



Bocuse d'Or France 2015 : Top départ pour les inscriptions !

20 - 21 septembre 2015
Maison de la Mutualité, Paris
www.bocusedor-france.com

Qui représentera la France à la finale du Bocuse d'Or en janvier 2017 à Lyon ? L'appel à candidature du Bocuse d'Or France est lancé ! Les chefs cuisiniers souhaitant relever le défi peuvent s'inscrire jusqu'au 25 mai prochain.

Les candidats sélectionnés par le Comité d'Organisation s'affronteront pendant cinq heures, face au public, les 20 et 21 septembre 2015 à la Maison de la Mutualité à Paris autour d'une épreuve « viande » à base de pigeon, servie sur plateau fourni par l'organisation et, pour la première fois, autour d'une épreuve « Entrée libre sur assiette » à base de maquereau.

Révéléateur de talents, tremplin vers une reconnaissance internationale, la sélection française du Bocuse d'Or est avant tout la porte d'entrée au Bocuse d'Or Europe.

Si la France se place parmi les 11 premières nations classées à Budapest les 9 et 10 mai 2016, le candidat sélectionné défendra les couleurs de la France à Lyon, lors de la finale du Bocuse d'Or, à Lyon, en 2017.

APPEL À CANDIDATURE POUR UN CONCOURS PLUS ACCESSIBLE

Les inscriptions sont d'ores et déjà ouvertes pour la sélection française du Bocuse d'Or 2017.

NOUVEAUTÉ ! A la demande de nombreux chefs français, des candidats, coaches et jurys, la sélection française est avancée de six mois pour permettre au candidat tricolore de se préparer plus sereinement au Bocuse d'Or Europe.

Dès sa victoire au Bocuse d'Or France, le lauréat devra s'immerger aussitôt dans son entraînement. Il disposera alors de **huit mois pour composer, ajuster et parfaire sa recette pour le Bocuse d'Or Europe, et dix-huit mois au total pour se préparer à la finale mondiale.**

Autre évolution majeure, « *le Bocuse d'Or France 2015 rend le concours accessible à tous les chefs français: moins de frais financiers engagés par les candidats, plus de créativité, et davantage de préparation pour l'avenir* », explique Régis Marcon, Président de la sélection française.

NOUVEAUTÉ ! Dans cette optique, l'épreuve « **Viande** » à base de pigeon sera servie chaude avec trois garnitures imposées, mais sur un **plateau désormais fourni par l'organisation** (afin de limiter les frais des candidats).

La deuxième épreuve sera organisée **pour la première fois autour d'une « Entrée libre sur assiette »** présentant un produit simple et peu onéreux, **le maquereau**, servi froid ou chaud.

Les chefs français professionnels de plus de 22 ans souhaitant participer à la plus prestigieuse compétition française de gastronomie doivent adresser **leurs candidatures avant le 25 mai**. Trois possibilités s'offrent à eux :

- Se rapprocher du délégué régional de leur région (Liste ci-dessous ou sur le site web www.bocusedor.com/selection-france-2015),
- S'inscrire via le site internet : www.bocusedor.com,
- S'adresser directement au secrétariat d'organisation : bocusedor@gl-events.com

Le Comité National d'Organisation, présidé par Régis Marcon, étudiera les candidatures et pré-sélectionnera les candidats qui seront informés de leur participation au concours avant la fin du mois de juin 2015.

Pour toute question sur le règlement, les candidats peuvent contacter l'organisation du concours par e-mail: bocusedor@gl-events.com ou par téléphone au 04 78 17 62 97.

UN SOUTIEN INDÉFACTIBLE DE LA TEAM FRANCE

Présidée par François Adamski et composée de plus de quinze chefs, anciens lauréats du concours, chefs parrains, et MOF, la Team France encadrera le candidat tout au long de sa préparation au Bocuse d'Or. Le nouveau candidat français bénéficiera d'un encadrement unique et personnalisé : soutien financier, achats de produits pour les entraînements et de matériels pour recréer un box dans les conditions réelles du concours, transmission de savoir-faire, gestion logistique, mise en place d'une campagne de communication...

