

# SIRH/+ BOCUSE D'OR

BOCUSE D'OR  
FRANCE

23 NOV.  
2021

LABORATOIRE  
D'EXCELLENCE

SÉLECTION  
FRANCE  
23 NOVEMBRE 2021

## + LA VILLE DE REIMS ACCUEILLERA LE 23 NOVEMBRE 2021 LE BOCUSE D'OR FRANCE

QUI SERA LE SUCCESSEUR DE DAVY TISSOT COMME REPRÉSENTANT DE LA FRANCE AU BOCUSE D'OR 2023 ? NOUS LE SAURONS AU SOIR DU MARDI 23 NOVEMBRE PROCHAIN LORS DU BOCUSE D'OR FRANCE QUI SE TIENDRA AU CENTRE DES CONGRÈS DE REIMS.

Première étape d'une nouvelle série de rendez-vous itinérants qui conduira la sélection France, tous les deux ans, d'une grande ville française à l'autre, la destination rémoise est plus que symbolique. Au cœur d'un prestigieux vignoble, « Reims est mondialement connue pour son champagne et un haut lieu de la gastronomie française, se félicite Arnaud Robinet, le maire de Reims. Toute la ville est fière d'accueillir le prestigieux Bocuse d'Or France. Cet événement exceptionnel consacre l'attractivité et le rayonnement de notre territoire. Plus que jamais, la gastronomie fait partie intégrante de notre identité ! »

Pour preuve, deux des grands chefs étoilés de Reims seront présents durant la finale : **Arnaud Lallement** (L'Assiette Champenoise) sera le parrain de l'édition 2021 du Bocuse d'Or France et **Philippe Mille** (Les Crayères), dont le Trophée qui porte son nom se déroulera la veille dans ce même Palais des Congrès.

**BROCHET SUR UN PLATEAU**  
Sitôt la grande finale du Bocuse d'Or terminée, le 27 septembre lors de Sirha Lyon, la sélection tricolore recommence donc pour la Team France présidée par **Serge Vieira**. 8 finalistes seront en lice à Reims parmi la quarantaine de dossiers présentés. Les 13 présélectionnés ont été invités à imaginer et présenter une recette sur plateau pour 12 personnes autour du thème du brochet et de deux garnitures végétales avant de répondre à un entretien avec le jury. « Indispensable pour connaître la motivation de chacun, explique **Serge Vieira**. Nous souhaitons ouvrir le concours à des

*jeunes chefs.fes de cuisine aux profils très variés, dont l'expérience les conduit au cœur de la créativité. »*

Cette finale tricolore s'annonce plus dynamique que jamais avec une épreuve qui se déroule désormais en 4 heures, soit 1 heure de moins qu'à l'accoutumée. Chaque candidat devra imaginer un amuse-bouche traitant des mêmes marqueurs et produits que l'on retrouvera dans l'épreuve du plateau.

Pour incarner ces changements, les chefs.fes **Tabata Mey** (Les Apothicaires, Lyon), **Florent Ladeyn** (Auberge du Vermont, Boeschepe) et **Eric Pras** (Maison Lameloise, Chagny) viennent rejoindre **Régis Marcon**, **Serge Vieira**, **Guy Lassausaie**, **Alain Le Cossec** et **Joseph Viola** au sein du Comité Nationale d'Organisation.

### + CONTACT PRESSE

Camille Leroy  
Responsable communication GL events  
+33 (0)6 48 33 07 96  
camille.leroy@gl-events.com

### SUIVEZ-NOUS SUR :

f BOCUSED'OR  
t BOCUSEDOR  
i BOCUSEDOR

BOCUSEDOR.COM

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