

# SIRH/+ BOCUSE D'OR

## PROGRAMME GRANDE FINALE

22-23 JANVIER 2023

PARTENAIRES MAJEURS





SHARE

THE BAKERY CULTURES  
OF THE WORLD

*Depuis sa création,  
la passion boulangère anime Bridor*

Imaginer et produire de nouvelles recettes en faisant vivre la diversité des saveurs,  
Développer l'excellence de nos ingrédients et de nos filières d'approvisionnement,  
Conjuguer puissance industrielle et virtuosité des savoir-faire,  
Défendre avec intransigeance la qualité et le goût,  
Mettre les femmes et les hommes au cœur de nos actions pour une démarche plus responsable,  
La mission de Bridor, c'est tout cela.



**SIRH+  
BOCUSE D'OR**  
2023 FINAL PLATINUM PARTNER

# EDI- TOS



**OLIVIER GINON**  
PRÉSIDENT DE GL EVENTS

Le Bocuse d'Or conserve plus que jamais sa place toute particulière dans l'histoire de Sirha Lyon et de GL events. La relation amicale et respectueuse avec Monsieur Paul se prolonge naturellement avec Jérôme Bocuse, Président de Sirha Lyon et Président du Bocuse d'Or, et en constitue le ciment. Chaque finale à Lyon est la célébration de cette entente autour d'une volonté commune : placer très haut la cuisine dans la société, donner à tous les cuisiniers la place qu'ils méritent dans l'écosystème du bien cultiver, du bien manger et du bien nourrir.

Les 40 ans de Sirha Lyon consacrent ce travail de fond opéré par le Bocuse d'Or pour installer durablement la Grande Cuisine au cœur de notre société. Ce mouvement est d'autant plus important qu'il transcende les Nations. Au-delà des crises et des conflits de toutes sortes, la cuisine rassemble et cette grande finale au Sirha Lyon en est la preuve ; le monde entier se retrouve, engagé plus que jamais autour d'un idéal du goût et des valeurs essentielles à toutes les communautés.



**JÉRÔME BOCUSE**  
PRÉSIDENT DU BOCUSE D'OR

« Feed the kids ». Quoi de plus puissant que le nouveau grand thème du Bocuse d'Or 2023 ? Où chaque candidat doit imaginer un menu complet destiné aux enfants. Je vois dans cette épreuve d'un genre nouveau l'expression d'une expérience concours qui n'a jamais été aussi proche des grandes interrogations de notre temps et d'une société en quête de sens.

Un monde confronté aux défis de la nature et de la transmission des valeurs : nourrir mieux son prochain. C'est l'essence même du Bocuse d'Or, dans son excellence qui transcende la Grande Cuisine pour inspirer le quotidien et inventer l'avenir.

L'édition 2023 de ce concours voulu par Paul Bocuse révèle pleinement sa dynamique mondiale et humaniste où 24 pays finalistes, issus des sélections qui se sont toutes déroulées « en physique » – mise à part l'Asie sur dossiers – accueillent fièrement des nouveaux venus : l'Île Maurice et la Nouvelle-Zélande. Preuve, s'il en fallait, que le réseau du Bocuse d'Or ne cesse de se déployer. J'adresse tous mes vœux de réussite à toutes et tous, pour cette compétition plus forte et passionnante que jamais.

# LES PARTENAIRES, SOUTIEN ACTIF DU BOCUSE D'OR

La formidable aventure humaine du Bocuse d'Or ne serait possible sans l'engagement actif de ses partenaires. Par leur adhésion sincère aux valeurs du concours, ils contribuent au rayonnement de la cuisine dans le monde entier et en révèlent les acteurs les plus talentueux.

