

SIRH+ BOCUSE D'OR TEAM FRANCE



/ DOSSIER DE PRESSE

LE BOCUSE D'OR, LE CONCOURS INTERNATIONAL DE GASTRONOMIE LE PLUS PRESTIGIEUX AU MONDE

Créé en 1987 par Paul Bocuse, le Bocuse d'Or a été imaginé comme une compétition sportive spectaculaire où les nations rivalisent d'excellence pour remporter ce trophée d'exception. Le concept ? Réunir 24 chefs du monde entier, parmi les plus prometteurs de leur pays, et leur demander de réaliser deux plats en 5h35 sur une thématique imposée au cœur d'une arène de 8000 m² devant un public survolté.

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.

En 30 années, le Bocuse d'Or est devenu le rendez-vous exceptionnel de la profession auquel de plus en plus de pays souhaitent participer. C'est pourquoi depuis 2007, les sélections continentales Bocuse d'Or Europe, Latin America et Asie-Pacifique ont été créées afin de déterminer les 24 finalistes. La finale mondiale, organisée pendant le SIRHA à Lyon, a lieu tous les 2 ans et détermine, devant des centaines de milliers de spectateurs et de professionnels, qui détiendra désormais le titre de « meilleur cuisinier du monde ».

Au-delà d'une simple compétition culinaire, le Bocuse d'Or est aussi un évènement hors du commun, une aventure humaine et collective. 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...



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

LA TEAM FRANCE BOCUSE D'OR

UN ENGAGEMENT AU SERVICE DU RAYONNEMENT DE NOTRE GASTRONOMIE

Depuis sa création en 1987, le Bocuse d'Or a beaucoup changé. Devant l'exigence grandissante, les budgets de chaque candidat ont dû s'adapter et s'élèvent désormais à plusieurs centaines de milliers d'euros. Cela nécessite la mobilisation d'une équipe et la contribution de partenaires.

Dans ce contexte, la Team France a été créée en 2012 pour soutenir et encadrer le candidat français au Bocuse d'Or. Elle se compose de chef(fe)s, de Meilleurs Ouvriers de France, de lauréats du Bocuse d'Or, de coaches, de professionnels de la restauration, de partenaires engagés ou simplement de passionnés de cuisine. Une complémentarité qui en fait sa force.



SOUTENIR ET ENCADRER

La Team France est un soutien tout au long de la préparation aux différentes étapes du concours. Elle offre un encadrement unique et personnalisé : soutien financier des partenaires, achats de produits et matériels pour les entraînements, design et fabrication des plats et de moules sur mesure, transmission de savoir-faire, gestion logistique, mise en place d'une campagne de communication...

FÉDÉRER ET TRANSMETTRE

Son objectif est aussi de structurer un véritable modèle autour de la transmission pour former la nouvelle génération au Bocuse d'Or, donner envie et fédérer. C'est un travail de fond qui implique notamment une présence sur les différents concours afin de dénicher les talents de demain.

La Team France a aussi obtenu l'approbation du Président de la République Emmanuel Macron pour la création « d'un Clairefontaine de la Gastronomie » soutenu par la région Auvergne Rhône Alpes et porté par le chef Davy Tissot. L'objectif : accompagner des équipes junior de tous les métiers de bouche qui représenteront la gastronomie française et ses filières dans les concours nationaux et internationaux. Entraîner et soutenir les compétiteurs de demain pour porter les couleurs de la France devient une réalité.



UNE AVENTURE HUMAINE ET COLLECTIVE

LES MEMBRES DE LA TEAM FRANCE

Investi dans l'aventure Bocuse d'Or depuis 2008, le chef étoilé Meilleur Ouvrier de France Romuald Fassenet succède au chef Serge Vieira à la présidence de la Team France.



