

DÉCOUVREZ LES 6 CANDIDATS DU BOCUSE D'OR FRANCE 2021

Bonjour,

Le Bocuse d'Or France, volet tricolore du prestigieux concours qui fait émerger de jeunes talents, référence dans le paysage culinaire mondial, se tiendra à Reims le 23 novembre prochain.

Parmi les 6 candidats, qui succèdera à Davy Tissot et aura peut-être l'honneur de représenter la gastronomie française au Bocuse d'Or 2023 ?

Pour convaincre un jury remarquable composé de grands chefs étoilés français, les candidats sélectionnés par le Comité d'Organisation - parmi une quarantaine de candidatures - devront donner le meilleur d'eux-mêmes.

Se retrouveront sur le devant de la scène :

Boris Algarra - Mandarin Oriental - Paris (75)

Paul Cabayé - Les Jardins d'Anais - Luxembourg (2114)

Julien Guénée - Automobile Club de France - Paris (75)

Noémie Honiat - L'Univers de Noémie - Saint Igest (12)

Naïs Pirollet - Équipière de Davy Tissot (Team France Bocuse d'Or) - Lyon (69)

Jérôme Schilling - Hôtel-Restaurant Lalique - Château Lafaurie-Peyraguey - Bommès (33)

> Pour plus d'informations à propos des candidats, **consultez leurs biographies ci-dessous**.

> **Vous n'avez pas encore votre accréditation ?** Rendez-vous sur [le site dédié](#) et sélectionnez la catégorie "MEDIA, JE M'ACCREDITE".

--

LE PARCOURS DES CANDIDATS

Boris Algarra (télécharger sa photo)

Originaire de Provence, Boris Algarra décide dès ses 15 ans de se concentrer sur sa passion : la cuisine. Après divers cursus d'apprentissage, il s'installe à Paris en 2013 et travaille au Shangri-La Paris, puis au Fouquet's, avant de rejoindre Thierry Marx au Mandarin Oriental.

Paul Cabayé (télécharger sa photo)

Natif du village d'Avaux dans les Ardennes, Paul Cabayé est vainqueur de concours majeurs en 2021 comme le Cuisinier d'Or et le 5ème challenge culinaire du Président de la République. Il est aujourd'hui Chef des cuisines au sein du restaurant Les jardins d'Anaïs (1* Michelin) à Luxembourg.

Julien Guénée (télécharger sa photo)

Véritable compétiteur originaire d'Île-de-France, Julien Guénée a déjà participé à de nombreux concours : Trophée Jean Delaveyne, Bocuse d'Or France 2015, Trophée de la Présidence de la République 2019. Passé par les cuisines du Shangri-La Paris et du Peninsula Paris, il est aujourd'hui Chef Exécutif de l'Automobile Club de France.

Noémie Honiat (télécharger sa photo)

Passionnée de cuisine et notamment de pâtisserie, cette ancienne candidate de Top Chef (saison 5) née à Versailles est une compétitrice qui s'impose un concours par an. Elle a déjà remporté de nombreux prix comme la médaille d'or aux Toques d'Or ou encore la médaille d'argent au concours Cuillère d'Or en cuisine et pâtisserie.

Naïs Pirollet (télécharger sa photo)

Originaire d'Auvergne-Rhône-Alpes et diplômée de l'Institut Paul Bocuse, Naïs Pirollet rejoint en 2020 la Team France dans la course pour le Bocuse d'Or 2021. Elle a accompagné le grand vainqueur Davy Tissot dans le développement des recettes qui l'ont mené sur la première marche du podium.

Jérôme Schilling (télécharger sa photo)

Originaire d'Alsace, Jérôme Schilling fait ses débuts dans un restaurant près de chez lui et y gravit les échelons. Il rejoint en 2015 la Villa René Lalique (2* Michelin) comme Chef Exécutif, puis en 2017 l'Hôtel-Restaurant Lalique - Château Lafaurie-Peyraguey comme chef des cuisines où il décroche en l'espace de six mois une étoile Michelin.

Nous restons à votre disposition pour toute information complémentaire ou demande d'interview.

Agence Monet+Associés pour Bocuse d'Or France 2021

Meryl Bouchier et Matthieu Mébarki

bocusedor@monet-rp.com

04 78 37 34 64



SIRH/4
BOCUSE D'OR
FRANCE 2021 REIMS

Reims_{fr}