

DÉBUT DES ÉPREUVES : 10H45
DÉBUT DES DÉGUSTATIONS : 14H45
REMISE DES PRIX : 18H00

LE BOCUSE D'OR FRANCE SE TIENDRA À PARIS LE 8 SEPTEMBRE 2023

AU-DELÀ D'UN CONCOURS, UNE PÉPINIÈRE DE GRANDS CHEFS

Depuis sa création en 1987 par Paul Bocuse, figure emblématique de la gastronomie, le Bocuse d'Or s'est imposé comme un événement de renommée mondiale. Bien plus qu'un simple concours, il s'agit d'une véritable vitrine internationale culinaire où engagement, passion, et technique révèlent les plus grands chefs de demain. C'est un tremplin unique pour ceux qui souhaitent accéder à une reconnaissance internationale.

La France, considérée comme le berceau de la gastronomie, possède un palmarès exceptionnel dans la compétition avec pas moins de 8 victoires, dont la dernière en 2021 avec Davy Tissot, permettant ainsi aux chefs lauréats d'accéder à une reconnaissance culinaire internationale. En 2023 lors de la dernière finale, c'est la benjamine du concours Naïs Pirolet qui a représenté la France parmi les 24 pays participants.

L'enjeu de cette sélection France est de désigner le futur candidat qui lui succédera et permettra, une nouvelle fois, de faire rayonner la gastronomie française, à travers sa culture de l'excellence et sa capacité à se dépasser au fil des épreuves.

La sélection France du Bocuse d'Or 2025 se tiendra le **8 septembre prochain au Grand Palais Éphémère**, à Paris. Un lieu emblématique au cœur de la capitale, offrant une vue imprenable sur la Tour Eiffel.



4H

D'ÉPREUVES

2

ÉPREUVES

6

CANDIDATS

DEUX ÉPREUVES POUR SUBLIMER LE TERROIR FRANÇAIS

Les candidats présélectionnés disposeront de **quatre heures pour réaliser deux recettes, comprenant une mise-en-bouche et un plateau**. Pour cela, un produit commun aux deux épreuves sera à leur disposition : la **truite rose** (origine France). Ce poisson à la chair délicate exige une grande maîtrise technique de la part des chefs, qui pourront explorer une multitude de saveurs pour sublimer ce produit.

Pour la première épreuve, les candidats devront réaliser des **mises en bouche en associant la truite rose au chou-fleur**. L'épreuve plateau tournera autour de **l'association de la truite rose avec la carotte et le fenouil**.

Ces légumes sont des produits emblématiques du terroir français. Ils ont été délibérément sélectionnés pour leur accessibilité tant sur le plan économique que dans le respect de la saisonnalité.

Le choix de l'intégralité des produits mis à disposition des candidats est le fruit de discussions entre le Comité d'Organisation et METRO, partenaire historique du concours.

UNE PREMIÈRE ÉTAPE POUR REPRÉSENTER LA FRANCE EN 2025

Première étape indispensable pour représenter la France lors de la Grande Finale qui se déroulera lors de Sirha Lyon 2025, le concours exige bien plus qu'une grande habileté en cuisine. Les candidats doivent pouvoir justifier d'une solide expérience professionnelle dans le domaine de la gastronomie, souvent renforcée par des participations à des compétitions culinaires.

Parmi plus de cinquante demandes de candidatures, seuls **six chefs sont retenus pour s'affronter lors de la sélection tricolore**. Ils tenteront de décrocher leur place en équipe, composée chacune d'un candidat et d'un commis, complétée pour la première fois cette année d'un coach.

LES 6 CANDIDATS EN LICE

Damien Corneloup - L'Atelier Yssoirien*
(Issoire - 14)

Jérôme Jaegle - Restaurant Alchémille*
(Kaysersberg - 68)

Edouard Loubet - Le Grizzly
(La Clusaz - 74)

Paul Marcon - Restaurant Marcon***
(Saint-Bonnet-le-Froid - 43)

Hippolyte Peters Desteract - Le Kabestan
(Lyon - 69)

François Vermeer-Merlen - Conseiller culinaire
(Région Rhône-Alpes et France)

Les réalisations des candidats seront départagées par un jury exigeant, présidé par **Naïs Pirollet**, la plus jeune candidate française de l'histoire du Bocuse d'Or. Le jury dégustation sera composé de 10 grands noms de la profession, dont **Brian Mark Hansen**, vainqueur du Bocuse d'Or 2023 et **Jessica Préalpato**, dans une volonté de **créer du lien entre la cuisine et la pâtisserie**.

3 QUESTIONS À NAÏS PIROLLET



crédit photo - White Mirror

Qu'est-ce que le Bocuse d'Or implique pour un chef ?

“Un engagement ! Dès l'inscription, il faut s'engager à 300%, sur sa candidature, sur le fait qu'on représente un pays, sa gastronomie. On est candidat certes, mais on représente toute l'équipe, et on se doit d'être à la hauteur. Une fois candidat, il n'y a plus d'excuse, il faut tout donner jusqu'au bout.”

Quels sont les critères sur lesquels vous allez être plus attentive ?

“À tous. La cuisine est un équilibre, rien ne doit se faire au détriment d'autre chose pendant le Bocuse d'Or. On sait que le visuel a beaucoup d'impact mais il ne faut surtout pas oublier le goût... Sans le goût vous ne pouvez réellement séduire personne. Pour moi, ce concours demande de convaincre, persuader un chef professionnel en un instant, c'est aussi fragile que cela. En un instant vous devez montrer que votre cuisine est digne du Bocuse d'Or”.

Quel est votre conseil pour les candidats ?

“Voyez loin. Là c'est la sélection France, mais il faut anticiper celle d'après. Mon chef, Davy Tissot, me disait souvent, anticiper c'est gagner. Alors voyez plus loin, visez l'étape suivante”.



www.bocusedor.com

SIRH+ FOOD 
A WORLD OF CUISINE AND HOSPITALITY