Romuald Fassenet
Meilleur Ouvrier de France et
chef étoilé du Château
de Mont Joly.
Président de la Team France

L'excellence et la curiosité, un fil conducteur dans le parcours de Romuald Fassenet. Des fourneaux de Matignon aux cuisines de la Tour d'Argent, en passant par de grandes maisons aux Etats-Unis et en Allemagne, Romuald Fassenet obtient le titre de Meilleur Ouvrier de France en 2004 et s'installe en 2007 avec sa famille au Château de Mont Joly à Sampans dans le Jura. Etoilé au Guide Michelin, il est également depuis 2015 chef conseil du restaurant étoilé Pashmina à Val Thorens. Passionné par le partage et la transmission, Romuald Fassenet a accompagné l'équipe du Japon au Bocuse d'Or de 2009 à 2013 (qui obtient le Bocuse de Bronze) puis celle d'Australie en 2017 (Prix de la Meilleure Promotion). Il s'investit depuis des années sans compter pour faire rayonner notre gastronomie.



Fabrice Prochasson
Vice-Président

Chef solidaire engagé, passionné et décoré, Fabrice Prochasson arbore avec fierté le col tricolore des Meilleurs Ouvriers de France qu'il remporte en 1996 alors qu'il travaille au sein de la prestigieuse Maison Lenôtre.

En 2013, il remporte également le Bocuse d'Or en tant que coach officiel de la France avec Thibaut Ruggeri. Il rejoint en 2016 le groupe Aryzta Food Solution en tant que Directeur de la création, de l'innovation et des partenariats. Il préside l'Académie Culinaire de France depuis 2015.



Yohann Chapuis
Chef étoilé du restaurant
Greuze à Tournus
Trésorier

Chef du restaurant gastronomique L'Écrin de Yohann Chapuis Restaurant Greuze, une étoile au Guide Michelin et du Bouchon Bourguignon au sein de la Maison Greuze à Tournus en Bourgogne, Yohann Chapuis a été le coach officiel de Davy Tissot. Il l'a soutenu, conseillé, guidé et encouragé chaque jour dans cette aventure collective menant à la victoire.



Julie Pobel
Secrétaire

Au service des plus belles marques de la gastronomie française depuis de nombreuses années, c'est tout naturellement que Julie Pobel a rejoint la Team France Bocuse pour contribuer à relever le défi de porter les couleurs de la France sur le podium du Bocuse d'Or 2025.

Et aussi :

François Adamski Président d'honneur, Emmanuel Renaut, Nicolas Sale, Eric Pras, Franck Putelat, Barbara Bessot Ballot, Pascal Schneider, Charlotte Ponti, Edouard Loubet et Guilhem Pinault.

2021 : LA FRANCE REMPORTE LE BOCUSE D'OR

LE CHEF DAVY TISSOT DÉCROCHE LE GRAAL !

Le chef Davy Tissot, accompagné de son commis officiel Arthur Debray et de son coach le chef Yohann Chapuis, a remporté le Bocuse d'or 2021 le lundi 27 septembre 2021. 5h35 d'épreuve non-stop pendant laquelle ils ont réalisé un plateau autour du paleron de bœuf et une box take away autour de la tomate. Une victoire pour la France qui n'avait pas accédé au podium depuis 2013, une première pour un chef Meilleur Ouvrier de France. Davy Tissot a voulu mettre à l'honneur avant tout la cuisine de cœur qui est à la base de l'identité française qui a inspiré le monde entier. Il s'est inspiré des tomates farcies, des artichauts barigoule, de la béchamel. La réalisation du plateau Art Déco et la conception de la box ont aussi été pensées pour rendre hommage à l'artisanat et l'esprit d'innovation français. Se réapproprier ce qui fait notre identité et le porter au plus haut niveau, un pari réussi !

