

Communiqué de presse

SIRH+ BOCUSE D'OR TEAM FRANCE



L'AVENTURE GASTRONOMIQUE SE POURSUIT POUR LA TEAM FRANCE BOCUSE D'OR, REPRÉSENTÉE PAR MAXENCE BARUFFALDI & SON ÉQUIPE

Paris, le 3 décembre 2025 - Six chefs étaient en lice le 21 octobre dernier à la Maison de la Mutualité à Paris pour tenter de représenter la France lors du Bocuse d'Or 2027. À l'issue d'une journée d'épreuves intenses, présidée par Paul Marcon - Bocuse d'Or 2025 - Maxence Baruffaldi a été élu représentant officiel de la France. Aux côtés de son commis Arthur Fauriel et de son coach Edouard Loubet, le jeune chef se prépare désormais pour la sélection européenne qui se tiendra en 2026, ultime étape avant la grande finale mondiale de 2027. Une nouvelle aventure démarre, portée par l'énergie de toute la gastronomie française.



LA TEAM FRANCE BOCUSE D'OR :

UNE FORCE COLLECTIVE AU SERVICE DE L'EXCELLENCE

Créée en 2012, la Team France Bocuse d'Or réunit chefs, Meilleurs Ouvriers de France, anciens lauréats et partenaires engagés afin de soutenir l'équipe française tout au long de sa préparation.

Entièrement bénévole, cette équipe de 15 membres œuvre pour offrir au candidat les meilleures conditions d'entraînement au sein du centre officiel, de logistique et de visibilité, indispensable pour performer dans la plus prestigieuse compétition culinaire au monde. Bien plus qu'un concours, le Bocuse d'Or est une aventure humaine qui fédère tous les métiers de bouche, mobilise les filières et inspire les nouvelles générations. La Team France s'attache ainsi à faire vibrer toute une nation autour de son équipe et à porter fièrement les valeurs de transmission, de création et d'excellence. Avec pas moins de 9 Bocuse d'Or déjà remportés, la Team France n'a pas fini de faire briller la gastronomie tricolore.

PORTRAITS DES MEMBRES

DE L'ÉQUIPE FRANCE BOCUSE D'OR 2025-2027



MAXENCE BARUFFALDI CANDIDAT

Chef talentueux à l'identité culinaire affirmée, Maxence Baruffaldi s'est illustré lors de la Sélection France par sa précision, sa créativité et sa maîtrise technique. Son sens du goût et son sang-froid lui ont permis de décrocher la première place. Il porte désormais les couleurs de la France sur les scènes européenne et potentiellement mondiale du Bocuse d'Or.

« Le Bocuse d'Or représente pour moi bien plus qu'un concours. C'est un engagement total, une manière de repousser mes limites en tant que cuisinier. C'est le sommet de l'exigence, de la précision et de la créativité, un espace où chaque détail compte et où l'on doit transformer des mois de travail en quelques minutes de performance. »

Je me suis engagé parce que je veux porter la cuisine française, l'équipe et l'histoire le plus loin possible. Parce que j'ai envie de me confronter au meilleur niveau, de vivre une aventure humaine unique et de défendre les valeurs qui m'animent : le goût, la rigueur, la transmission, le dépassement. C'est aussi une façon de remercier toutes les personnes qui m'ont accompagné depuis mes débuts, et de prouver que le travail, l'envie et la passion peuvent déplacer des montagnes. »



ARTHUR FAURIEL COMMIS

Jeune cuisinier brillant et déterminé, Arthur Fauriel accompagne Maxence Baruffaldi avec rigueur et esprit d'équipe. Agile, rigoureux et passionné, il occupe un rôle central dans la coordination et l'exécution technique des épreuves. Avec son sens de la réactivité et sa parfaite maîtrise, Arthur Fauriel est aujourd'hui l'un des talents les plus prometteurs de sa génération.

« Le Bocuse d'or, au-delà d'un concours, représente pour moi le plus haut niveau de la cuisine mondiale. Le travail, la rigueur, l'exigence et la précision forment l'excellence dans notre passion. Cela demande une réflexion, une remise en question et un dépassement de soi constant pour atteindre le sommet ! M'engager dans ce prestigieux concours est pour moi une chance unique, à seulement 19 ans. C'est une aventure humaine hors du commun, qui pousse à rencontrer et à apprendre chaque jour des meilleurs. C'est aussi un honneur de représenter son pays et sa gastronomie à l'international. Le Bocuse d'or, c'est la magie de la cuisine : on n'arrête jamais d'apprendre, de rêver, de se dépasser et de transmettre. »



EDOUARD LOUBET COACH

Chef doublement étoilé et figure respectée de la gastronomie française, Edouard Loubet apporte à l'équipe son expérience, son exigence et sa vision du concours. Véritable guide stratégique, il orchestre la préparation pour mener l'équipe vers une performance d'exception sur la scène internationale.

