



Communiqué de presse, août 2023

METRO FRANCE, PARTENAIRE DU BOCUSE D'OR FRANCE 2023

Partenaire depuis 2005 du Bocuse d'Or France et sponsor principal du Bocuse d'Or depuis 2011, METRO France fournit les produits imposés pour les deux épreuves de la finale qui se tiendra le 8 septembre 2023 au Grand Palais Éphémère. Une évidence pour le premier fournisseur de la restauration que d'accompagner et mettre à l'honneur les chef(fe)s lors de la sélection française pour cette compétition gastronomique mondiale.

UNE PREMIERE ETAPE POUR REPRESENTER LA FRANCE EN 2025

Depuis sa création en 1987, le Bocuse d'Or s'est imposé comme un événement de renommée mondiale. Bien plus qu'un simple concours, il met à l'honneur les cheffes et chefs dont la dévotion au métier et à la cuisine, perpétue l'indémontable esprit de Paul Bocuse. La Grande Finale se déroulera lors du Sirha Lyon 2025 et verra s'affronter les candidats lauréats de nombreux pays.

Entre temps, place aux sélections nationales et c'est le 8 septembre prochain au Grand Palais Éphémère, à Paris que les six chefs retenus parmi plus de cinquante demandes de candidatures s'affronteront 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.

LE TERROIR FRANÇAIS MIS A L'HONNEUR AVEC METRO FRANCE

Partenaire depuis 2005 et sponsor principal depuis 2011, METRO France fournira les produits imposés aux épreuves de cette sélection France. Le choix de l'intégralité des produits mis à disposition des candidats a été conjointement réfléchi entre les organisateurs du Concours et les équipes METRO France. Produits emblématiques du terroir français, ils ont été choisis pour leur accessibilité tant sur le plan économique que pour le respect de la saisonnalité.

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, élevée en Ardèche, un produit délicat nécessitant beaucoup de technique pour la sublimer.

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.

A propos des Halles METRO France

METRO est le premier fournisseur de la restauration en France. Avec 99 Halles réparties sur l'ensemble du territoire, offrant la possibilité de venir sur site ou de se faire livrer, METRO France propose à tous les restaurateurs et commerçants une offre globale alliant l'approvisionnement en produits alimentaires allant de l'ultra frais au sec, et leurs compléments en équipements et en services. Ses 9 000 collaborateurs mettent chaque jour leur expertise au service de 400 000 professionnels. Avec 50 000 références, dont 10 000 en produits locaux et régionaux, et plus de 180 000 sur metro.fr, l'enseigne est la seule

à proposer tous les jours la plus grande offre sur le marché, et s'engage auprès des professionnels, qu'ils soient producteurs, restaurateurs ou artisans, notamment avec la Charte Origine France qui valorise l'agriculture française auprès de la restauration indépendante. METRO France soutient également les grands événements de la profession tels que le Bocuse d'Or, le Trophée du Maître d'Hôtel ou le lancement du guide Michelin. Certifié ISO 22000 pour le management de la sécurité des denrées alimentaires, METRO France intègre pleinement la Responsabilité Sociétale et Environnementale à sa stratégie en adoptant les lignes directrices de la norme ISO 26000. Fidèle à ses valeurs, l'enseigne accompagne ses collaborateurs et ses clients avec des solutions clés en main pour un comportement socialement responsable et respectueux de l'environnement, afin d'améliorer leurs empreintes carbone et tendre vers plus de durable. www.metro.fr