



Rougié et le Bocuse d'Or : une histoire qui commence en 1987, dès la première édition

Tout commence en 1987, lorsque la Maison Rougié s'engage dès la première édition aux côtés du concours imaginé par Paul Bocuse : le Bocuse d'Or. Bien plus qu'un partenariat, c'est l'histoire d'une amitié et de valeurs partagées qui unit Paul Bocuse à Jean Rougié, puis à son fils Alain. Une même conviction les rassemble : la recherche permanente de la qualité des produits, le respect des savoir-faire, l'exigence du geste juste et la volonté profonde de faire grandir la relève gastronomique.

Depuis l'origine, Rougié n'est pas seulement un soutien du Bocuse d'Or. La Maison s'est positionnée comme un partenaire engagé de la jeunesse culinaire et des talents de demain, fidèle à cette idée que l'excellence gastronomique se construit par la transmission et l'accompagnement des nouvelles générations.



Rougié partenaire fondateur de l'Association des Bocuse d'Or Winners et du prix du Meilleur commis.

Depuis 25 ans, la Maison Rougié et l'Association des Bocuse d'Or Winners portent avec fierté une même ambition : faire vivre la transmission, valoriser la jeunesse et préparer l'avenir de la haute gastronomie.

Cette histoire commune s'écrit au cœur du Bocuse d'Or, où chaque candidat s'appuie sur un binôme essentiel : son commis. Pendant 5h30 d'épreuve intense, ce duo incarne l'esprit d'équipe, la précision technique et la maîtrise du stress, qualités fondamentales des grands professionnels de demain.

Dès 2000, cet engagement prend une nouvelle dimension avec la création du Prix du Meilleur Commis. L'Association des Bocuse d'Or Winners et la

Maison Rougié reconnaissent ce rôle stratégique avec un prix qui dépasse la simple distinction, il récompense :

- La maîtrise technique ;
- La discipline et l'organisation ;
- L'intelligence du travail en équipe ;
- La gestion du stress ;
- L'élégance professionnelle.

Pour les lauréats, l'aventure ne s'arrête pas au podium. l'Association des Bocuse d'Or Winners et la Maison Rougié les invite à poursuivre leur parcours d'excellence, notamment autour d'une table au restaurant de Paul Bocuse, puis au cœur du Sud-Ouest, à la rencontre des éleveurs partenaires qui façonnent le savoir-faire et les matières premières de la maison. Parmi ces jeunes talents, plusieurs d'entre eux ont par la suite participé au concours en tant que candidats, bouclant ainsi le cercle de la transmission.

Les visuels d'illustration : [Bocuse d'or France 2025](#)

.....

Lors de la finale mondiale du Bocuse d'Or 2025 à Lyon, Rougié a remis pour la douzième fois le Prix du Meilleur Commis, récompensant ainsi douze lauréats en 25 ans, issus de onze pays, du Japon à la Norvège, du Danemark à la France. Cette reconnaissance internationale illustre l'engagement constant de Rougié auprès des jeunes chefs du monde entier.

La Maison donne désormais rendez-vous pour la prochaine étape : le Bocuse d'Or Europe, les 15 et 16 mars prochains, où seront sélectionnés les dix binômes qui accéderont à la grande finale mondiale à Lyon en janvier 2027.

Rougié continue ainsi d'écrire son histoire, fidèle à sa mission : inspirer, accompagner et faire grandir la prochaine génération de chefs, avec la même passion qu'à ses premiers jours.

Les lauréats des éditions précédentes

2003	Abigail Colleran,	Ireland
2005	Elena Sportelli	Italy

2007	Lua Chang Yung	Singapore
2009	Grace Pineda	Canada
2011	Maiko Imazawa	Japan
2013	Kristian Curtis	United Kingdom
2015	Antti Lukkari	Finland
2017	Benjamin Vakanas	France
2019	Christian Wellendorf	Denmark
2021	Manuel Hoffer	Switzerland
2023	Leon Haarberg Nilsen	Norway
2025	Camille Pigot	France

Je reste à votre disposition pour toute demande de contact ou d'information sur la Maison Rougié et le Prix du Meilleur Commis.