## PARTENAIRES MAJEURS



## PARTENAIRES PLATINUM



## PARTENAIRES PREMIUM



## PARTENAIRES THÈMES OFFICIELS



## DESTINATIONS



## MARQUES ASSOCIÉES



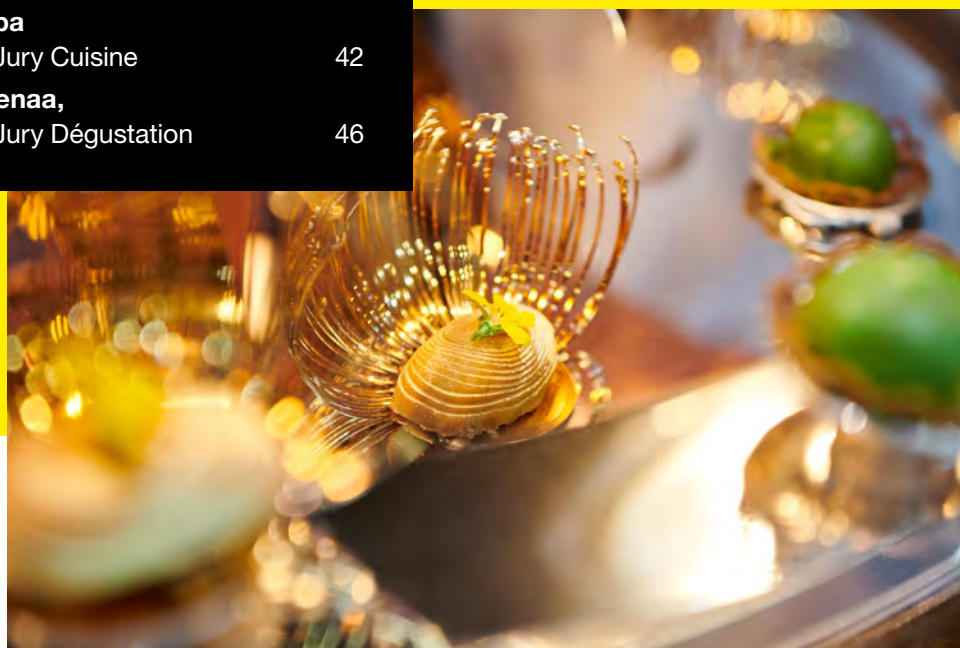


# SOM- MAIRE

<b>LES PARTENAIRES</b>	<b>4</b>
<b>À PROPOS DU BOCUSE D'OR</b>	<b>6</b>
L'écho d'un monde culinaire en pleine mutation	7
24 équipes du monde entier	8
Le Bocuse d'Or Social Commitment Award	10
Le Bocuse d'Or, en savoir plus	11
<b>CANDIDATS, JURYS ET ÉPREUVES</b>	<b>15</b>
Ordre de passage des candidats	16
Portraits des candidats	17
Les jurys	41
Les épreuves	49
<b>AUTOUR DU CONCOURS</b>	<b>53</b>
Le Comité International d'Organisation	54
Sirha Food, manufacture du futur	55
Remerciements, contacts	56

## RENCONTRE AVEC LES ACTEURS DU BOCUSE D'OR 2023

<b>Davy Tissot,</b> Président du Jury	14
<b>Enrico Crippa</b> Membre du Jury Cuisine	42
<b>Sven Erik Renaa,</b> Membre du Jury Dégustation	46



# **+ À PROPOS DU BOCUSE D'OR**





# L'ÉCHO D'UN MONDE CULINAIRE EN PLEINE MUTATION

**Le Bocuse d'Or 2023 s'annonce riche en nouveautés et est plus que jamais en phase avec les tendances sociétales de la cuisine. Alors que s'observe une volonté des populations de se reconnecter avec des produits locaux et de privilégier les circuits courts, le concours imagine une épreuve plateau permettant aux chef.fe.s de sublimer des ingrédients traditionnels issus de leur pays. Une toute nouvelle épreuve intitulée «Feed the kids» vient cette année répondre à l'enjeu crucial qu'est l'éducation au «bien-manger» qui passe par les enfants. Le prestigieux concours se renouvelle toujours plus pour renforcer son rôle de laboratoire d'excellence et d'inspiration pour la restauration de demain.**

Cette édition 2023 est le point d'orgue d'un cycle de quatre sélections continentales, dont trois qui se sont déroulées en physique, à Budapest, Santiago de Chile et Dakhla, et une sélection Asie réalisée à partir d'une étude de dossiers. Cette finale marque le retour de nombreux pays habitués du concours tels que la Belgique,

le Royaume-Uni ou encore l'Australie, mais aussi l'arrivée de nouvelles nations avec la participation pour la première fois de l'Île Maurice et de la Nouvelle-Zélande.

