

**Mathilde Mozo, apprentie au restaurant Paul Bocuse remporte la médaille d'Or à la finale départementale et régionale du concours « Un des Meilleurs Apprentis de France » Auvergne Rhône Alpes.**  
*En route vers la finale !*



Du haut de ses 17 ans, la Lyonnaise Mathilde Mozo, en apprentissage depuis août 2024 auprès du chef Meilleur Ouvrier de France Olivier Couvin au restaurant Paul Bocuse, vient de remporter la médaille d'Or départementale et régionale des MAF Cuisine froide. **Étudiante en 2<sup>e</sup> année de CAP Cuisine au Campus de Groisy, Mathilde a relevé un défi de taille en préparant deux plats à partir d'un panier imposé, le tout en cinq heures.** Grâce à une préparation intensive encadrée par le chef de partie Étienne Louise et soutenue par les chefs Olivier Couvin, Gilles Reinhardt ainsi que le pâtissier Benoît Charvet, **la jeune apprentie a décroché la médaille d'or du concours avec brio.** Elle a séduit le jury en travaillant une truite rose et des garnitures à partir de ses parures et de céréales, ainsi qu'une mousse au chocolat rubanée accompagnée d'un financier au café. **Une performance brillante qui propulse Mathilde Mozo vers les épreuves finales nationales, prévues à l'automne 2025.**

*« Cette belle expérience m'a permis de gagner en confiance et de me dépasser. Je suis profondément reconnaissante envers la Maison Bocuse, Étienne Louise, et les chefs pour leur soutien. Je remercie tout particulièrement le chef Olivier Couvin, qui m'a donné l'envie et l'élan de me lancer dans ce concours. C'est beaucoup de travail, et je suis aujourd'hui tellement heureuse et fière d'avoir osé. »* **Mathilde Mozo, lauréate du concours départemental et régional des MAF**

*« Je suis extrêmement fier de l'engagement de Mathilde. Cette victoire a pour elle un goût de revanche, et elle a remporté ce concours avec une détermination remarquable. Elle s'est prouvée à elle-même qu'elle était capable d'aller au bout, de ne rien lâcher, et de briller. Son parcours illustre parfaitement que, malgré les obstacles, le travail et la persévérance mènent toujours à la réussite. »* **Olivier Couvin, chef Meilleur Ouvrier de France - Restaurant Paul Bocuse**



## **PARTAGE ET TRANSMISSION, L'ADN DE LA MAISON BOCUSE**

Véritables gardiens des fourneaux, **les chefs Gilles Reinhardt et Olivier Couvin ainsi que le chef pâtissier Benoît Charvet sont aujourd'hui des passeurs transmettant à la nouvelle génération les valeurs et les bases du savoir-faire et savoir-être français respectés dans le monde entier.** La transmission est ici un engagement réel demandant un véritable investissement. **Marion Bersier**, demi cheffe de partie pâtisserie, a gagné haut la main la 13<sup>ème</sup> édition du concours gastronomique « Création et Saveurs » en décembre 2023. **Enzo Duffet**, chef de rang, a reçu le Trophée 2023 du Jeune Talent en salle de l'année. **Eléna Calzati** a quant à elle remporté à 16 ans le titre de Meilleure Apprentie de France dans la catégorie Arts de la Table et du service. **Raphaël Garel, Thibault Curioz et Nicolas Adam** ont brillamment remporté le concours de la Meilleure Brigade de France en 2024.

Côté cuisine, plusieurs apprentis se sont également illustrés lors de concours régionaux ou nationaux :

Thomas Farges, médaille d'argent MAF départemental et régional en 2021.  
Pierre Goux, médaille d'or MAF départemental et régional et finaliste national en 2023.  
Paul Hennard, lauréat MAF national en 2022.  
Tommy Richard, médaille d'or MAF départemental et régional et finaliste national en 2024.

*« Soutenir l'apprentissage et valoriser la formation sont des valeurs essentielles que je défends chaque jour. En tant que Meilleur Ouvrier de France, c'est même un véritable devoir. Les jeunes incarnent notre avenir, et il est fondamental de les accompagner dès leurs premiers pas. Transmettre, partager : c'est bien plus qu'une passion, c'est notre mission. »*

**Olivier Couvin, chef Meilleur Ouvrier de France Restaurant Paul Bocuse**