« De ma phase de préparation au concours, je retiens notamment notre entraînement à Megève aux Flocons de Sel, chez Emmanuel Renaut. Organisé par la Team France, il a été particulièrement décisif. Le coach Fabrice Prochasson, la commis Julie Lhumeau et moi-même en sommes ressortis galvanisés avec la conviction que nous allions réaliser quelque chose de fort », explique Thibaut Ruggeri, Bocuse d'Or 2013. « La Team France est un appui absolument incontournable pour cheminer vers la victoire ! »

C'est aussi l'expérience qu'a pu vivre Nicolas Davouze, Bocuse d'Or France 2014 : « La Team France m'a soutenu tout au long des étapes de préparation au concours. Elle a été d'un soutien sans faille notamment aux moments où il me fallait retrouver un lieu d'entraînement ou un nouveau commis. »

LES DÉLÉGUÉS RÉGIONAUX BOCUSE D'OR

LISTE DES DÉLÉGUÉS RÉGIONAUX BOCUSE D'OR FRANCE 2015				
Régions	Départements concernés	Délégués régionaux	Adresses	Coordonnées
Alsace Lorraine	Bas Rhin, Haut Rhin, Meuse, Meurthe et Moselle, Vosges, Moselle	Olivier NASTI	Le Chambard 64, rue du Général de Gaulle, 68240 - Kaysersberg	03 89 47 10 17 - info@lechambard.fr
Aquitaine	Dordogne, Gironde, Charente, Charente-Maritime, Creuse, Haute Vienne, Corrèze, Landes	François ADAMSKI	-	06 11 86 93 79 - sasadamcook@aol.fr
Bourgogne Centre Auvergne	Côte d'Or, Yonne, Nièvre, Cher, Indre, Indre et Loire, Eure-et-Loir, Loir-et-Cher, Loiret, Allier, Puy-de-Dôme, Haute-Loire, Cantal, Saône-et-Loire	Serge VIEIRA	Restaurant Serge Vieira Le Couffour, 15110 - Chaudes Aigues	04 71 20 73 85 - contact@sergevieira.com
Bretagne Normandie (Haute et Basse)	Manche, Calvados, Orne, Eure, Ille et Vilaine, Morbihan, Côtes d'Armor, Finistère, Seine Maritime	Marc FOUCHER	12 allée de l'Europe, 56890 - Plescop	02 97 44 46 58 - art.culinaire.conseil@wanadoo.fr
Champagne Ardenne	Ardennes, Marne, Haute-Marne, Aube	Philippe MILLE	Les Crayères 64, bd Henry Vasnier, 51100 - Reims	03 26 24 90 77 - philippe.mille@lescrayeres.com
Languedoc Roussillon	Gard, Lozère, Hérault, Aude, Pyrénées Orientales	Franck PUTELAT	Restaurant Le Parc 80 chemin des anglais, 11000 - Carcassonne	04 68 71 80 80 - fr.putelat@wanadoo.fr
Midi Pyrénées	Lot et Garonne, Pyrénées Atlantiques, Lot, Aveyron, Tarn et Garonne, Tarn, Gers, Haute Garonne, Ariège, Hautes Pyrénées	Jean-Marie GAUTIER	Hotel du Palais 1, avenue de l'Impératrice, 64200 - Biarritz	05 59 41 64 00 - jm.gautier@hotel-du-palais.com

Régions	Départements concernés	Délégués régionaux	Adresses	Coordonnées
Nord - Pas de Calais Picardie	Pas-de-Calais, Nord, Somme, Oise, Aisne	Jean-Marc MOMPACH	31, Chemin du Plantis, 62180 - Verton	03 21 05 04 00 - jeanmarc.monpach@orange.fr
Ile-de-France DOM TOM	Hauts-de-Seine, Essonne, Seine, Val de Marne, Seine St Denis, Yvelines, Val d'Oise, Seine et Marne, DOM TOM	Yannick ALLENO	71, rue du Faubourg Saint Martin, 75010 - Paris	01 78 09 56 00 - ya@yannick-alleno.com
Poitou Pays de la Loire	Mayenne, Sarthe, Maine-et-Loire, Loire-Atlantique, Vendée, Deux Sèvres, Vienne	Olivier DARDE	Petit Mars 8, boulevard Paul, 44100 - Nantes	06 07 63 21 07 - olivier.sih@wanadoo.fr
Provence - Alpes - Côte d'Azur - Corse	Hauts Alpes, Alpes-Maritimes, Alpes-de-Haute-Provence, Var, Corse, Bouches du Rhône, Vaucluse	Philippe JOANNES	Hôtel Fairmont 12, avenue des Spelugues, MC9800 - Monaco	00377 93 50 65 - philippe.joannes@fairmont.com
Rhône - Alpes Franche Comté	Haute Saône, Territoire de Belfort, Doubs, Jura, Loire, Rhône, Ain, Haute Savoie, Savoie, Isère, Ardèche, Drôme	Christian TÊTEDOIE	Restaurant Têtedoie Montée du chemin Neuf Site de l'antiquaille, 69005 - Lyon	04 78 29 40 10 - tetedoie@hotmail.fr

www.bocusedor.com

#Bocusedor



Contact Presse : AB3C

34, rue de l'Arcade - 75008 - Paris
Anne Daudin - Jean-Patrick Blin
+33 (0)1 53 30 74 00
+33 (0)1 53 30 74 01
anne@ab3c.com - jeanpatrick@ab3c.com