

DAVY TISSOT,

LA RECHERCHE DE L'EXCELLENCE

DOSSIER DE PRESSE





DÉTERMINATION

DES MINGUETTES À MONSIEUR PAUL, LE GOÛT DU CHALLENGE.

Issu d'une famille d'immigrés, Davy Tissot a grandi aux Minguettes à Lyon aux côtés de sa grand-mère avec ses oncles et tantes.

« Ma grand-mère était sicilienne et se levait à 4h du matin pour donner à ses plats le temps de mijoter. Tout notre immeuble pouvait sentir les odeurs et tout se partageait, même avec les voisins. Elle a été longtemps mon seul repère familial, mon ancre. »

Ses passions ? Le sport et l'ébénisterie. Un parcours scolaire classique dans lequel il ne s'est jamais épanoui l'amène à suivre la voie du sport qu'il doit abandonner suite à une blessure. Mais **le goût du challenge est né.**

« Je cherchais à atteindre un objectif et l'excellence quel que soit le domaine. » **Le domaine sera la cuisine, l'objectif celui de devenir Meilleur Ouvrier de France.**

Après avoir fait des demandes d'apprentissage chez des chefs où il n'aura que des refus, il est inscrit à 13 ans à l'école hôtelière de Vénissieux. **Ses premiers pas dans le métier l'amènent chez le traiteur Meilleur Ouvrier de France Jean-Paul Pignol.**

« Au début, c'était la punition. On m'y envoyait travailler tous les week-ends, au vu de mes résultats scolaires. Mais petit à petit, j'ai découvert un métier mêlant rigueur, discipline et créativité qui m'offrait une opportunité de canaliser mon énergie, d'apprendre à me concentrer et à me dépasser. »

Tout a ensuite été des histoires de rencontres... Les premières mains tendues sont celles de Monsieur Paul. *« J'étais très impressionné. Il portait le fameux col Bleu Blanc Rouge et cette fameuse médaille qui était mon objectif ultime. C'est Paul Bocuse qui m'a donné la passion du métier. »* En 1991, le jeune Davy Tissot occupe un poste de commis au sein du restaurant triplement étoilé à l'Auberge de Collonges. Il y découvre le monde de la restauration, auprès du chef Roger Jaloux, qui des années plus tard, l'épaulera pour le concours de Meilleur Ouvrier de France.



PASSION



MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE, LA CONQUÊTE DU GRAAL

« *Mon parcours est marqué avant tout par des rencontres.* » L'histoire continue au restaurant La Rotonde à la Tour-de-Salvagny en 1994 aux côtés de Jacques Maximin, Meilleur Ouvrier de France. « *Ça a été une période très dure. Je suis rentré commis et à 21 ans j'étais chef de partie. Je me suis accroché. Grâce à lui, en deux années, j'ai gagné 10 ans de métier.* »

Davy enrichit son expérience auprès du chef Régis Marcon en tant que deuxième sous-chef à L'Auberge des Cimes à Saint-Bonnet-le-Froid et aux côtés du chef Jean Brouilly à Tarare. En 2001, il retourne à La Rotonde, cette fois-ci auprès du chef doublement étoilé au Guide Michelin Philippe Gauvreau auprès duquel il reste quatre années en tant que second de cuisine.

Animé par l'esprit de compétition, Davy est féru de concours auxquels il finit toujours à la deuxième ou troisième place. « *J'étais le Poulidor des concours.* »

Davy Tissot se lance alors dans la conquête du Graal. Encadré par le chef Roger Jaloux, il s'entraîne sans relâche comme un véritable sportif. **En 2004, il remporte le titre de Meilleur Ouvrier de France, une véritable consécration, la réalisation du rêve qu'il s'était fixé en commençant sa carrière.** « *Au début, je ne voulais pas être chef mais MOF.* » **Objectif atteint.** La même année, Davy devient chef des Terrasses de Lyon, le restaurant de l'hôtel***** La Villa Florentine où il obtiendra une étoile au guide Michelin en 2005.

CHOISIR LA TRANSMISSION

En 2015, Davy Tissot quitte La Villa Florentine pour vivre d'autres aventures culinaires.

