

MARDI 21 OCTOBRE 2025
MAISON DE LA MUTUALITÉ, PARIS

DÉBUT DES ÉPREUVES : 10H
REMISE DES PRIX : 18H

LE SAINT-PIERRE À L'HONNEUR LORS DU BOCUSE D'OR FRANCE

Dévoilées aujourd'hui, les deux épreuves du Bocuse d'Or France mettront à l'honneur le **Saint-Pierre**, un poisson noble réputé pour sa chair délicate et sa finesse. Ce choix de produit principal fait directement écho à la présidence d'honneur de **Christopher Coutanceau**, chef triplement étoilé et figure emblématique de la gastronomie marine française.

Le 21 octobre prochain, les six chefs en lice devront faire preuve de technicité pour sublimer ce produit d'exception lors de deux thèmes phares : la **mise-en-bouche** et le **plateau**.

LE SAINT-PIERRE, FIL CONDUCTEUR DE DEUX DÉFIS CULINAIRES

Sous les yeux d'un jury d'exception, composé pour la première fois d'un jury visuel plateau, qui notera l'aspect esthétique de chaque plateau, les candidats disposeront de 4h15 pour réaliser deux thèmes complémentaires mettant en lumière le Saint-Pierre, pour 12 personnes.

Ils devront également convaincre l'une des figures emblématiques de la cuisine marine en France, **Christopher Coutanceau, Président d'Honneur** de cette sélection, reconnu pour ses assiettes engagées valorisant la pêche durable et reflétant son engagement en faveur des océans.

La **mise-en-bouche**, servie froide, devra surprendre et séduire les membres du jury en associant les saveurs de ce poisson délicat, fourni par notre partenaire METRO, aux **agrumes**, tout en mettant en avant une région choisie par le candidat. Cette entrée légère, qui préfigurera le plat principal, sera **proposée en deux formats : une cuillère**, dégustée en premier, et **un bol**, identique à la cuillère, visuellement et gustativement. Les 6 candidats devront ainsi séduire les jurés en une seule et unique bouchée.

Le thème **plateau**, thème signature du concours, sera quant à lui servi chaud et **composé de deux pièces principales identiques à base de Saint-Pierre accompagnées de deux garnitures distinctes**. La première garniture mettra à l'honneur le **Champignon de Paris**, produit officiel du concours également fourni par METRO, tandis que la seconde, exclusivement végétarienne, devra **valoriser les végétaux de la région choisie par le candidat**. L'ensemble devra obligatoirement être sublimé par une sauce, un jus ou un

bouillon.

Chaque candidat enverra simultanément sa mise-en-bouche et son plateau, 4h15 après le début de son épreuve. La mise en bouche sera alors servie directement au jury dégustation, tandis que le plateau sera présenté au jury visuel avant d'être placé sur la table de découpe pour le dressage du plat principal

L'OBJECTIF SUPRÊME : DEVENIR PORTE DRAPEAU DE LA FRANCE

À l'issue de cette sélection nationale, le ou la vainqueur(e) représentera la France lors du Bocuse d'Or Europe 2026 afin de décrocher une place pour la Grande Finale du Bocuse d'Or, en janvier 2027. Les candidats n'ont qu'un objectif en tête : succéder à Paul Marcon au palmarès du Bocuse d'Or.