

SIRHA+ BOCUSE D'OR

Dominique Crenn devient Présidente d'Honneur du Bocuse d'Or 2023. L'ensemble du jury dévoilé

Bonjour,

Le Bocuse d'Or choisit la cheffe triplement étoilée **Dominique Crenn** en tant que Présidente d'Honneur de sa prochaine édition les **22 et 23 janvier 2023**, pendant Sirha Lyon



Bretonne d'origine, Dominique Crenn commence son apprentissage de la cuisine en 1988 à San Francisco au restaurant *Stars* de Jeremiah Tower et de Mark Franz. Elle est ensuite la première femme à devenir cheffe exécutive en Indonésie lors de son passage à l'*Intercontinental Hotel* de Jakarta. C'est en 2009 à son retour à San Francisco qu'elle obtient sa première étoile alors qu'elle officie au restaurant *Luce**. Concrétisation de son rêve, elle ouvre le Restaurant *Atelier Crenn**** en 2011 et y exprime une ode contemporaine à la cuisine. En 2018, elle devient la première femme à recevoir trois étoiles aux Etats-Unis.

Incarnation parfaite des valeurs d'ouverture internationale, de féminisme, d'excellence et de modernité en cuisine, Dominique Crenn est la cheffe idéale pour assurer la Présidence d'Honneur de la Grande Finale du Bocuse d'Or.

Dominique Crenn - © Nicole DORT

Pour départager les 24 pays qui s'affronteront autour de la lotte et du thème « Feed the Kids » pour l'éducation au bien manger, **le jury sera présidé par Davy Tissot.**

Dernier **vainqueur du Bocuse d'Or en 2021 et Meilleur Ouvrier de France 2004**, Davy Tissot a été formé par les plus grands noms de la cuisine française tels que Paul Bocuse, Régis Marcon, Jacques Maximin ou encore Roger Jaloux. Ce lyonnais d'origine a été le chef du restaurant étoilé *La Villa Florentine** pendant 12 ans avant de devenir l'actuel chef exécutif du restaurant d'application *Saisons**.

[Découvrez la liste des membres du jury du Bocuse d'Or 2023 :](#)

Le Jury Cuisine

12 chefs internationaux trié(e)s sur le volet composent le Jury Cuisine de cette édition 2023 du Bocuse d'Or. Au plus près des candidats tout au long des épreuves, leur rôle est essentiel en tant que soutien et conseil des chefs à chaque étape du concours. Cette présence les incite à prendre confiance, à mieux appréhender leur participation et ainsi vivre la meilleure expérience possible. Garants avant tout du respect du règlement du concours, ces chefs doivent s'assurer du professionnalisme des candidats, de leur gestion de la pression, de l'utilisation optimale des denrées ou encore leurs maîtrises techniques.

Amandine CHAIGNOT - Pouliche Paris (Paris, France)
Alexandre COUILLON - La Marine** (Noirmoutier-en-l'Île, France)
Enrico CRIPPA - Piazza Duomo*** (Alba, Italie)
Alexandre MAZZIA - AM par Alexandre Mazzia*** (Marseille, France)
Jérémy GALVAN - Jérémy Galvan* (Lyon, France)
Sebastian GIBRAND - Consultant et Bocuse d'Argent 2019 (Suède)
Beatriz GONZALEZ - Restaurant Neva Cuisine & Coretta (Paris, France)
Kotaro HASEGAWA - Kotaro Hasegawa Downtown cuisine (Tokyo, Japon)
Stéphanie LE QUELLEC - Restaurant La Scène** (Paris, France)
Rodrigo PACHECO - Foresta Restaurante (Quito, Équateur)
Christophe QUANTIN - Consultant et Meilleur Ouvrier de France
Philip TESSIER - PRESS Restaurant (St Helena, États-Unis)