« Je dédicace ce Bocuse d'Or à Monsieur Paul qui m'a donné le goût de la cuisine. Sans lui, je ne serai pas là. Ramener le Bocuse d'Or à la Maison c'est un rêve d'enfant. C'est une immense fierté de faire rayonner à nouveau la gastronomie française à travers le monde. C'est aussi une récompense pour le travail de toute l'équipe qui n'a rien lâché depuis le début de cette aventure. On a pris du plaisir et on a réussi ensemble ! » Davy Tissot





2023 : TOP 5 MONDIAL ET PRIX DU MENU FEED THE KIDS

L'HISTOIRE CONTINUE AVEC LA PERFORMANCE DE LA CANDIDATE FRANCE NAÏS PIROLLET

L'équipe française au Bocuse d'Or continue à écrire la suite de l'histoire. Fédérer, transmettre, soutenir et encadrer, des objectifs essentiels pour la Team France qui l'accompagnera dans cette nouvelle aventure.

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. Naïs rejoint en 2020 la Team France dans la course pour le Bocuse d'Or 2021. Elle participe notamment à la recherche et au développement des recettes aux côtés du chef Davy Tissot. Une expérience unique et enrichissante qui lui a donné envie de se lancer dans sa propre aventure !

Naïs Pirollet est ainsi la première femme à représenter la France au Bocuse d'Or. Entourée de son commis Cole Millard et son coach Edouard Loubet, elle a remporté le prix du meilleur menu Feed the kids lors de la finale du Bocuse d'Or 2023 se hissant dans le top 5 mondial ! Notre jeunesse est notre avenir.

L'histoire ne fait que commencer à travers le travail de fond de la Team France pour structurer, penser l'avenir et fédérer autour de ce concours. Il faut aujourd'hui continuer à construire la suite de l'aventure.

UNE NOUVELLE ÉQUIPE DE FRANCE SOUS LE NOM DE PROMOTION SERGE VIEIRA

FÉDÉRER ENTRE TRANSMISSION ET ÉMANCIPATION

Vainqueur du Bocuse d'Or France, Paul Marcon représentera la France à la finale du Bocuse d'Or avec sa commis Camille Pigot qui sera à ses côtés dans le box, tous deux accompagnés par le chef Meilleur Ouvrier de France Christophe Quantin en tant que coach officiel. Soutenu par la Team France Bocuse d'Or et porté par une identité enracinée dans une histoire familiale empreinte de valeurs fortes, le candidat France Paul Marcon a pour ambition de tracer aujourd'hui son propre destin. Une aventure collective qui s'appuie sur des histoires humaines entre transmission et émancipation au service du rayonnement de notre gastronomie. Imprégné par la vie des cuisines au cœur d'une famille guidée par l'excellence, Paul Marcon enchaîne les concours depuis son plus jeune âge. Trente ans après la victoire au Bocuse d'Or de son père Régis Marcon en 1995, ce chef de 28 ans vise désormais le plus prestigieux des concours gastronomiques du monde.

« J'aime l'esprit de compétition, avoir des objectifs. Concourir au Bocuse d'Or était une suite logique. Avec Camille et Christophe, nous partageons la même exigence et ce goût de la victoire qui nous anime au quotidien. » Paul Marcon, candidat France au Bocuse d'Or





PAUL MARCON, PERSÉVÉRANT DE NATURE

D'origine auvergnate, Paul Marcon a grandi dans les cuisines de Saint-Bonnet-le-Froid au cœur d'un terroir d'une grande richesse dans le respect de la nature. La cuisine est rapidement devenue une vocation comme une évidence. Animé par l'esprit de compétition, Paul Marcon se présente à son premier concours, les Worldskills France, dès l'âge de 16 ans se plaçant sur la seconde marche du podium à la finale nationale. Il atteindra la finale mondiale quelques années plus tard.

Après avoir fait ses gammes dans plusieurs établissements étoilés lyonnais, il part pendant 2 ans à Stockholm au sein du restaurant AIRA** du chef Tommy Myllymäki, Bocuse d'Argent 2011. Une expérience qui lui permet de découvrir d'autres techniques et d'enrichir son savoir-faire. Paul Marcon ne tarde pas à renouer avec la compétition.

