefs

Les candidats utiliseront un kit comprenant des produits de la gamme **De Buyer AFFINITY**. Les ustensiles de cette collection sont composés d'un matériau innovant hyper conducteur en acier inoxydable multicouches (5 couches) qui permet une cuisson homogène tout en préservant les vitamines des aliments.

En complément, De Buyer a conçu un saucier en inox sur mesure pour répondre aux besoins précis des Chefs et aux contraintes de la compétition. **Davy Tissot, Bocuse d'Or 2021 et Président du Comité Exécutif du Bocuse d'Or**, ajoute : « Je voulais un saucier qui respecte le geste tout en repoussant les limites de l'ustensile traditionnel. De Buyer a compris l'enjeu et a su transformer cette demande en une fabrication spéciale, aboutie. C'est cette capacité à innover avec nous, Chefs, qui fait la force du partenariat. »

Le succès au rendez-vous

Depuis 2019, les produits De Buyer accompagnent l'équipe de France dans l'aventure Bocuse d'Or, en soutenant ses talents lors des trois dernières éditions du prestigieux concours. Depuis, Davy Tissot en 2021 et Paul Marcon en 2025 ont remporté ce concours. Des parcours inspirants, portés par une passion commune pour l'excellence, l'innovation et l'artisanat culinaire.



©Agence Camille Carlier – Alexandra Battut

2

À propos de De Buyer :

Créée en 1830, De Buyer est une marque française de matériel et ustensiles de cuisine et de pâtisserie haut de gamme, pour professionnels et passionnés. La manufacture De Buyer est située au Val d'Ajol, dans les Vosges. La marque conçoit des produits techniques, précis, innovants et durables, adaptés aux exigences de la gastronomie. Avec plus de 2 500 références exportées dans le monde entier, de Buyer accompagne chefs, artisans et particuliers dans la réalisation d'une cuisine créative, performante et responsable.

L'entreprise est labellisée Entreprise du Patrimoine Vivant (EPV) et RSE niveau Exemplaire, en reconnaissance de son savoir-faire, de ses engagements et de la qualité de ses produits.

Image Sept

Caroline Simon
Isabelle Dunoyer de Segonzac

Et retrouvez-nous aussi sur www.groupeseb.com

SEB Professional, division professionnelle et premium du Groupe SEB, déploie son activité autour de deux segments principaux : les boissons, pour lequel le Groupe SEB est leader mondial des machines à café expresso automatiques, et le culinaire. Le Groupe s'appuie sur des marques fortes, chacune référente dans son secteur d'activité, pour satisfaire les hautes exigences des professionnels : préparation de boissons froides ou chaudes (dont le café et les jus de fruits), préparation culinaire, cuisson des aliments, articles culinaires (couteaux de cuisine et autres ustensiles de cuisine professionnels), et équipement hôtelier ; avec toujours comme pierre angulaire, la performance et l'excellence.

SEB SA ■

SEB SA - N° RCS 300 349 636 RCS LYON – capital 55 337 770 € TVA intracommunautaire : FR 12300349636

SEB PROFESSIONAL, LA DIVISION PROFESSIONNELLE DU GROUPE SEB

32 DUMAS | AIR'T | ALL-CLAD | AMBASSADE DE BOURGOGNE | CHARVET | CURTIS | DE BUYER | FORGE ADOUR | HEPP |
KRAMPOUZ | LACANCHE | LA SAN MARCO | OPEN'COOK | PACOJET | PEBBLY | SABATIER | SCARITECH | SCHAEERER | WMF | ZUMMO