

RÉSULTATS

2021



NAÏS PIROLLET REMPORTE LA SÉLECTION FRANÇAISE DU BOCUSE D'OR ET DEVIENT LA 1^{ère} FEMME À REPRÉSENTER LA FRANCE DANS L'HISTOIRE

DU CONCOURS

À 24 ans seulement, Naïs Pirollet, la cadette de la compétition, remporte haut la main le Bocuse d'Or France 2021 et devient la première femme à représenter l'Hexagone dans l'histoire de la compétition. Un tournant majeur dans l'histoire du concours et un symbole fort pour la cuisine française, à l'image des mutations dans le monde de la gastronomie. Direction maintenant le Bocuse d'Or Europe 2022, à Budapest les 23 et 24 mars 2022 pendant Sirha Budapest.

NAÏS PIROLLET

Originaire de Briançon, Naïs Pirollet est diplômée de l'Institut Paul Bocuse en 2017 où elle finit major de sa promotion. Elle commence à travailler au restaurant d'application Saisons

puis continue son parcours auprès du chef étoilé David Toutain à Paris pendant deux années où elle finit second de cuisine. C'est en 2020 qu'elle rejoint la Team France dans

la course au Bocuse d'Or 2021, une expérience unique et enrichissante qui lui a donné envie de se lancer dans sa propre aventure et qui lui permet de passer ce cap aujourd'hui.



Le chef Arnaud Lallement de L'Assiette Champenoise***, parrain de l'édition 2021 du Bocuse d'Or France, commente : "Pour ma première édition du Bocuse d'Or France en tant que jury et parrain, il y avait globalement un très joli niveau chez les candidats : le travail sur l'oignon a été particulièrement bien réalisé, et de belles variantes sur la laitue. J'ai retrouvé le moelleux du brochet dans la plupart des assiettes, un travail délicat ! Je suis particulièrement fier d'avoir parrainé cette édition qui voit ma ville, Reims, sacrer pour la première fois une jeune femme pour représenter la France lors du plus emblématique des concours de cuisine".

Naïs Pirollet rejoint la Team France présidée par Serge Vieira et se tourne vers le Bocuse d'Or Europe les 23 et 24 Mars 2022 où elle défendra le drapeau tricolore. Face à elle, 19 autres pays* en compétition. Pour l'occasion, elle devra revisiter des produits typiques de

la gastronomie hongroise : le chevreuil, le foie gras, la crème aigre et le fromage blanc. En cas de classement dans les 10 premiers, elle participera à la grande finale du Bocuse d'Or en janvier 2023 lors du Sirha Lyon pour tenter de prendre la relève de Davy Tissot.

LE PALMARÈS COMPLET :

Or : Naïs Pirollet
2^{ème} : Jérôme Schilling
3^{ème} : Julien Guénée
4^{ème} : Paul Cabayé
5^{ème} : Noémie Honiat
6^{ème} : Boris Algarra
Prix du Meilleur Commis : Cole Millard