Fort de son premier succès en 2021, le Social Commitment Award revient avec un jury prestigieux pour récompenser

l'implication sociétale d'une équipe dans les domaines de l'alimentation. L'édition 2023 de la finale du Bocuse d'Or est des plus attendue et offrira un concentré d'émotions à nos chefs, impatients de partager leur passion et de découvrir l'atmosphère unique de ce grand moment de Haute Cuisine.



L'engagement de METRO en qualité de Partenaire Majeur du Bocuse d'Or est le symbole de notre travail quotidien auprès de la restauration indépendante partout dans le monde.

Ainsi, nos équipes d'experts mettent tout en oeuvre pour répondre aux besoins des chefs et à leur quête d'exception, car notre métier c'est leur succès.



**Entreprise française & familiale de fabrication de cuisines professionnelles**

Depuis 1988, Enodis conçoit, fabrique et

commercialise des équipements de cuisines professionnelles innovants. En restauration commerciale ou collective, Enodis propose des grandes marques reconnues dans le domaine de la cuisson, du froid et de la distribution. La mission d'Enodis est d'apporter de la valeur ajoutée aux professionnels, en leur fournissant des solutions performantes, innovantes et écologiques.



« Monsieur Paul est revenu à la maison et ma plus grande fierté est que ce soit un Lyonnais qui l'emporte. Le trophée n'était pas revenu en France depuis huit ans et je pense que, nous, l'équipe, avons ce devoir de toujours faire briller cette gastronomie française sur notre territoire bien sûr, mais aussi à l'international. »

**DAVY TISSOT,**  
LAURÉAT DU  
BOCUSE D'OR 2021

## 24 PAYS DU MONDE ENTIER

### EUROPE

Belgique, Danemark, Finlande, France, Hongrie, Islande, Norvège, Royaume-Uni, Suède, Suisse

### ASIE PACIFIQUE

Australie, Chine, Corée du Sud, Japon, Nouvelle-Zélande

### AFRIQUE

Maroc, Île Maurice

### AMÉRIQUES

Canada, Chili, Colombie, États-Unis, Mexique

### WILD CARDS

Estonie, Sri Lanka

L'ouverture au monde et la mise en valeur de nouveaux patrimoines culinaires sont depuis toujours dans l'ADN du Bocuse d'Or. Ainsi, la finale 2023 du concours accueille pour la première fois deux nouvelles nations : l'Île Maurice et la Nouvelle-Zélande.

## PRIX ET RÉCOMPENSES



### Bocuse d'Or

**20 000 €**

+ 1 trophée  
+ 1 médaille d'or

### Bocuse d'Argent

**15 000 €**

+ 1 trophée  
+ 1 médaille d'argent

### Bocuse de Bronze

**10 000 €**

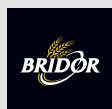
+ 1 trophée  
+ 1 médaille de bronze

### Prix Bocuse d'Or Social Commitment Award

**7 500 €**

### Les prix spéciaux

- Prix spécial thème « Feed the Kids »
- Prix spécial thème plateau
- Prix du meilleur commis



Depuis plus de 30 ans, Bridor, fabricant français de pains et viennoiseries surgelés, conjugue puissance industrielle et virtuosité des savoir-faire pour proposer aux chefs des produits de haute qualité inspirés des cultures boulangères du monde entier.



Dès le début de son histoire en 1922, trois valeurs essentielles animent Valrhona : passion, engagement et excellence. Ces valeurs nous guident et nous incitent à repousser les limites de la créativité et du goût dans le respect du produit et de ses saveurs. Imaginons le meilleur du chocolat.



# Envie de voyager ?



Les chefs Bocuse d'Or Winners vous offrent  
leurs adresses favorites ; restaurants, hôtels,  
producteurs, espaces naturels, spots sportifs,  
artisans, galeries d'art etc.

Disponible sur  
[www.bocusedor-winners.com](http://www.bocusedor-winners.com)  
rubrique librairie.  
Version digitale ici





EN COLLABORATION AVEC



LA TEAM COLOMBIE, LAURÉATE  
DU BOCUSE D'OR SOCIAL  
COMMITMENT AWARD 2021

# LE BOCUSE D'OR SOCIAL COMMITMENT AWARD

Imaginée en partenariat avec l'association Bocuse d'Or Winners, cette distinction s'inscrit dans une démarche de responsabilité sociale et environnementale. Elle récompense l'implication sociétale d'une équipe dans des actions liées à l'alimentation, telles que l'aide alimentaire, la formation ou la lutte contre le gaspillage.

