

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Le Meurice organise un dîner d'excellence pour faire rayonner la France au Bocuse d'Or 2027



Paris, octobre 2025 – Le Meurice organise le 2 décembre prochain dans ses prestigieux salons, un dîner de soutien pour la Team Bocuse d'Or France, représentée par le chef Maxence Baruffaldi au Bocuse d'Or de 2027. Pour l'occasion, Amaury Bouhours, chef exécutif du Restaurant le Meurice Alain Ducasse, deux étoiles Michelin, a invité des chefs pour créer un menu d'exception.

UN PREMIER TEMPS FORT POUR LA TEAM BOCUSE D'OR FRANCE

Plus qu'un simple concours gastronomique, le Bocuse d'Or est un rendez-vous international incontournable depuis 35 ans. Mettant en lumière l'évolution de la cuisine mondiale, l'événement inspire et fascine toutes les générations. Le jury, présidé par Paul Marcon, lauréat du Bocuse d'Or 2025, a élu le 21 octobre dernier, le représentant de cette nouvelle édition. **Maxence Baruffaldi** et son équipe ont été

choisi pour faire rayonner la gastronomie et le savoir-faire français lors de la sélection européenne qui aura lieu à Marseille les 15 & 16 mars 2026, ultime étape avant le Bocuse d'Or en janvier 2027.

« Je suis tellement heureux et fier de vivre cette aventure ! Représenter la France, un rêve, un honneur et une immense fierté. » a dit très ému le Haut- Savoyard, Maxence à l'issue de sa victoire.

UNE SOIRÉE PLACÉE SOUS LE SIGNE DU PARTAGE

Le 2 décembre prochain, Le Meurice organise ainsi une soirée d'exception afin de soutenir Maxence Baruffaldi. L'intégralité des bénéfices du dîner sera reversée à la Team Bocuse d'Or France, présidée par Romuald Fassenet, chef étoilé et Meilleur Ouvrier de France, afin de soutenir la préparation du candidat. Pour cette soirée d'exception, Amaury Bouhours s'est entouré de grands noms de la gastronomie, pour élaborer un menu unique : Grégory Garimbay, chef du restaurant gastronomique de l'hôtel Saint James Paris ; Adrien Cachot, chef du restaurant étoilé Vaisseau à Paris ; Davy Tissot, chef Meilleur Ouvrier de France, Bocuse d'Or 2021 et Président du Comité International du Bocuse d'Or ; Philippe Mille, chef du restaurant Arbane à Reims et meilleur ouvrier de France et Gaël Orieux, chef du restaurant étoilé Auguste à Paris.

INFORMATIONS

Dîner organisé au Meurice, dans les salons Tuileries et Pompadour, le 2 décembre 2025.

Menu à 350 euros par personne – l'intégralité des bénéfices de cette soirée sera reversée sous forme de don à la Team Bocuse d'Or France.

Réservation sur le [site internet](#), par téléphone au +33 (0)1 44 58 10 44 ou par email Restaurant.lmp@dorchestercollection.com.

Tenue élégante décontractée.

Pour suivre les prochaines étapes de la Team Bocuse d'Or France : <https://teamfrancebocusedor.com/>

CONTACTS

Isabelle Maurin

Directrice de la communication - Le Meurice

isabelle.maurin@dorchestercollection.com

Cynthia Sunnen

Responsable de la communication - Le Meurice

cynthia.sunnen@dorchestercollection.com

Marie-Leila Marchi

Team Bocuse d'Or France - Emma Lab

marieleila.marchi@emma-lab.com

Emmanuelle Gillardo

Team Bocuse d'Or France - Emma Lab

emmanuelle.gillardo@emma-lab.com

LE MEURICE

Bien au-delà d'un établissement luxueux, c'est une galerie d'art, une aventure, le tout premier Palace parisien, où les plus grands artistes et esprits libres ont trouvé l'inspiration.

INSTAGRAM - FACEBOOK - TWITTER - PINTEREST - #DCmoments

DORCHESTER COLLECTION

Depuis 2007, Dorchester Collection incarne l'art de vivre des hôtels et résidences les plus extraordinaires au monde. Chaque propriété se distingue par son caractère singulier et sa portée culturelle unique, offrant à ses hôtes un mode de vie légendaire, sophistiqué et inspirant.

Le portfolio d'adresses d'exception sélectionnées par Dorchester Collection comprend 45 Park Lane et The Dorchester à Londres, Coworth Park à Ascot, Le Meurice et Hôtel Plaza Athénée à Paris, Hôtel Principe di Savoia à Milan, Hôtel Eden à Rome, The Lana à Dubaï, The Beverly Hills Hotel et Hôtel Bel-Air à Los Angeles, avec l'ouverture à Tokyo et The Alba à Dubaï en 2028.

Suivez Dorchester Collection: **INSTAGRAM - FACEBOOK - X - #DCmoments**
