



+ J-10 AVANT LA FINALE DU BOCUSE D'OR : LES CANDIDATS FRANÇAIS ET THAÏLANDAIS SE LIVRENT

À QUELQUES JOURS DE LA FINALE DU BOCUSE D'OR LES 26 ET 27 SEPTEMBRE, OÙ EN SONT LES CANDIDATS ? QUE REPRÉSENTE LE CONCOURS POUR EUX ? QUELLES SONT LES VALEURS À TRANSMETTRE AUX JEUNES ?

Davy Tissot (France) et **Panuvit Khaokaew** (Thaïlande) ont un point commun : leur lien avec Lyon, capitale de la gastronomie. Le premier a grandi en banlieue lyonnaise, le deuxième s'est formé à l'Institut Paul Bocuse, puis a occupé le poste de commis auprès du chef étoilé Christian Têtedoie. A quelques jours de la finale, dans les derniers réglages de leur préparation, ils livrent leurs ressentis.

UN SENTIMENT DE FIERTÉ NATIONALE

"J'ai grandi aux Minguettes et je porte aujourd'hui les couleurs de la France dans le concours le plus prestigieux qui soit", résume **Davy Tissot**. Concentré sur les entraînements qu'il enchaîne pour ne rien laisser au hasard le jour J, le candidat français n'oublie pas ce qui constitue l'ADN de l'événement et le rend unique : "Le Bocuse d'Or est une compétition qui fédère une team, des coaches, des partenaires, des supporters autour d'un objectif commun... C'est une aventure humaine et collective". Dans la dernière ligne droite, l'équipe thaïlandaise est toute aussi engagée : "Nous nous dépassons

et donnons toute notre énergie, nous avons hâte de le montrer aux autres équipes. Cette année, l'équipe de Thaïlande pourrait bien vous surprendre !" **Panuvit Khaokaew** annonce la couleur.

DES VALEURS FORTES

Au-delà de la compétition, les candidats insistent sur les valeurs portées par le Bocuse d'Or : "La restauration est un métier de passion où tout est possible. La transmission est essentielle. J'ai eu la chance qu'on me transmette un savoir-faire et un savoir-être. Aujourd'hui, mon souhait serait que mes commis, tous ces jeunes qui m'entourent, prennent un jour ma place. Ce serait ma plus belle victoire", commente **Davy Tissot**. Passer le relais aux générations futures, dans un esprit fédérateur et collectif, c'est aussi ça le Bocuse d'Or : "Le Bocuse d'Or, c'est du partage et de l'échange", rappelle-t-il. "La Team France, par exemple, créée en 2012 pour soutenir et encadrer le candidat français, a un rôle capital : soutien financier des partenaires, achats de produits et matériels pour les entraînements, transmission de

savoir-faire, gestion logistique, campagne de communication... Mais elle réalise aussi un travail de fond : structurer un modèle pour former la nouvelle génération au Bocuse d'Or, donner envie et continuer l'histoire". Une histoire qui s'écrit au jour le jour, jusqu'à la finale, et après... :

"La compétition est aussi un excellent moyen d'apprendre et de s'améliorer en peu de temps. Le parcours peut être difficile, mais à la fin, les leçons apprises en valent la peine", rappelle **Panuvit Khaokaew**.

Pour lui, le Bocuse d'Or, c'est vraiment les olympiades culinaires : "La cuisine thaïlandaise est un équilibre subtil de toutes les saveurs, c'est un mélange de sucré, salé, aigre, épicé, le tout en une seule bouchée, il y a de multiples dimensions à découvrir, mais lorsqu'elles sont combinées ensemble, cela crée une grande harmonie". Et, sans doute, d'inoubliables moments d'émotion, d'ici quelques jours.

Le compte à rebours a commencé : dans 10 jours, les candidats intégreront leur cuisine, pour 2 jours de compétition les 26 et 27 septembre, pendant le Sirha Lyon. ▀

+ CONTACT PRESSE

Agence Oxygen

Elodie Volant : +33 (0)6 75 50 20 67
Eugénie Escoffier : +33 (0)6 17 99 24 94
boc2021@oxygen-rp.com

SUIVEZ-NOUS SUR :

f BOCUSE D'OR

👤 BOCUSEDOR

📷 BOCUSEDOR

BOCUSEDOR.COM

Suivez l'actualité du Food service sur le portail www.sirhafood.com