



15 ÉTOILES BRILLERONT LE 12 DÉCEMBRE DANS LE CIEL DU PASHMINA - VAL THORENS

A l'occasion du dîner de gala en soutien de la Team France
qui défendra nos couleurs au Bocuse d'Or



La famille Gorini, les chefs Romuald Fassenet et Josselin Jeanblanc organisent dans les salons de l'hôtel PASHMINA**** une soirée d'exception au profit de Paul MARCON et son équipe, futur candidat au BOCUSE D'OR 2024.

Le BOCUSE D'OR est le concours de gastronomie le plus prestigieux du monde. Les plus grands chefs français se mobilisent régulièrement pour soutenir les espoirs français dans cette quête mondiale de l'excellence. Le temps d'un dîner, 12 des meilleurs chefs français totalisant 15 étoiles au Guide Michelin, vont réaliser un dîner d'exception en soutien de leur confrère-candidat français. Les fonds récoltés lors de cette soirée serviront à soutenir l'équipe de France. Un bel exemple d'une profession qui se mobilise pour soutenir le rayonnement de notre gastronomie.

Romuald Fassenet, Josselin Jeanblanc, Edouard Loubet, Jean Sulpice, Cyril Attrazic Emmanuel Renaut, Laurent Azoulay, Patrick Bertron, Davy Tissot, François Moureaux, Sébastien Deléglise, Camille Vallet se sont donnés rendez-vous à Val Thorens.

Cet élan de solidarité culinaire se déroulera à l'hôtel Pashmina, Refuge **** situé à Val Thorens. Un menu gastronomique unique, composé par les plus grands chefs, sera proposé le soir du 12 décembre.

Prochaine étape : Le Bocuse d'Or Europe à Trondheim en Norvège le 19 et 20 mars 2024 !

La Team France Bocuse d'Or, explications de son président, le chef Romuald Fassenet :

« La Team France est composée de chef(fe)s, de Meilleurs Ouvriers de France, de lauréats du Bocuse d'Or, de coaches, de professionnels de la restauration, de partenaires engagés ou simplement de passionnés de cuisine. Son rôle est de soutenir le candidat au Bocuse d'Or tout au long de la préparation aux différentes étapes du concours. Elle offre un encadrement unique et personnalisé pour que le candidat français ait la meilleure logistique, les moyens financiers et humains pour se préparer au mieux à cette compétition. Son objectif est aussi de structurer un véritable modèle autour de la transmission pour former la nouvelle génération au Bocuse d'or, donner envie et fédérer. »

Plus qu'une compétition gastronomique, le Bocuse d'Or...

Créé en 1987 par Paul Bocuse, le Bocuse d'Or a été imaginé comme une compétition sportive spectaculaire où les nations rivalisent d'excellence pour remporter ce trophée d'exception. Le concept ? Réunir 24 chefs du monde entier, parmi les plus prometteurs de leur pays, et leur demander de réaliser deux plats en 5h35 sur une thématique imposée au cœur d'une arène de 8000 m2 devant un public survolté. À l'issue de deux journées intenses, un jury, composé de quelques-uns des chefs les plus reconnus de la planète, décerne trois distinctions, le Bocuse de Bronze, d'Argent et d'Or

Au-delà d'une simple compétition culinaire, le Bocuse d'Or est aussi un événement hors du commun, une aventure humaine et collective. Comme un sportif de haut niveau, chaque candidat a sa propre team et ses supporters qui le soutiennent pour l'accompagner jusqu'à la plus haute marche du podium. L'objectif pour les candidats reste toujours le même : faire vibrer leur nation..

C'est le cas du chef Meilleur Ouvrier France Davy Tissot qui remporte le Bocuse d'Or en 2021. Une victoire pour la France qui n'avait pas accédé au podium depuis 2013, une première pour un chef Meilleur Ouvrier de France qui sera présent lors de ce dîner de soutien à Val Thorens.

Le menu :

Bouchées apéritives :

PALMES D'OR MILLESIME 2000

Champagne Nicolas FEUILLATTE (Magnum)

Champignons de la Motte Servolex en tartelette, par Laurent Azoulay

Huître à la Royale, par Cyril Attrazic

Cappuccino de Champignons Borde et Lentilles vertes du Puy, par Davy Tissot

Croustade de Saint-Jacques Rougié à l'oseille, par Jean Sulpice

Escargot en persillade, mousseux de reblochon par François Moureaux, par François Moureaux

Polenta de Savoie truffée, Croustillant d'oignon et lait de Beaufort, par Camille Vallet

MENU

Carpaccio de Saint-Jacques, fondue d'oignon, caviar NOVA, beurre blanc mousseux

Par Patrick BERTRON

Bar de Ligne aux Coquillages, Chou- eur, velouté parfumé de Citronnelle

Par Camille Vallet, Josselin Jeanblanc et Romuald Fassenet

-Pigeon Excellence MIERAL saisi, un petit lait à la corne de cerf,

Tartelette de ses abats à la ciboulette servi avec le Gratin de ma grande mère

par Edouard Loubet

Sélection de Fromages par la Fromagerie MOS

Salade de Fruits et Légumes, bouillon Vanille Aspérule

par Emmanuel Renaut

RESERVE EXCLUSIVE ROSE

Magnum Champagne Nicolas FEUILLATTE

Poire de Savoie acidulée, crémeux et mousse chocolat Valrhona 63%, glace café vert et croustillant de Gaudes

par Sébastien Deléglise

Macaron Bridor

Chocolat Valrhona du Pashmina

Bonbon Liqueur Dom Pacello MASSENEZ

Une belle mobilisation autour de l'excellence et de la convivialité pour accompagner le candidat France au Bocuse d'Or Paul Marcon dans la suite de son aventure.

Le menu est réalisé par :

Josselin
Jeanblanc



Chef exécutif,
Les Explorateurs à
l'Hôtel Pashmina

Laurent Azoulay



L'Ekrin, Méribel (73)

Edouard Loubet



Le Grizzly à Manigod
Coach de la Team
France du Bocuse
d'Or - Candidat
Bocuse d'Or France
2023

Jean Sulpice



L'Auberge du Père
Bise, Talloires (74)

Cyril Attrazic



Restaurant Cyril
Attrazic - Aumont-
Aubrac (48)

Camille Vallet



Chef de cuisine à
l'Hôtel Pashmina à
Val Thorens

Dîner en présence de :

Romuald
Fassenet



Président de la Team
France du Bocuse
d'Or

Emmanuel
Renaut



Flocons de Sel à
Megève (74)

Davy Tissot



Bocuse d'Or 2021

François
Moureaux



Auberge de La
Poutre, Bonlieu - Jura
(39)
Bocuse d'Argent 2015

Patrick Bertron



Successeur de
Bernard Loiseau au
restaurant La Côte
d'Or à Saulieu (21)

Sébastien
Deléglise



Chef pâtissier à
l'Hôtel Pashmina
Trophée Passion
Dessert 2023 du
Guide Michelin

Informations pratiques :

Le mardi 12 décembre 2023 à 19H30 au refuge 5* Le Pashmina à Val Thorens

Réservations : <https://bit.ly/LesExplorateursPashmina> - Rubrique Restaurant Les Explorateurs

Tarif : 300€/pers, boissons comprises