Remis conjointement par GL events et l'association Bocuse d'Or Winners, ce prix sera attribué par un jury composé de personnalités internationales reconnues pour leur engagement et leur expertise sur ces sujets :

- + **Gautier CHAPUIS**, Adjoint au Maire de Lyon en charge de l'alimentation
- + **Angela FRIGO**, Secrétaire générale de la Fédération Européenne des Banques Alimentaires
- + **Laura HAYES** et **Elyssa KAPLAN** représentant l'ONG World Central Kitchen
- + **Anders OSKAL**, Secrétaire général de World Reindeer Herders (Fédération Internationale des Éleveurs de rennes)
- + **Nadia SAMMUT**, Cheffe étoilée à l'Auberge la Fenière, fondatrice de Cuisine Libre®

**Le/la chef.fe seule - ou avec son équipe - devra présenter un dossier qui portera au choix sur :**

- + La création et le déploiement d'un projet global en lien avec l'alimentation
- + Une aide logistique à un projet ou une structure déjà existants (tels que l'organisation de repas pour lever des fonds, l'implication sur le terrain pour de la formation ou la distribution de repas...)
- + L'apport de sa notoriété pour parrainer ou mettre en lumière une action ou une structure/organisation

**Les membres du jury jugeront les dossiers selon les critères suivants :**

- + Degré d'implication du/de la chef.fe et éventuellement de son équipe
- + Évaluation, mesurabilité de l'impact
- + Temporalité : action « one shot » ou action pérenne
- + Implication d'autres acteurs pour agir en synergie
- + Mise en valeur de l'action et efficacité de la communication



## PROJET RÉCOMPENSÉ EN 2021 : COCA, NO COCAINA

Porté par l'équipe colombienne, avec la participation active de **Mara IZQUIERDO**, membre de la communauté Arhuaco, ce projet promeut l'utilisation de la feuille de coca en cuisine dans le but d'inciter les communautés à éviter le narcotrafic et de modifier l'image de la Colombie.

Plus d'informations [ICI](#)



Fondé en 1836, Champagne Pommery a su s'imposer comme une référence dans l'univers des grands champagnes grâce à la vision audacieuse de Madame Pommery. Créateur du premier champagne Brut de l'histoire, Pommery élabore des cuvées issues d'une sélection minutieuse et d'un savoir-faire singulier. Plus moderne que jamais, le style des vins Pommery est une signature œnologique unique, reconnue dans le monde entier.



**S.PELLEGRINO**

S.Pellegrino, Acqua Panna et Sanpellegrino Italian Sparkling drinks sont des marques internationales déposées de Sanpellegrino S.p.A, basé à Milan en Italie. Distribués dans plus de 150 pays, ces produits représentent l'excellence et interprètent parfaitement le style italien dans le monde entier, comme une association de plaisir, de santé et de bien-être. Fondée en 1899, Sanpellegrino S.p.A est leader dans le secteur des boissons en Italie. Producteur majeur d'eaux minérales, la société s'est toujours engagée à améliorer ce bien vital pour la planète et travaille de manière responsable pour garantir un avenir sûr à cette ressource.



# LES BOCUSE D'OR WINNERS ÉCRIVENT L'HISTOIRE DU CONCOURS

L'association Bocuse d'Or Winners est créée en 2000 grâce au soutien de la société Rougié qui souhaite renforcer les liens entre les lauréats du concours.

Rassemblant aujourd'hui 48 chefs de 13 nationalités différentes, elle est présidée par **Philip TESSIER**, Bocuse d'Argent 2015, et par **Jérôme BOCUSE**, Président d'Honneur.

Ce groupe aux liens forts permet aux lauréats de rester proches de la compétition et de continuer à en écrire l'histoire. Nombre d'entre eux s'impliquent fortement dans leur pays en animant l'équipe nationale et en soutenant les nouveaux candidats.