*« Pour moi, ce concours représente l'excellence, l'amour de notre métier et de notre patrie. J'ai décidé de m'engager car le challenge est mon ADN ! Mais pas seulement... Nous formons un trio Max Arthur et moi, j'aime l'esprit d'équipe, soudée. Dans ce trio, je suis celui qui observe, qui rassure, qui dit aussi...
Accompagner le candidat vers la gagne! »*

Avec cette nouvelle Team France, la gastronomie française se mobilise pour conserver son rang et viser de nouveau le sommet lors du Bocuse d'Or 2027. Portée par un trio complémentaire et l'engagement de toute une profession, l'équipe aborde avec ambition, détermination la volonté de faire rayonner le savoir-faire français à travers le monde.



LANCEMENT DU TOUR DE FRANCE DES DÎNERS DE SOUTIEN

Comme à chaque cycle du Bocuse d'Or, la Team France lance son Tour de France des Dîners de Soutien. Une série de rendez-vous gastronomiques exclusifs organisés en collaboration avec les plus grands chefs de l'hexagone. Ces dîners permettent de financer la préparation de l'équipe tout en partageant avec le public l'énergie, la créativité et l'esprit de convivialité chers au Bocuse d'Or. Après un tout premier dîner à l'hôtel Le Meurice ce 2 décembre 2025, un second dîner se tiendra le 15 janvier 2026, à Carcassonne, au sein du restaurant doublement étoilé Le Parc sous l'accueil bienveillant du chef Franck Putelat. La suite de la tournée nationale sera dévoilée dans les semaines à venir.

À PROPOS DU BOCUSE D'OR,

CONCOURS INTERNATIONAL DE GASTRONOMIE LE PLUS PRESTIGIEUX AU MONDE

Créé en 1987 par le chef Paul Bocuse, il est organisé par GL Events et se tient tous les deux ans pendant le SIRHA à Lyon. Aux côtés de Jérôme Bocuse, il réunit les meilleurs chefs internationaux qui s'affrontent en réalisant deux plats d'exception en 5h35 sur une thématique imposée au cœur d'une arène de 8000 m², sous les yeux d'un jury de grands noms de la gastronomie et d'un public survolté. Avant d'accéder à cette ultime épreuve, les candidats doivent franchir deux grandes étapes : la sélection France, puis l'épreuve européenne, véritable passage obligé pour se qualifier parmi l'élite mondiale. Le Bocuse d'Or met en compétition pas loin de 72 pays du monde entier depuis 40 ans. Comme un sportif de haut niveau, chaque candidat a sa propre team et ses supporters qui le soutiennent pour l'accompagner jusqu'à la plus haute marche du podium. L'objectif pour les candidats reste toujours le même : faire vibrer leur nation et détenir le titre de «meilleur cuisinier du monde»... Véritable vitrine des cheffes et chefs du monde et de leur passion culinaire, il est souvent comparé aux Jeux Olympiques de la cuisine et contribue au rayonnement mondial de la gastronomie française. À l'issue de deux journées intenses, un jury, composé de quelques-uns des chefs les plus reconnus de la planète, décerne trois distinctions, le Bocuse de Bronze, d'Argent et d'Or.

CHIFFRES CLÉS

- 1987 Création du Bocuse d'Or par Paul Bocuse
- 5h30 d'épreuves pour réaliser 2 sujets imposés
 - 60 sélections nationales à travers le monde
- 4 sélections continentales dont le Bocuse d'Or Europe regroupant 19 Nations pour dix places pour la finale
 - 24 pays qualifiés pour la finale à Lyon

LES LAURÉATS FRANÇAIS

1987 : Jacky Fréon - Bocuse d'Or
1991 : Michel Roth - Bocuse d'Or
1995 : Régis Marcon - Bocuse d'Or
1999 : Yannick Alléno - Bocuse d'Argent
2001 : François Adamski - Bocuse d'Or
2003 : Franck Putelat - Bocuse d'Argent
2005 : Serge Vieira - Bocuse d'Or
2007 : Fabrice Desvignes - Bocuse d'Or
2009 : Philippe Mille - Bocuse de Bronze
2013 : Thibaut Ruggeri - Bocuse d'Or
2021 : Davy Tissot - Bocuse d'Or
2025 : Paul Marcon - Bocuse d'Or