



Le Bocuse d'Or France 2015, ouvre ses portes au grand public

21 - 22 septembre 2015
Maison de la Mutualité, Paris
www.bocusedor.com

D'ordinaire réservé exclusivement aux professionnels, le Bocuse d'Or France, en 2015, ouvre aussi et pour la première fois ses portes au grand public (inscriptions en ligne dès le 20 juillet 2015 sur le site du Bocuse d'Or : www.bocusedor.com). Au cœur de Paris, dans la salle mythique de la Maison de la Mutualité, les visiteurs pourront assister à 2 jours d'un spectacle exceptionnel.

Dans des boxes ouverts face au public, les 8 candidats en lice disposeront de 5h pour se démarquer à travers la préparation d'un plat viande servi sur plateau et, pour la première fois, d'une entrée libre sur assiette. Leur objectif commun : décrocher la victoire et représenter la France au Bocuse d'Or Europe (10-11 mai 2016, Sirha Budapest), puis en cas de sélection, lors de la grande finale (24-25 janvier 2017, Sirha Lyon).

Autre grande nouveauté, un programme appelé « Paroles de Chefs » sera proposé en parallèle du concours. Entre les temps forts de la compétition, le public pourra assister à des débats animés par de grands noms de la cuisine française (Thierry Marx, Yves Camdeborde, Pascal Barbot, Olivier Roellinger...) sur des sujets aussi variés que le gaspillage, la transmission ou le bon geste dans la gastronomie.

LES NOUVEAUTÉS 2015

L'édition 2015 du Bocuse d'Or France constitue une nouvelle étape importante dans l'histoire du concours : un temps d'entraînement plus long, une nouvelle épreuve... les candidats devront faire preuve d'audace et d'innovation pour espérer remporter la victoire.

UN TEMPS D'ENTRAÎNEMENT PLUS LONG

La sélection française est avancée de six mois pour permettre au gagnant de la sélection de se préparer plus sereinement aux différentes étapes de la compétition. Le candidat français disposera désormais de huit mois pour composer sa recette pour le Bocuse d'Or Europe (10-11 mai 2016, Budapest) et, le cas échéant, de dix-huit mois au total pour se préparer à la grande finale mondiale (24-25 janvier 2017, Sirha Lyon).

ENTRÉE LIBRE SUR ASSIETTE

L'épreuve poisson 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.

LE THÈME VIANDE

L'épreuve « Viande », à base de pigeon, sera servie chaude sur un plateau. Le pigeon devra être présenté entier ou reconstitué et farci. Dans l'esprit originel du concours, le dressage se fera sur plat et sera accompagné de trois garnitures libres.

ASSISTER AU BOCUSE D'OR FRANCE, C'EST DÉSORMAIS POSSIBLE POUR LE GRAND PUBLIC !

Pour assister au Bocuse d'Or France 2015, rien de plus simple ! Dès le 20 juillet, rendez-vous sur le site du Bocuse d'Or (www.bocusedor.com) pour accéder à la vente des billets.

LES HORAIRES :

Lundi 21 septembre - 10h30/17h30
Mardi 22 septembre - 9h30/18h30

LES TARIFS :

Jour 1 - 15€
Jour 2 (dont Remise des prix) - 20€
Jour 1 et Jour 2 - 25€ (tarif exclusif à l'achat en ligne)

PAROLES DE CHEFS

Le Bocuse d'Or France propose pour la première fois le programme « Paroles de chefs ». En parallèle du concours, de grands chefs français viendront ponctuer les deux journées de festivité en intervenant sur des sujets d'actualité* autour de la gastronomie. Chaque chef disposera d'un temps imparti pour mettre en lumière les enjeux du secteur.

Lundi 21 septembre 2015

Produit et gaspillage - Yves Camdeborde
Transmission et concours - Thierry Marx
Le geste, s'identifier dans sa cuisine - Pascal Barbot

Mardi 22 septembre 2015

Cuisine familiale - Sonia Ezgulian
Le temps et la cuisine - Caroline Champion
Gastronomie et tourisme - Olivier Roellinger

*Programme susceptible d'être modifié.

8 CANDIDATS EN LICE

Ils seront 8 à tenter de décrocher la victoire! Des candidats ambitieux, venus de toute la France, sélectionnés par le Comité National d'Organisation du Bocuse d'Or France et déterminés à porter les couleurs de la France pour la suite des étapes du concours :

- **Jérémy Cheminade - 31 ans - La Rotonde* - La Tour de Salvagny (69)**
- **Florian Favario - 33 ans - The Lanesborough - Londres (Royaume-Uni)**
- **Julien Guénée - 27 ans - Peninsula - Paris (75)**
- **Audrey Jacquier - 24 ans - Le Vivarais - Lyon (69)**
- **Laurent Lemal - 35 ans - La Coopérative* - Bélesta (66)**
- **François Moureaux - 44 ans - Azimut* - Courchevel (73)**
- **Matthieu Otto - 29 ans - Auberge Saint Walfrid* - Sarreguemines (57)**
- **David Tranchaud - 20 ans - Hôtel du Palais* - Biarritz (64)**

L'ORDRE DE PASSAGE DES CANDIDATS

Lundi 21 septembre 2015

N° box	Candidat
Box n°1	François MOUREAUX
Box n°2	David TRANCHAUD
Box n°3	Jérémy CHEMINADE
Box n°4	Florian FAVARIO

Mardi 22 septembre 2015

N° box	Candidat
Box n°1	Matthieu OTTO
Box n°2	Julien GUENEE
Box n°3	Audrey JACQUIER
Box n°4	Laurent LEMAL

www.bocusedor.com

#Bocusedor



Pour plus d'informations sur le Bocuse d'Or France :

www.bocusedor.com/selection-france-2015

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