



Un jury entièrement paritaire pour le Bocuse d'Or France 2015

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

A quelques semaines de la compétition, la composition du jury du Bocuse d'Or France 2015 vient d'être dévoilée. Co-présidé par Régis Marcon, Michel Roth et Nicolas Davouze, le concours accueille pour la première fois un jury dégustation strictement paritaire composé de 5 cheffes et 5 chefs.

LA COMPOSITION DU JURY



Le président du concours :
Régis Marcon

Bocuse d'or 1995, président du Comité International d'organisation du Bocuse d'Or, lauréat de différents concours nationaux et internationaux et décoré de multiples distinctions honorifiques, Régis Marcon a une place de choix dans le club restreint des grands cuisiniers. Le chef triplement étoilé du restaurant Regis et Jacques Marcon à Saint-Bonnet-le-Froid met désormais son expérience au service des jeunes et de la transmission de son savoir-faire.



Le président du Jury :
Michel Roth

Michel Roth est l'un des chefs français les plus récompensés : meilleur apprenti de France 1977, premier prix culinaire International Pierre Taittinger 1985, premier prix Auguste Escoffier 1986... L'année 1991 marquera le passage à la reconnaissance suprême avec les titres de Bocuse d'Or et de Meilleur Ouvrier de France. Chef exécutif des cuisines de l'Hôtel Président Wilson à Genève, il fait figure de modèle pour les jeunes générations.



Le vice-président du Jury :
Nicolas Davouze

Grand habitué des concours (Meilleur Commis rôti en 2000, Nerios d'Or en 2004, vainqueur du Taittinger 2009, finaliste MOF en 2011), c'est en 2014 que Nicolas Davouze obtient la consécration en remportant le Bocuse d'Or France. Conformément au règlement, le jeune chef intègre le jury du Bocuse d'Or France 2015.

5 cheffes et 5 chefs à la dégustation

La gastronomie n'est pas qu'une affaire d'hommes! Le Bocuse d'Or France 2015 a choisi de mettre à l'honneur des femmes qui représentent la cuisine française.

Pour la première fois, 5 femmes et 5 hommes composeront le **JURY DÉGUSTATION** :

Amandine Chaignot (*Restaurant de l'hôtel Rosewood, Londres*), Sonia Ezgulian (*consultante*), Adeline Grattard (*Restaurant Yam'Tcha, Paris*), Stéphanie Le Quellec (*Restaurant La Scène*, Paris*), Flora Mikula (*Auberge Flora, Paris*), Jean-Luc Danjou (*consultant*), Guillaume Gomez (*Chef des cuisines de l'Élysée, Paris, MOF 2004*), Bernard Leprince (*Chef des chefs des brasseries du groupe Frères Blanc, MOF 1996*), Gilles Poyac (*Chef de la présidence du Sénat, MOF 2000*), Christian Tetedoie (*Restaurant Têtedoie*, Lyon, MOF 1996*).

Tous noteront les candidats sur la présentation, le goût, la cuisson, le respect du produit et l'originalité des plats



LE **JURY CUISINE**, composé d'Alain Le Cossec (*Institut Paul Bocuse, MOF 1991*), Joseph Viola (*Daniel et Denise, Lyon, MOF 2004*), Christophe Quantin et Pascal Borrell (*Restaurant Banyuls, Banyuls-sur-mer*), notera les candidats sur le non-gaspillage, l'hygiène et la méthodologie.

8 CANDIDATS AU TITRE

Les 21 et 22 septembre prochains, 8 candidats ambitieux, venus de toute la France et sélectionnés par le Comité National d'Organisation du concours, 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 à base de poisson. Leur objectif ? Décrocher la victoire afin de 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).

- **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 - *Azimet** - Courchevel (73)
- **Matthieu Otto** - 29 ans - *Auberge Saint Walfrid** - Sarreguemines (57)
- **David Tranchaud** - 23 ans - *Hôtel du Palais** - Biarritz (64)

COMMENT FAIRE POUR ASSISTER AU BOCUSE D'OR FRANCE ?

Ouvert cette année pour la première fois aux professionnels et au grand public, le Bocuse d'Or France promet deux jours de spectacle exceptionnel au coeur de Paris dans la salle mythique de La Maison de la Mutualité (24, rue Saint-Victor, 75005 Paris).

Les billets sont d'ores et déjà en vente sur le site du Bocuse d'Or (www.bocusedor.com)

LES HORAIRES :

Lundi 21 septembre - 10h30/17h30

Mardi 22 septembre - 9h30/18h30 (remise des prix : 17h30)

LES TARIFS :

Jour 1 - 15€

Jour 2 (dont la remise des prix) - 20€

Jour 1 et Jour 2 - 25€ (tarif exclusif à l'achat en ligne)

Les demandes d'accréditations doivent être adressées à Jean-Patrick Blin (jeanpatrick@ab3c.com - 01 53 30 74 01) avant le 18 septembre 2015.

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