En 2016, il rencontre le directeur de l'Institut Paul Bocuse, Dominique Giraudier, qui lui expose son projet autour du restaurant d'application.

En plus d'un rôle éducatif et pédagogique, la mission est d'immerger la jeune génération de demain pour lui faire vivre l'expérience réelle du monde de la cuisine. Davy relève le défi et intègre l'Institut Paul Bocuse à Ecully en tant que chef du restaurant Saisons.

« Il s'agissait d'une vraie démarche de restaurateur avec un challenge supplémentaire car tous les mois nous changions de brigade. Il faut savoir se remettre en question, trouver un équilibre, faire en sorte que le client ne sente pas la différence en cuisine et donner envie aux jeunes motivés de rester dans nos métiers. »

Pari réussi ! Davy Tissot obtient une étoile au Guide Michelin en 2020 venant récompenser le premier restaurant d'application en France.

« En prenant les rênes de Saisons, je souhaitais mettre mon énergie au service de la transmission pour faire grandir ces jeunes qui porteront l'avenir de la gastronomie française. Mon ambition était de leur montrer la vie d'un véritable restaurant en les professionnalisant. Saisons devient le premier restaurant d'application étoilé en France et j'en suis extrêmement fier pour toutes les équipes. »

EMOTIONS

CUISINER POUR CRÉER DU PLAISIR

Tradition, modernité, esthétisme...

Il n'y a pas de case Tissot. La cuisine du chef Davy Tissot s'appuie avant tout sur la notion de plaisir envers l'autre.

« Je ne prends pas beaucoup de plaisir à manger. C'est le plaisir et l'émotion que procure la cuisine aux gens qui m'intéresse. Je suis sensible à l'humain, au partage et je ne pourrais pas cuisiner pour une personne que je n'aime pas. »

Chaque plat se veut une ode à la découverte à travers des associations de goûts et de textures. **« Je suis animé avant tout par le désir de créer un souvenir, une émotion gustative et/ou visuelle. »** Rigoureusement sélectionnés, les produits locaux ou d'ailleurs sont mis sur le devant de la scène dans le souci du détail. Rien n'est laissé au hasard. Fort d'un solide bagage technique, le chef Davy Tissot invite au voyage avec pour seule limite, le Bon et le Beau. Curieux, il est toujours à l'affût de nouvelles approches et se remet en question constamment pour trouver l'équilibre parfait sur chaque plat créé.

Quand le goût de la création s'allie à l'intelligence de se remettre en cause pour donner le meilleur et viser l'excellence...





L'ATHLÈTE DU BOCUSE D'OR

Passionné de sport, Davy Tissot a le goût du challenge, du dépassement de soi.

Compétiteur dans l'âme et désireux d'entreprendre un nouveau challenge, il a décidé de tout quitter pour se consacrer au Bocuse d'Or, le concours le plus prestigieux au monde autour de la gastronomie.

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 génération et 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. Organisée durant le SIRHA à Lyon, la finale a lieu tous les 2 ans et détermine ainsi, devant des centaines de milliers de spectateurs et de professionnels, qui détiendra désormais le titre de « meilleur cuisinier du monde. »

C'est en 2013 que la France a remporté pour la dernière fois le Bocuse d'Or grâce à la performance du chef Thibaut Ruggeri.

UNE SÉLECTION NATIONALE FRANÇAISE RICHE EN ÉMOTIONS

Le 24 septembre 2019, Davy a remporté la 11^e édition du Bocuse d'Or France à la Maison de la Mutualité à Paris.

À ses côtés Nicolas Grüner a remporté le prix du meilleur commis. 5h35 d'épreuves pendant lesquelles ils ont dû réaliser un plateau autour du lapin et 8 assiettes sublimant l'artichaut. Une sélection nationale française riche en émotions et en moments forts...

« Du début à la fin, on s'est fait plaisir. J'avais déjà fait les sélections il y a une vingtaine d'années. J'aborde ce challenge plus pour la France que pour moi. Ce serait aussi ma façon de dire merci à Monsieur Paul qui m'a donné le goût du métier. »





BOCUSE D'OR EUROPE, L'AVENTURE CONTINUE !