Lors de la Grande Finale

du Bocuse d'Or, ils sont impliqués dans les jurys en cuisine ou à la table de dégustation, ils sont coachs, aident à la découpe avant la présentation au jury, ou encore élisent le Meilleur Commis. Ce prix a été créé par l'association et Rougié, pour récompenser les jeunes chef.fe.s qui, dans l'ombre, contribuent fortement à la réussite du candidat. Certains Winners ont concouru plusieurs fois. Le cas le plus célèbre étant celui du danois **Rasmus KOFOED** qui a

gagné successivement le bronze, l'argent et enfin l'or en 2011.

Bien qu'il s'agisse d'une compétition, un formidable esprit de cohésion et d'amitié anime ce groupe. Tous ces chefs s'entraident, se donnent des conseils et certains vont même jusqu'à coacher des équipes étrangères. Les épouses et compagnes ont aussi formé un cercle des Winners' Wives, renforçant ainsi les liens d'une famille dont l'état d'esprit plaisait tant à **Paul BOCUSE**.

**Sensible aux enjeux de notre monde actuel,** les Bocuse d'Or Winners mettent leur notoriété au service de nombreux engagements et soutiennent l'ONG World Central Kitchen qui sert des millions de repas sur de nombreux sites d'urgence.



Née dans le Périgord en 1875, La Maison Rougié porte le nom de son fondateur et inspire les chefs les plus exigeants du monde entier !

Éleveur engagé de canards français et producteur des meilleurs foies gras, Rougié est devenu un emblème de la gastronomie et poursuit chaque jour sa quête de l'excellence.



Sturia est le premier producteur de caviar en France, reconnu par les plus grands chefs.

Véritable symbole de la gastronomie française, le caviar Sturia est commercialisé depuis plus de 30 ans dans le monde entier. Grâce à ses savoir-faire d'éleveur, de producteur, de sélectionneur et d'affineur, Sturia offre une large palette d'espèces et de sensations permettant à chacun de trouver le caviar qui lui correspond.

## PARTICIPATION PAR PAYS\*

<b>19</b>	Danemark Japon	<b>7</b>	Mexique
<b>18</b>	Suède États-Unis Canada	<b>6</b>	Hongrie Maroc Corée du Sud
<b>17</b>	Norvège Australie Royaume-Uni	<b>5</b>	Chili Estonie Malaisie Russie
<b>16</b>	France Belgique Finlande	<b>4</b>	Guatemala Uruguay
<b>15</b>	Suisse Italie	<b>3</b>	Hong-Kong Indonésie Thaïlande
<b>14</b>	Allemagne Espagne	<b>2</b>	Colombie Sri-Lanka Pologne Portugal Tunisie
<b>13</b>	Islande	<b>1</b>	Nouvelle-Zélande Île Maurice Costa Rica Équateur Philippines République Tchèque Taïpei de Chine
<b>12</b>	Singapour Afrique du Sud		
<b>11</b>	Pays-Bas Autriche Brésil		
<b>10</b>	Luxembourg Irlande		
<b>9</b>	Chine Argentine		

\* Jusqu'en 2003 le règlement interdisait aux pays lauréats de se représenter lors de l'édition suivante.



## PODIUMS PAR PAYS

				TOTAL
France	8	2	1	11
Norvège	5	3	4	12
Danemark	2	4	1	7
Suède	1	5	1	7
Belgique		3	2	5
États-Unis	1	1		2
Luxembourg	1			1
Allemagne			3	3
Islande			2	2
Japon			1	1
Suisse			1	1
Singapour			1	1
Pays-Bas			1	1



Connaissez-vous le pays qui produit le Tokaji Aszú, l'un des vins doux les plus raffinés au monde ? Ce territoire au cœur de l'Europe où l'on trouve plus de bains thermaux que dans n'importe quel autre pays sur le continent ? Un pays que l'on surnomme le « pays des eaux » et qui abrite le plus grand lac thermal naturel au monde, ouvert aux baigneurs ? Un pays où tradition, histoire et modernité se fondent harmonieusement dans un style de vie fascinant ? Ce pays, c'est la Hongrie. Venez à notre rencontre et découvrez nos trésors !



