



Bocuse d'Or France 2015 : 8 candidats partent à la conquête du titre !

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

8 chefs, parmi les plus prometteurs de leur génération, s'affronteront face au public lors d'un grand show les 21 et 22 septembre prochains à la Maison de la Mutualité. L'objectif: trouver «le» candidat qui aura le privilège de représenter la France au Bocuse d'Or Europe puis lors de la finale internationale en 2017.

La sélection française opposera 8 hommes et femmes talentueux et fervents compétiteurs. « *Le Bocuse d'Or France s'annonce de grande qualité, explique Régis Marcon, président du Comité National d'organisation du concours. Il y a eu un bel engouement de la part des jeunes chefs français. La sélection, rigoureuse, a attiré un nombre de candidatures record. Parmi les 50 demandes de dossiers, nous avons retenu 8 candidats ambitieux, plus motivés que jamais à donner le meilleur d'eux-mêmes.* » Un seul candidat sortira victorieux de cette joute culinaire et aura la chance de marcher sur les pas des plus grands chefs français.

8 CANDIDATS AMBITIEUX



Jérémy Cheminade - 31 ans - La Rotonde* - La Tour de Salvagny (69)

Le sous-chef de *La Rotonde** est un jeune chef sportif, passionné de course à pied, déterminé et ambitieux. Formé auprès des plus grands, il a travaillé aux côtés de Gérald Passédât au *Petit Nice****, de Stéphane Buron au *Chabichou***, de Davy Tissot à *La Villa Florentine** avant de rejoindre Alain Ducasse au *Louis XV**** puis Pierre Gagnaire.

Florian Favario - 33 ans - The Lanesborough - Londres (Royaume-Uni)

Depuis quelques mois, Florian Favario est le chef exécutif du restaurant *Lanesborough* à Londres. Arrivé second au Bocuse d'Or France en 2014, le jeune chef de 32 ans vient prendre sa revanche. Passé par les cuisines du *Bristol**** auprès d'Éric Fréchon, il a déjà fait le tour du monde pour compléter sa formation : Etats-Unis, Canada, Australie, Chine, Singapour... et Japon, aux côtés de Thierry Marx, pour qui il a été chef de cuisine consultant pendant 5 ans.



Julien Guénée - 27 ans - Peninsula - Paris (75)

Depuis près d'un an, Julien Guénée est le sous chef de l'hôtel *Peninsula* à Paris. Le jeune homme s'est formé notamment dans les cuisines de l'hôtel *Collectionneur*, du *Shangri-La** à Paris et auprès de Serge Vieira. A 27 ans, Julien Guénée est un habitué des concours (Trophée Henri Cuck, concours Kikkoman, trophée Jacques Durand).

Audrey Jacquier - 24 ans - Le Vivarais - Lyon (69)

Depuis 2010, Audrey Jacquier travaille aux côtés de son père, Williams Jacquier (MOF 1996), au Restaurant *Le Vivarais*, à Lyon. A 22 ans, la jeune femme s'est formée à l'hôtel *Royal Resort* (Evian), au Restaurant *l'Arc en Ciel* de l'hôtel *Radisson Blu* (Lyon) et au Restaurant *Pierre Orsi** (Lyon). En 2008, elle décroche le Prix Escoffier lors des finales régionales et nationales.



Laurent Lemal - 35 ans - La Coopérative* - Bélesta (66)

Laurent Lemal a fait ses classes au *Flavio**, à *La Bastide de Capelongue** et à *L'Abbaye de la Celle** où il obtient sa première étoile au Guide Michelin. Féru de compétitions, le jeune chef s'est illustré en remportant «Les lauriers d'Or Européens», «Les Talents Gourmands Sud Méditerranée» et en accédant à la finale des MOF 2015.



François Moureaux - 44 ans - Azimut* - Courchevel (73)

Champion de France du Dessert en 1991, François Moureaux se considère davantage comme un cuisinier que comme un pâtissier. Le doyen de la compétition est passé par les restaurants parisiens *Anakréon*, *Marius et Janette*, *La Tour d'Argent** avant d'ouvrir son restaurant *Azimut**, à Courchevel, pour lequel il a obtenu sa première étoile en 2010.

Mathieu Otto - 29 ans - Auberge Saint Walfrid* - Sarreguemines (57)

A 29 ans, le second de cuisine de l'*Auberge Saint Walfrid** est un spécialiste des concours de cuisine (Ofimer, Olympiade des métiers, Concours des couleurs, Taittinger, Cristal Michel Roth, Trophée Paul Haeberlin). Il a fait ses armes à l'*Espadon* à Paris, au *Bachat* à Chamrousse et aux *Ondines* à Mouterhouse.



David Tranchaud - 20 ans - Hôtel du Palais* - Biarritz (64)

Le jeune homme est chef de partie depuis plus d'un an à l'*Hôtel du Palais** aux côtés de l'un de ses mentors, le MOF Jean-Marie Gautier. Titulaire d'un Bac Pro Cuisine et d'un BEP Cuisine, il continue à suivre régulièrement des formations pour enrichir ses connaissances et diversifier sa cuisine.

UN CONCEPT RENOUVELÉ

Une nouvelle dynamique accompagne le Bocuse d'Or France cette année. L'édition 2015, avec de nouveaux critères et de nouvelles épreuves, rend le concours plus accessible à tous : moins de frais engagés par les candidats, plus de créativité et de liberté, et davantage de temps pour préparer le Bocuse d'Or Europe en cas de victoire.

Dans des boxes ouverts face au public, les 8 candidats devront réaliser une épreuve «Viande» à base de pigeon et une « Entrée libre sur assiette » à base de maquereau.

Pour la première fois, un entretien individuel, mené par des membres du Comité National d'Organisation comptera pour 10 % de la note finale. Chaque candidat pourra ainsi défendre sa capacité à porter l'étendard tricolore au concours.

Autre grande nouveauté, dès sa victoire au Bocuse d'Or France, le lauréat disposera de près de 8 mois pour composer sa recette pour le Bocuse d'Or Europe, et 18 mois au total pour se préparer à la finale mondiale. Accompagné dès sa sélection par la Team France Bocuse d'Or, il bénéficiera du réseau des anciens gagnants du concours et d'un soutien moral, financier et logistique pour se préparer dans les meilleures conditions.

Les rendez-vous du Bocuse d'Or France

Lundi 21 septembre 2015 : 10h00 - 17h30

Mardi 22 septembre 2015 : 9h00 - 18h30
Remise des prix : 17h30

Maison de la Mutualité - Paris

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