

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 ANTIBES, À LA MAISON DE BACON LE 30 MARS 2026

Après un premier dîner de soutien organisé à Paris à l'hôtel Le Meurice, puis un second à la table de Franck Putelat (***) à Carcassonne, la Team France Bocuse d'Or poursuit son Tour de France des dîners de soutien et fait étape en Provence-Alpes-Côte d'Azur. Le lundi 30 mars 2026, c'est le chef Nicolas Davouze qui accueillera ce nouveau rendez-vous à la Maison de Bacon au Cap d'Antibes, aux côtés notamment de Philippe Joannès, Meilleur Ouvrier de France 2000 et associé de la Maison de Bacon, afin de soutenir la Team France Bocuse d'Or et son candidat en lice, Maxence Baruffaldi, pour le Bocuse d'Or 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 le 15 et 16 mars 2026 à Marseille, 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 NICOLAS DAVOUZE POUR LA TEAM FRANCE BOCUSE D'OR ET SON CANDIDAT

Le lundi 30 mars 2026, le chef Nicolas Davouze organisera un dîner de soutien au sein de la Maison de Bacon, à Antibes, afin de soutenir la Team France Bocuse d'Or et son candidat, Maxence Baruffaldi, dans la continuité de son parcours au Bocuse d'Or 2027, à l'issue de la sélection européenne. À ses côtés, Philippe Joannès, Meilleur Ouvrier de France 2000 et associé de la Maison de Bacon, s'associe pleinement à cette initiative en faveur de l'excellence gastronomique française.

“Le Bocuse d'or est une expérience exigeante et extraordinairement enrichissante. Pour avoir vécu cette aventure merveilleuse, cela me tient à cœur d'accompagner, soutenir et transmettre au candidat ce vécu pour l'aider à se dépasser et à défendre l'excellence à la Française”

- Nicolas Davouze -

L'intégralité des bénéfices de cette soirée sera reversée à la Team France Bocuse d'Or, présidée par Romuald Fassenet, chef étoilé et Meilleur Ouvrier de France, afin d'accompagner le candidat et son équipe dans la suite de leur préparation, en vue de la grande finale mondiale de 2027.

Après Paris et Carcassonne, il tient à cœur à la Team France Bocuse d'Or de poursuivre son Tour de France des dîners de soutien en se tournant vers d'autres régions qui font rayonner la gastronomie française. Cette nouvelle étape en Provence-Alpes-Côte d'Azur s'inscrit dans la volonté de la Team de partager l'aventure Bocuse d'Or avec les territoires et de fédérer les acteurs locaux autour d'un projet collectif d'excellence.





Pour cette soirée de soutien organisée à Antibes, le chef Nicolas Davouze s'est entouré de chefs engagés aux côtés de la Team France Bocuse d'Or afin d'élaborer un menu unique en 8 temps. Parmi eux, Philippe Joannès, Meilleur Ouvrier de France 2000 et associé de la Maison de Bacon, figure emblématique de la gastronomie azurienne, apportera son expertise et sa connaissance des saveurs méditerranéennes. Il sera présent aux côtés de Julien Roucheteau (Meilleur Ouvrier de France, chef exécutif du Restaurant des Rois, La Réserve de Beaulieu, 1 étoile Michelin), de Julien Richard (Restaurant le Seize, Arles), de Nicolas Rondelli (Les Pêcheurs, Cap d'Antibes Beach Hotel, 1 étoile Michelin) ainsi que du candidat Maxence Baruffaldi et de son commis. La partition sucrée sera assurée par le chef pâtissier Jean-Michel Llorca du restaurant Alain Llorca (1 étoile Michelin), dont la pâtisserie élégante et précise viendra ponctuer le dîner d'une note gourmande. Membre de la Team France Bocuse d'Or, Patrick Bertron, ancien chef du Relais Bernard Loiseau (2 étoiles Michelin), apportera son expérience des grandes maisons et accompagnera les chefs dans l'organisation du menu ainsi que dans la coordination des marchandises.



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 de soutien organisé le lundi 30 mars 2026
à la Maison de Bacon chez le chef Nicolas Davouze
664 Boulevard de Bacon, 06160 Cap d'Antibes

Menu à 280€ TTC Boissons comprises / par personne,
90 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 : 20h
Réservation par téléphone exclusivement au 04 93 61 50 02
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

Amandine Thouin

amandine.thouin@emma-lab.com

06 95 49 50 84

Emmanuelle Gillardo

emmanuelle.gillardo@emma-lab.com

06 72 91 87 71