« Depuis son origine, le Bocuse d'Or évalue la précision des goûts, la présentation et l'harmonie des saveurs. Cette appréciation est complétée en 2015 par la création d'un Jury Cuisine qui porte un autre regard sur le travail du cuisinier. Son évaluation permet de comprendre comment se comporte le candidat, qui il est, comment il gère son équipe et utilise de manière optimale les produits à disposition, explique Régis Marcon, Président du Comité International d'Organisation du Bocuse d'Or. Le Jury Cuisine ne juge pas seulement les candidats mais les accompagne tout au long des épreuves. »

Le Jury Dégustation

Le Jury Dégustation se compose de chefs désignés par chaque équipe et sélectionnés pour leurs professionnalismes et leurs ouvertures d'esprit. Ils sont les témoins privilégiés de la créativité des candidats du Bocuse d'Or. Ces chefs, reconnus dans leur pays pour leurs talents sont répartis en deux groupes afin d'évaluer l'épreuve du plateau pour 12 d'entre eux, et « Feed the Kids » pour les autres. Leur mission est d'autant plus exigeante qu'elle nécessite une concentration et une objectivité maximale lors des dégustations.

Australie : **Scott PICKETT** - Estelle by Scott Pickett (Northcote)
Belgique : **Lode DE ROOVER** - Fleur de Lin* (Zeel)
Canada : **Alvin LEUNG** - Bo Innovation** (Hong Kong)
Chili : **Sebastian SALAS** - Consultant
Chine : **Stefan STILLER** - Taian Table*** (Shanghai)
Colombie : **Dominique OUDIN** - Sofitel Legend Santa Clara (Carthagène)
Corée du Sud : **Dong Suk KIM** - Paraspara Seoul Hotel & Resort (Séoul)
Danemark : **Kenneth TOFT HANSEN** - Svinkløv Badehotel (Fjerritslev)
Estonie : **Anti LEPIK** - Tallink Grupp
Etats-Unis : **Gavin KAYSEN** - Spoon and Stable (Minneapolis)
Finlande : **Eero VOTTONEN** - Restaurant Palace** (Helsinki)
France : **Jacques MARCON** - Régis & Jacques MARCON*** (Saint-Bonnet-le-Froid)
Hongrie : **Zoltan HAMVAS** - Stand25 Bistro (Budapest)

Islande : **Friðgeir Ingi EIRIKSSON** - *Brasserie Eiríksson (Reykjavik)*
Japon : **Hajime YONEDA** - *Hajime*** (Osaka)*
Île Maurice : **Nizam PEEROO** - *Labourdonnais Waterfront Hotel (Port Louis)*
Mexique : **Ruffo IBARRA** - *Oryx Restaurante (Tijuana)*
Maroc : **Kahal RAHAL ESSOULAMI** - *Rahal Group*
Nouvelle Zélande : **John KELLEHER** - *Auckland University of Technology (Auckland)*
Norvège : **Sven Erik RENAA** - *Restaurant RE-NAA** (Stavanger)*
Royaume-Uni : **Simon ROGAN** - *Rogan & Co* (Cartmel)*
Sri Lanka : **Rohan FERNANDOPULLE** - *Waters Edge Ltd (Battaramulla)*
Suède : **Tommy MYLLYMÄKI** - *AIRA* (Stockholm)*
Suisse : **Mario GARCIA** - *Neuro Culinary Center AG (Vitznau)*

- > Pour télécharger les **portraits photos des Jurys Cuisine et Dégustation** : **[cliquez ici](#)**
- > Pour en savoir plus sur **les épreuves** : **[cliquez ici](#)**
- > Pour en savoir plus sur **les candidats** : **[cliquez ici](#)**
- > Afin d'en savoir plus au sujet du Bocuse d'Or, vous pouvez télécharger la fiche d'identité : **[cliquez ici](#)**

Les accréditations sont ouvertes !

Les demandes d'accréditation pour le Sirha Lyon et le Bocuse d'Or 2023 sont désormais ouvertes. Maintenant que vous connaissez les épreuves et le jury, **faites votre demande d'accréditation ici** : **<https://pass.sirha-lyon.com/>**