

# SIRHA+ BOCUSE D'OR

DIMANCHE 26 ET LUNDI 27

JANVIER 2025  
EUREXPO LYON

## BOCUSE D'OR 2025 : LES THÈMES DE LA GRANDE FINALE DÉVOILÉS

Lors de la Grande Finale du Bocuse d'Or les 26 et 27 janvier 2025 pendant Sirha Lyon, 24 candidats du monde entier s'affronteront pour tenter de remporter la statuette dorée. Pendant 5h30, les candidats devront travailler sur les deux épreuves mythiques du concours : le thème plateau et le thème assiette. À l'occasion de sa 20<sup>ème</sup> édition, le Bocuse d'Or opère un véritable retour aux sources en mettant en avant les produits du terroir.

### LA GASTRONOMIE DU TERROIR À L'HONNEUR SUR LE THÈME PLATEAU

Lors de la conférence de presse de lancement de Sirha Lyon 2025 début octobre, les candidats ont découvert le **thème plateau** de cette nouvelle édition, mettant à l'honneur des produits authentiques honorant le terroir et ses traditions : **le chevreuil**, **le foie gras** et **le thé**.

Avec ses saveurs sauvages et saisonnières, **le chevreuil**, fourni par **METRO**, est une viande raffinée et prisée pour sa profondeur gustative, offrant ainsi aux candidats de multiples façons de la travailler. Il devra être servi en trois pièces, accompagné de 2 garnitures et d'une troisième servie sur le côté.

Pour la première garniture, sous la forme d'une tourte servie chaude, les candidats devront travailler du **foie gras**, véritable symbole de la gastronomie française, fourni par **Rougié**. La seconde garniture, quant à elle végétale, devra être exclusivement à base de fruit issu du pays d'origine de chaque candidat, leur permettant de rendre hommage à leur terroir national. Enfin, pour la dernière garniture, les 24 chefs en compétition devront réaliser des ravioles bicolores fermées accompagnées d'un consommé de chevreuil clarifié infusé au **thé Dammann Frères**, une association de produits inédite afin d'offrir un voyage sensoriel unique lors de la dégustation.

À travers ce thème, c'est le talent et le savoir-faire des chefs qui est mis en lumière, invités à célébrer une cuisine toujours plus respectueuse du produit. C'est aussi l'occasion de rendre hommage à Paul Bocuse, figure emblématique de la gastronomie française, connu pour sa passion du gibier et des produits raffinés.

## CÉLERIS ET PRODUITS DE LA MER AU CŒUR DU THÈME ASSIETTE

Pour le **thème assiette**, les candidats seront amenés à sublimer **les céleris (branche et rave), le maigre, ainsi que le homard**. Bien que l'utilisation de ces ingrédients soit obligatoire, le Comité International d'Organisation souhaite que les chefs, à travers leurs recettes, mettent en avant leur patrimoine culinaire national.

Les **céleris**, légumes originaires de la région méditerranéenne, devront être travaillés de deux façons : le céleri-rave, cuisiné en 2 pièces entières, et le céleri branche, servi en 16 garnitures individuelles. Subtilité inédite pour cette 20<sup>ème</sup> édition : ces deux éléments seront présentés sur un plateau puis servis à l'assiette après découpe. Le **maigre** et le **homard**, seront quant à eux directement dressés à l'assiette. Apprécié pour sa chair fine, le maigre est un poisson savoureux et peu gras que l'on retrouve dans les eaux de l'Atlantique Est et de la Méditerranée principalement, et sera sublimé dans l'assiette par le homard, un crustacé raffiné, réputé pour sa chair maigre et délicate. Ces différents ingrédients devront être accompagnés d'un sabayon chaud – sans siphon – à base de jus de homard présenté dans des saucières, qui sera ajouté à l'assiette juste avant la dégustation.

## DÉCOUVREZ L'ORDRE DE PASSAGE POUR LE BOCUSE D'OR 2025

Nous connaissons désormais l'ordre de passage des candidats de la Grande Finale !

|    | JOUR 1<br>26 Janv. 2025 | JOUR 2<br>27 Janv. 2025 | DEBUT | THEME ASSIETTE | THEME PLATEAU |
|----|-------------------------|-------------------------|-------|----------------|---------------|
| 1  | ROYAUME-UNI             | LETTONIE                | 7:45  | 12:25          | 13:15         |
| 2  | ÉTATS-UNIS              | JAPON                   | 8:00  | 12:40          | 13:30         |
| 3  | MAROC                   | FINLANDE                | 8:15  | 12:55          | 13:45         |
| 4  | NOUVELLE-ZÉLANDE        | DANEMARK                | 8:30  | 13:10          | 14:00         |
| 5  | SLOVAQUIE               | ÎLE MAURICE             | 8:45  | 13:25          | 14:15         |
| 6  | CHINE                   | ISLANDE                 | 9:00  | 13:40          | 14:30         |
| 7  | ITALIE                  | CANADA                  | 9:15  | 13:55          | 14:45         |
| 8  | SUÈDE                   | FRANCE                  | 9:30  | 14:10          | 15:00         |
| 9  | VIETNAM                 | MEXIQUE                 | 9:45  | 14:25          | 15:15         |
| 10 | HONGRIE                 | NORVÈGE                 | 10:00 | 14:40          | 15:30         |
| 11 | COLOMBIE                | CHILI                   | 10:15 | 14:55          | 15:45         |
| 12 | SINGAPOUR               | AUSTRALIE               | 10:30 | 15:10          | 16:00         |

> Pour consulter l'ensemble des **biographies de candidats et leurs photos** : cliquez [ici](#)

> Afin d'en savoir plus sur le Bocuse d'Or, vous pouvez télécharger la **fiche d'identité** : [ici](#)

**Les accréditations sont ouvertes !**

Pour faire une demande d'accréditation : [cliquez ici](#)