Le Bocuse d'Or Europe s'est déroulé le 15 et 16 octobre 2020 à Tallinn en Estonie.

20 candidats, 2 épreuves, 10 places pour la grande finale à Lyon en juin 2021. Une expérience unique durant laquelle se mêlent cuisine, originalité, visuel et créativité pour convaincre et retenir l'attention des jurys. Les candidats ont réalisé deux épreuves distinctes en 5h35 dont le plateau autour de la caille estonienne et une assiette sur la thématique du poisson-chat et de garnitures uniquement végétales.

Le chef Davy Tissot et son équipe ont choisi de sublimer ces produits en les ancrant dans leur environnement naturel... S'inspirer d'un ballot de paille en plein champ pour créer une garniture dans l'esprit d'une pomme boulangère, donner l'illusion d'un œuf

de caille, jouer sur les formes et le design pour redonner sa magnificence aérienne à la caille... Chaque pièce a été pensée dans le souci du détail pour former un tout et raconter une histoire mise en valeur sur un plateau rendant hommage à l'artisanat français. Designer, ébéniste, bronzier d'art, orfèvrerie, marqueterie de paille, vernissage, autant de savoir-faire qui ont contribué à créer un véritable objet d'art.

Le chef Davy Tissot, accompagné de son commis officiel Arthur Debray, remporte le Prix du Meilleur plateau et qualifie la France en finale des Bocuse d'Or qui auront lieu à Lyon le 1er et le 2 juin 2021.



« Compétiteur dans l'âme, j'avais besoin de me lancer un nouveau défi en réalisant un rêve d'enfant, celui de représenter la France au sein du concours de cuisine le plus prestigieux du monde et de tout donner pour décrocher la victoire. Je suis très fier de représenter ma ville, ma nation et de défendre nos couleurs ! Le concours du Bocuse d'Or est une compétition qui fédère une team, des coachs, des partenaires, des supporters autour d'un objectif commun... Bien plus qu'une compétition, c'est une aventure humaine et collective qu'il faut vivre à fond. Je me suis fait une seule promesse, prendre du plaisir, donner le meilleur de moi-même et refaire monter la France sur le podium. »

DÉPASSSEMENT DE SOI

UNE AVENTURE

HUMAINE COLLECTIVE

Soutenu par la Team France présidée par le chef doublement étoilé et Bocuse d'Or 2005 **Serge Vieira**, Davy Tissot s'est entouré d'une équipe aussi déterminée que lui et avec laquelle il travaille au cœur du local de la Team France à Ecully. Le chef **Alain Le Cossec**, Meilleur Ouvrier de France, l'épaula au quotidien pour l'accompagner dans son entraînement intensif. **Nais Pirollet**, responsable de la recherche et du développement des recettes, apporte sa créativité à travers un regard neuf et **Julien Dubois**, cuisinier de formation et ancien militaire, porte la responsabilité de la logistique de la Team France en tant que chef de projet. Le chef **Yohann Chapuis**, chef étoilé du restaurant Greuze à Tournus et coach officiel, les commis **Nicolas Ferrand** et **Arthur Debray**, commis officiel qui sera le double de Davy Tissot dans le box, sont également des soutiens précieux et capitaux dans cette aventure. Une équipe soudée pour partager, échanger et construire ensemble la suite de l'histoire.

« Le concours du Bocuse d'Or est plus qu'une compétition. C'est une aventure humaine et collective. C'est notre complémentarité qui fera notre force. On ne gagne jamais seul. »



UNE ÉQUIPE



ILS SOUTIENNENT LA TEAM FRANCE

La Région 
Auvergne-Rhône-Alpes

 megeve

METRO

Coup de pâte
TRADITION & INNOVATION

winterhalter®

Enodis
Le Partenaire Qualité Cuisine

NESPRESSO
PROFESSIONNEL

SERVAIR!
L'ÉQUIPEMENT PROFESSIONNEL

 C

de Buyer 

ANDROS
chef

BRAGARD





CHEF

Épave
PROFESSIONNEL

Rouge



STURIA
CAVIAR

VALRHONA
COCOA

S. PELLEGRINO

SANTOS


La perfection sans limites