En 2022, il remporte le Trophée Jean Delaveyne. De retour en France, Paul Marcon intègre les cuisines du restaurant familial triplement étoilé aux côtés de son frère Jacques et de son père Régis à Saint-Bonnet-le-Froid. Un retour aux sources au cœur d'une nature inspirante qu'il affectionne.

Sélectionné au Bocuse d'Or France, le candidat France Paul Marcon et sa commis officielle Camille Pigot entourés de leur coach Christophe Quantin se sont qualifiés au Bocuse d'Or Europe à Trondheim en Norvège pour la Finale en décrochant la 5^{ème} place. Face à 19 autres équipes, pendant 5h30 non-stop, ils ont réalisé les deux épreuves emblématiques du concours : l'assiette et le plateau à base des produits locaux et emblématiques du terroir nordique. La France est en route vers la finale monde du Bocuse d'Or qui se déroulera à Lyon le 26 et 27 janvier 2025.

CAMILLE PIGOT, UN SOUTIEN FIDÈLE ET DÉTERMINÉ

Originaire des Yvelines, Camille Pigot a été formée à l'Ecole Ferrandi d'où elle sort avec la mention Très Bien. Elle commence son apprentissage au restaurant Régis et Jacques Marcon*** en 2021 en tant que commis. Attirée par les concours, elle se lance dans l'aventure aux côtés de Paul Marcon pour la sélection France au Bocuse d'Or. Un premier concours qui est une révélation et renforce son envie de poursuivre l'aventure en tant que commis officielle.

CHRISTOPHE QUANTIN, LA VOLONTÉ DE TRANSMETTRE

Meilleur Ouvrier de France 1993, vice-président et organisateur du concours Un des Meilleurs Ouvriers de France Cuisine depuis 2006, le chef Christophe Quantin a multiplié les expériences au sein de belles maisons étoilées en France et à l'international avant d'être recruté par le chef Jacques Maximin. À la fois chef conseil, formateur et enseignant, ses talents culinaires, organisationnels et pédagogiques l'amènent en 2013 à concevoir la future École Ducasse. Animé par l'envie de transmettre et investi dans de nombreux concours prestigieux, Christophe Quantin met la diversité de ses compétences au service de l'équipe de France au Bocuse d'Or en tant que coach du candidat Paul Marcon et de sa commis Camille Pigot.

« J'ai un lien affectif fort avec la famille Marcon que je connais depuis plus de 30 ans. J'étais déjà aux côtés de Régis lors de sa victoire au Bocuse d'Or. Accompagner Paul avec conviction dans sa propre aventure était comme une évidence car je crois fortement en ses capacités. Avec Camille, ils forment une très belle équipe dont je partage les valeurs humaines. » Christophe Quantin, coach de l'équipe de France au Bocuse d'Or





27 JANVIER 2025 – 9H30 – BOX 8

TOP DÉPART POUR LA FRANCE

POUR LA FINALE DU BOCUSE D'OR !

L'équipe de France au Bocuse d'Or affrontera 24 candidats du monde entier lors de la Grande Finale du Bocuse d'Or. Pendant 5h30, les candidats devront travailler sur les deux épreuves mythiques du concours : le thème plateau et le thème assiette. À l'occasion de sa 20^{ème} édition, le Bocuse d'Or opère un véritable retour aux sources en mettant en avant les produits du terroir.

Le terroir et la tradition sur un plateau

Le candidat France Paul Marcon et sa commis officielle Camille Pigot devront cuisiner le chevreuil, le foie gras et le thé. Un thème qui rend hommage à Paul Bocuse, en célébrant sa passion pour la chasse et les produits d'exception au service d'une cuisine authentique et pleine de saveurs qui demandera beaucoup de technique mais aussi de la gourmandise. Pièce principale du plateau, le chevreuil devra être travaillé dans son intégralité en 3 pièces, sans gaspillage ni restes. Il sera accompagné de trois garnitures : une tourte croustillante de 20 cm de diamètre, composée de l'épaule de chevreuil et de foie gras, une garniture végétale uniquement réalisée à base de fruits en lien avec le pays du candidat. Une troisième garniture sera servie à part comprenant 16 ravioles bicolores garnies d'une farce libre et d'un consommé clarifié de chevreuil parfumé au thé.

