

SIRH/+ BOCUSE D'OR NATIONAL SELECTION FRANCE

MARDI 21 OCTOBRE 2025
MAISON DE LA MUTUALITÉ
PARIS, 5^{ÈME}

REMISE DES PRIX : 18H

PORTRAIT DES SIX CHEFS CANDIDATS POUR LA SÉLECTION FRANCE DU BOCUSE D'OR

Après la victoire de **Paul Marcon** lors de la Grande Finale du Bocuse d'Or 2025, hissant la France au sommet de la gastronomie mondiale, la sélection France du Bocuse d'Or révélera celui ou celle qui représentera l'hexagone lors du prochain Bocuse d'Or Europe, en vue d'accéder à la Grande Finale de janvier 2027.

Le mardi 21 octobre 2025, à la Maison de la Mutualité (Paris 5^{ème}), ce sont six candidats qui devront relever un défi de taille : sublimer le Saint-Pierre à travers deux épreuves exigeantes, sous la présidence de **Christopher Coutanceau**, chef triplement étoilé et figure emblématique de la gastronomie marine française.

Chantal Tabet, cheffe consultante, apporte une sensibilité particulière à cette sélection, marquée par son parcours unique, auprès d'Alain Ducasse, Cédric Grolet ou encore Alan Geaam. Ces expériences lui ont permis d'acquérir une identité culinaire mêlant précision, technique, et expression artistique. À travers sa cuisine, qu'elle définit comme un dialogue entre héritage levantin et raffinement français, elle souhaite avant tout raconter des histoires et transmettre des émotions.



Pour **Gaëtan Gentil**, chef étoilé du restaurant *Prairial** à Lyon, le Bocuse d'Or représente l'aboutissement d'un rêve né lors d'une soirée à l'Abbaye de Collonges, où la rencontre avec des candidats et lauréats du concours a scellé sa vocation. Depuis l'obtention de son étoile Michelin en 2016, ce cuisinier adepte des touches acidulées et engagé dans une cuisine plus

responsable et végétale peaufine sa technique pour être à la hauteur de ce défi qu'il nourrit depuis plus de deux décennies.

Cette même flamme anime **Julien Guénée**, chef exécutif à l'Automobile Club de France. Son parcours témoigne d'un engagement sans faille : 7^{ème} à la sélection France 2019, 3^{ème} de cette même sélection en 2021, et récemment vainqueur de l'International Catering Cup 2025, lors de Sirha Lyon. À 36 ans, fort de ses expériences professionnelles et de ses différentes participations aux compétitions, il a aujourd'hui acquis une maturité certaine, lui permettant d'espérer représenter la France et viser la première marche du podium.



Le Bocuse d'Or est aussi une histoire de passage de témoin, comme l'illustre le parcours de **Maxence Baruffaldi**. Chef exécutif du Campus de Groisy, il a d'abord vécu la compétition en tant que coach d'Édouard Loubet lors de la sélection France en 2023. Cette expérience a été un véritable élément déclencheur dans sa volonté de se porter candidat à son tour. Depuis deux ans, il réfléchit sans relâche à la manière de composer, d'anticiper et de créer une cuisine qui se veut sincère, convaincu que le futur de la gastronomie se joue dans la transparence et le respect du vivant.

La fascination pour l'univers du plus célèbre des concours de cuisine a également saisi **Teddy Bidaux**, chef du restaurant *Garenne* à Livron-sur-Drôme. Il a ressenti la ferveur de la compétition alors qu'il cuisinait pour le restaurant GL x Enodis lors de Sirha Lyon 2025. L'intensité de l'épreuve et l'énergie palpable de la compétition l'ont profondément marqué et motivé à vivre cette aventure à son tour. Formé auprès de grands noms comme Yannick Alléno et Christophe Aribert, ce chef méthodique incarne parfaitement l'esprit de dépassement de soi qui caractérise le Bocuse d'Or.





Dans le Jura, **Vivien Sonzogni** apporte la richesse et la finesse de son terroir natal à sa cuisine. Chef de *La Table du Grapiot* à Pupillin, ce cuisinier-pâtissier passionné a forgé son caractère à travers des expériences en maisons prestigieuses, où il a développé exigence, altruisme et esprit d'équipe. Son parcours comprend plusieurs concours marquants, notamment lorsqu'il était étudiant : le Trophée Loiseau, le Trophée le Castel et le Championnat de France de dessert. Leader engagé, il tient à véhiculer une image respectueuse de la cuisine française, tout en célébrant les produits de sa région.

Au-delà de leurs parcours individuels, ces six candidats partagent une même conviction : le Bocuse d'Or est avant tout une aventure humaine où l'esprit d'équipe est déterminant.

Chaque candidat sera accompagné d'un commis et d'un coach, formant un trio soudé. Ensemble, ils devront faire preuve d'engagement, de précision technique et d'une gestion parfaite du temps pour impressionner le jury.

À l'issue de cette sélection nationale, le ou la vainqueur(e) représentera la France lors du Bocuse d'Or Europe 2026 pour tenter de décrocher une place pour la Grande Finale du Bocuse d'Or, qui se déroulera en janvier 2027.