Ambassadrice de la gastronomie française, Air France est fière d'être partenaire des « Bocuse d'Or », le plus prestigieux concours mondial de la gastronomie. A cette occasion, la compagnie dévoilera son ambition culinaire 2023 en présence de grands chefs étoilés. Plats signatures, créations originales, crus sélectionnés, produits français et de qualité et arts de la table dignes des plus grands palais, Air France fait du voyage une parenthèse gourmande en plein ciel !



# LE BOCUSE D'OR EN 10 VALEURS



**1** Tu travailleras en équipe

**2** Tu représenteras fièrement ton pays

**3** Tu t'attacheras à respecter les producteurs et le goût des produits

**4** Tu feras preuve d'esprit, de liberté et d'imagination

**5** Tu engageras le meilleur de tes connaissances

**6** Tu ne gaspilleras pas, tu ne jetteras pas

**7** Tu resteras maître de toi dans l'adversité

**8** Tu auras le triomphe humble et la défaite lumineuse

**9** Tu serviras l'humanisme en cuisine

**10** Tu transmettras ta passion aux générations futures



## 3 QUESTIONS À DAVY TISSOT PRÉSIDENT DU JURY, LAURÉAT DU BOCUSE D'OR 2021

### QU'EST-CE QUE CELA CHANGE POUR VOUS D'ÊTRE DE L'AUTRE CÔTÉ DU MIROIR ?

J'ai quand même envie d'y retourner (rires) ! Mais aujourd'hui, place aux autres, place à la jeunesse. Cela me permet de découvrir une autre facette du concours. J'ai eu la chance d'être à la fois candidat et membre du C.I.O. (Comité International d'Organisation). J'ai eu l'opportunité de tout « goûter ». L'adrénaline est la même, elle sera peut-être différente car je ne cuisinerai pas, mais cela me permet de tout découvrir.

### VOUS AVEZ SILLONNÉ LE GLOBE DEPUIS VOTRE VICTOIRE, QU'AVEZ-VOUS OBSERVÉ AU GRÉ DES RENCONTRES, DES TERRITOIRES, COMMENT LA CUISINE ÉVOLUE-T-ELLE ?

Les équipes sont engagées dans ce qu'elles font dans tous les pays que j'ai pu visiter.

Le Bocuse d'Or est plus que jamais porteur de valeurs et d'identités culinaires, c'est ce qui est intéressant. Ce sont des rencontres dans lesquelles il y a de l'amitié ; et même s'il peut y avoir des rivalités, la fraternité est bien présente. Côté cuisine, évidemment on découvre énormément de choses, mais je ne dévoilerai pas tout...

### AVEZ-VOUS PERÇU UNE NOUVELLE MANIÈRE DE CONCEVOIR LE CONCOURS DE CUISINE ?

Je ne pense pas, mais la France doit toujours rester à la pointe, se réinventer... A l'heure où nous parlons, Naïs Pirolet est entourée de plusieurs chefs qui viennent de divers horizons et c'est très important. C'est un travail que j'avais amorcé en faisant venir des chefs qui n'étaient pas forcément Meilleurs Ouvriers de France et qui pouvaient être à l'opposé de ma cuisine et on constate que cela prend. Beaucoup de chefs qui ne revendiquent pas de prime abord le « profil concours », viennent, montrent de l'intérêt, échantonnent, c'est formidable. Je pense que la victoire de la France a fait du bien, même au-delà des cuisiniers, cela a permis une vraie ouverture, une valorisation de tous les corps de métiers et des filières.



L'Institut Paul Bocuse, partenaire historique du Bocuse d'Or révèle les talents et forme les jeunes générations au Management des Arts Culinaires et de l'Hôtellerie-Restauration. Transmission, créativité et excellence sont des valeurs partagées depuis 30 ans au sein de cet écosystème unique de formation initiale, de recherche et de formation professionnelle.

