

# SIRH/+ BOCUSE D'OR

SIRHA LYON  
EUREXPO  
FRANCE

26-27 SEPT. 2021



## + JÉRÔME BOCUSE : "CETTE ÉDITION DU BOCUSE D'OR EST LA PLUS ATTENDUE"

ENTRETIEN AVEC LE PRÉSIDENT DU BOCUSE D'OR, QUI REVIENT SUR LES ÉVOLUTIONS DU CONCOURS ET LA MANIÈRE DONT CELUI-CI, AINSI QUE LES CHEFS, SE SONT ADAPTÉS À LA CRISE : "LES CHEFS SONT DE VÉRITABLES PASSIONNÉS ET LA FLAMME BRILLE ENCORE DE TOUS SES FEUX !"



### COMMENT LES CHEFS GÈRENT-ILS LA PRÉPARATION DU CONCOURS ET SUR QUOI S'APPUIENT-ILS POUR GARDER "LA FLAMME", DANS CE CONTEXTE ?

Les chefs sont de véritables passionnés et même si la flamme est moins vive, elle brille encore de tous ses feux. La cuisine est un art, nos chefs ont ce besoin vital de l'exprimer, et de vivre de leur passion. Nous avons fait preuve d'agilité pour maintenir les objectifs du concours en adaptant les dates et en tenant compte de l'ensemble des contraintes sanitaires au quatre coins du globe, tout en maintenant des exigences équivalentes.

### QUELLES ÉVOLUTIONS DANS LE RÉGLEMENT DU BOCUSE D'OR CETTE ANNÉE ? QUE FAUT-IL EN RETENIR ?

Le règlement a évolué certes mais il reste tout de même bien ancré dans sa tradition. Le premier critère à retenir c'est d'être un véritable cuisinier avec des bases solides et pointues. Nous sommes pleinement dans l'air du temps et même dans l'actualité : lors de la prochaine édition, le plat sera présenté en formule take-away dans un contenant approprié. Une tendance sociétale que l'on voit aujourd'hui dans les restaurants par la force des choses, suite aux différentes mesures de fermetures administratives imposées à nos métiers.

### QUELLE ANALYSE FAITES-VOUS FACE À LA CRISE QUE NOUS TRAVERSONS ?

C'est une très grande difficulté que nous traversons et donc un très grand challenge à relever. Nous avons dû plus que jamais nous adapter... Si je veux parler des Etats-Unis au « Pavillon Français » où nous avons réouvert dernièrement ou même dans les Brasseries et Restaurants français après le premier déconfinement, nous avons réduit l'offre proposée et diversifié les canaux de vente avec le click and collect. Nous avons gagné en efficacité auprès de nos clients et de nos collaborateurs. Toujours dans l'exigence de la qualité des plats et du service dans un contexte très contraignant pour l'expression de nos métiers. Aujourd'hui l'opportunité c'est d'abord d'appréhender une grande leçon, celle de la prudence... Comme pour de nombreuses générations avant nous, nous ne sommes pas non plus à l'abri d'un conflit, d'une crise économique, sanitaire...

Mon père nous rappelait souvent que « C'est quand on pense que l'on a réussi, que l'on commence à échouer ». Pour l'ensemble de nos équipes, il est aujourd'hui essentiel de s'armer pour préparer le futur et être prêt à repartir sur des bases solides lorsque l'activité reprendra.

Cette période est inédite ; nous avons peu de recul ou d'expériences similaires qui nous permettraient de l'appréhender pleinement. Mais j'ai la chance d'être entouré d'équipes engagées et respectant l'ADN de nos Maisons, qui ont su conserver l'optimisme qui a toujours été un vecteur de succès pour « Bocuse ». La nature reprend toujours ses droits et après ces temps de forte frustration, il y aura nécessairement une certaine euphorie ; l'ensemble de nos équipes s'y prépare ! J'entends encore mon père donner ce conseil en prenant congé : « gardez le moral ». Je suis persuadé que le rebond interviendra grâce à la campagne de vaccination. C'est dans notre ADN, et plus particulièrement en France, de partager des moments de convivialité, notamment autour de la gastronomie.

### SI VOUS DEVIEZ QUALIFIER CETTE ÉDITION DU BOCUSE D'OR EN UN MOT, QUEL SERAIT-IL ?

La plus attendue et très certainement une édition pleine d'émotions après la période que nous venons de traverser.

## + CONTACT PRESSE

### Agence Oxygen

Elodie Volant : +33 (0)6 75 50 20 67  
Virginie Raison : +33 (0)6 65 27 33 52  
boc2021@oxygen-rp.com

### SUIVEZ-NOUS SUR :

f BOCUSE D'OR  
t BOCUSEDOR  
i BOCUSEDOR  
BOCUSEDOR.COM

Suivez l'actualité du Food service sur le portail [www.sirhafood.com](http://www.sirhafood.com)