Céleris et produits de la mer au cœur du thème assiette

Pour le thème assiette, les candidats seront amenés à sublimer les céleris (branche et rave), le maigre, ainsi que le homard avec créativité et audace mettant en valeur les saveurs du pays de chaque candidat. Un thème innovant et technique dans lequel le candidat France Paul Marcon devra cuisiner un duo de céleri-rave et branche avec feuilles, du maigre et du homard complétés d'un sabayon chaud élaboré sans siphon. Le tout pour 16 assiettes.

Cette année pour souligner la créativité des candidats, le duo de céleris sera présenté sur un plateau avant d'être servi dans l'esprit raffiné d'un restaurant gastronomique.

27 JANVIER 2025 :

**LA FRANCE REMPORTE LE BOCUSE D'OR,
PORTÉE PAR SON CANDIDAT PAUL MARCON**

Après 5h30 d'épreuve, l'équipe de France remporte le Bocuse d'Or face au Danemark et la Suède. **Camille Pigot a également remporté le prix du Meilleur Commis. Une équipe en or, une première pour la France !** 30 ans après la victoire de son père Régis Marcon qui a remporté le Bocuse d'Or en 1995, Paul Marcon poursuit l'histoire en portant la gastronomie française au plus haut lors du concours le plus prestigieux du monde.

Soutenue par la Team France présidée par le chef Romuald Fassenet, l'équipe de France a rendu hommage à nos traditions et notre terroir à travers une vision innovante. Comme un hommage aux producteurs, aux artisans et à leur savoir-faire, source infinie d'inspiration et de renouveau pour la cuisine française.





« C'est rêve d'enfant qui se réalise.

Depuis que j'ai commencé ma carrière, j'ai toujours admiré ce concours. Ce n'est pas juste ma victoire, c'est le travail de toute une équipe qui est à mes côtés depuis des mois !

Merci vous avez été incroyables !

Merci également à la Team France, à nos partenaires, mes proches et bien sûr ma famille, qui m'ont soutenu chaque jour. C'est aussi l'occasion de rendre hommage à mon père, qui m'a montré le chemin de la cuisine et appris à ne jamais rien lâcher. Nous avons pris du plaisir et nous avons réussi ensemble pour la France ! Il n'y a pas de limite à ce que l'on peut accomplir si l'on y croit. »

Paul Marcon, Bocuse d'Or 2025

« Bravo ! Cette victoire, c'était une promesse.

Nous la dédions à Serge Vieira, qui a tant œuvré pour le rayonnement de notre gastronomie et qui restera une source d'inspiration pour nous tous. C'est aussi un symbole puissant pour la nouvelle génération. Paul Marcon et son équipe ont fait preuve d'un courage et d'une détermination exceptionnels, et c'est avec une immense fierté que nous les félicitons pour leur parcours. Ils ont marqué l'histoire à travers cette victoire en portant notre gastronomie française au plus haut.

Ensemble, avec la Team France, nous avons construit des bases solides, mis en place les ressources nécessaires, et aujourd'hui, ce travail collectif a porté ses fruits. À nous maintenant de continuer à nous ouvrir, à fédérer, pour accompagner cette nouvelle génération, lui donner la force et l'envie de s'engager, de porter fièrement les couleurs de la France. »

Romuald Fassenet, président de la Team France, Jury France

ILS SOUTIENNENT LA TEAM FRANCE



Enodis



CONTACT COMMUNICATION & RELATIONS PRESSE

Agence Camille Carlier

Camille Carlier 06 60 67 52 76
camille@camillecarlier.fr