

Communiqué de presse

SIRHA+ **BOCUSE D'OR** **TEAM FRANCE**



LE TOUR DE FRANCE DES DÎNERS DE SOUTIEN DE LA TEAM FRANCE BOCUSE D'OR SE POURSUIT À LA TABLE DE FRANCK PUTELAT () À CARCASSONNE LE 15 JANVIER 2026**

Après un tout premier dîner à l'hôtel Le Meurice le 2 décembre 2025 sous l'égide d'Amaury Bouhours, chef exécutif du Restaurant le Meurice Alain Ducasse, deux étoiles Michelin, c'est au tour de Franck Putelat d'organiser dans son restaurant gastronomique deux étoiles le prochain dîner de soutien pour la Team France Bocuse d'Or, représentée par le chef Maxence Baruffaldi au Bocuse d'Or de 2027.



UN PREMIER TEMPS FORT

POUR LA TEAM FRANCE BOCUSE D'OR

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.



UN DÎNER D'EXCELLENCE ET DE SOUTIEN

ORGANISÉ PAR FRANCK PUTELAT POUR LA TEAM FRANCE BOCUSE D'OR ET SON CANDIDAT

Le 15 janvier prochain, le chef Franck Putelat organisera une soirée d'exception afin de soutenir Maxence Baruffaldi. L'intégralité des bénéfices du dîner sera reversée à la Team France Bocuse d'Or, présidée par Romuald Fassenet, chef étoilé et Meilleur Ouvrier de France, afin de soutenir la préparation du candidat originaire de Haute-Savoie.

"Le Bocuse d'Or est ma famille, en 2002 quand je suis rentré dans cette famille je me suis juré de toujours être là corps et âmes pour l'équipe du Bocuse d'Or France."

- Franck Putelat -

Après Paris, il tenait à cœur à la Team France Bocuse d'Or de se tourner vers les régions de France qui font tout autant rayonner la haute gastronomie française, en commençant, donc, par l'Occitanie. Pour cette soirée d'exception, le chef s'est entouré de grands noms de la gastronomie, pour élaborer un menu unique en 7 plats : Paul Marcon, Bocuse d'Or 2025 et chef du restaurant 3 étoiles le Clos des Cimes (Maisons Marcon), Patrick Bertron (ex Relais Bernard Loiseau), Julien Roucheteau (Meilleur Ouvrier de France et chef exécutif au Restaurant des Rois, 1 étoile), Romuald Fassenet (Président de la Team France Bocuse d'or, chef étoilé et Meilleur Ouvrier de France) et Franck Putelat joueront la partition salée. Pour la partition sucrée, les chefs pâtissiers Clément Réauté (Champion de France du Dessert 2025 et chef pâtissier au restaurant 2 étoiles Fleur de Loire) et Rémi Touja (Champion de France du dessert en 2023 et ancien chef pâtissier de La Table de Franck Putelat) viendront clôturer le repas.





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.



À PROPOS DE 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.



INFORMATIONS PRATIQUES

Dîner organisé le 15 janvier 2026
au restaurant gastronomique 2 étoiles
La Table de Franck Putelat
80 Chem. des Anglais, 11000 Carcassonne

Menu à 250€ par personne,
70 places ouvertes au public,
l'intégralité des bénéfices de cette soirée sera reversée
sous forme de don à la Team France Bocuse d'Or.

Horaire d'accueil : 19h30
Réservation par téléphone exclusivement au 04 68 71 80 80
Tenue élégante décontractée.

Pour suivre les prochaines étapes de la Team Bocuse d'Or France :
[Site internet](#) - [Instagram](#)

SIRH/+ BOCUSE D'OR TEAM FRANCE

CONTACTS PRESSE

Emma Lab

Marie-Leïla MARCHI

marieleila.marchi@emma-lab.com

06 25 91 43 57

Emmanuelle Gillardo

emmanuelle.gillardo@emma-lab.com

06 72 91 87 71