# + CANDIDATS, JURYS, ÉPREUVES



# ORDRE DE PASSAGE DES CANDIDATS

CUISINE	PAYS	DÉBUT DES ÉPREUVES	THÈME "FEED THE KIDS"	THÈME PLATEAU
1	NORVÈGE	08h00	12h55	13h30
2	CHINE	08h13	13h08	13h43
3	BELGIQUE	08h26	13h21	13h56
4	MAROC	08h39	13h34	14h09
5	JAPON	08h52	13h47	14h22
6	CHILI	09h05	14h00	14h35
7	NOUVELLE-ZÉLANDE	09h18	14h13	14h48
8	CANADA	09h31	14h26	15h01
9	SUISSE	09h44	14h39	15h14
10	ROYAUME-UNI	09h57	14h52	15h27
11	SUÈDE	10h10	15h05	15h40
12	SRI LANKA	10h23	15h18	15h53

## DIMANCHE 22 JANVIER



**12h30**

Arrivée des membres  
du jury sur scène

**17h30**

Photo officielle  
(sur scène)

## LUNDI 23 JANVIER



**12h30**

Arrivée des membres  
du jury sur scène

**17h45**

Remise des prix

CUISINE	PAYS	DÉBUT DES ÉPREUVES	THÈME "FEED THE KIDS"	THÈME PLATEAU
1	DANEMARK	08h00	12h55	13h30
2	HONGRIE	08h13	13h08	13h43
3	COLOMBIE	08h26	13h21	13h56
4	FRANCE	08h39	13h34	14h09
5	CORÉE DU SUD	08h52	13h47	14h22
6	ESTONIE	09h05	14h00	14h35
7	MEXIQUE	09h18	14h13	14h48
8	AUSTRALIE	09h31	14h26	15h01
9	ISLANDE	09h44	14h39	15h14
10	ÉTATS-UNIS	09h57	14h52	15h27
11	FINLANDE	10h10	15h05	15h40
12	ÎLE MAURICE	10h23	15h18	15h53



Capfruit voit le jour en 1999 au cœur de la Drôme et propose une large gamme de fruits transformés destinés aux professionnels de la gastronomie. Forte de son savoir-faire, l'entreprise accompagne les pâtisseries, cuisiniers, traiteurs, mais aussi glaciers, confiseurs

et chocolatiers à la recherche de saveurs authentiques et parfois inédites pour confectionner leurs recettes. Chaque année, plus de 6 000 tonnes de purées de fruits, de coulis ou encore de zests sont livrées dans environ 60 pays grâce à un réseau de distributeurs spécialisés. Capfruit, partenaire engagé de la terre à l'assiette.



22 JANVIER

CUISINE N° 1

DÉBUT DES ÉPREUVES 08H00

DÉGUSTATION FEED THE KIDS 12H55

DÉGUSTATION PLATEAU 13H30

 **NORVÈGE**



**QUELLE AMÉLIORATION  
MAJEURE ATTENDEZ-  
VOUS DANS LE MONDE  
CULINAIRE ?**

De meilleures conditions de travail pour les chefs et plus d'importance accordée au gaspillage alimentaire

**AVEC QUI SOUHAITERIEZ-  
VOUS PARTAGER UN  
DÎNER ?**

Jimi Hendrix, Vincent Van Gogh, Anthony Bourdain et Paul Bocuse

**QUEL EST VOTRE  
RESTAURANT PRÉFÉRÉ ?**

Le Hot Shop, Københavngata Oslo, Norvège



# FILIP AUGUST BENDI

**COMMIS : LEON HAARBERG NILSEN**

**COACH : CHRISTOPHER WILLIAM DAVIDSEN**

Originaire de Sandnes (petite ville de l'ouest de la Norvège), Filip August Bendi est issu d'une longue lignée de restaurateurs. Après une expérience au Noma à Copenhague, il accompagne le chef Gunnar Hvarnes au Bocuse d'Or 2011. Par la suite, il collabore avec Daniel Boulud à New York, puis rejoint sa terre natale en 2018 comme Chargé des créations culinaires de la chaîne hôtelière Thon Hotels à Oslo. Bocuse de Bronze lors de la sélection Europe 2022, Filip August et la Norvège sont motivés pour gagner le Bocuse d'Or 2023 et ainsi accueillir la prochaine sélection européenne de la compétition en grand vainqueur de la finale.

## 12 PODIUMS

- 1991 • Lars Erik Underthun, Bocuse d'Argent
- 1993 • Bent Stiansen, Bocuse d'Or
- 1997 • Odd Ivar Solvold, Bocuse de Bronze
- 1999 • Terje Ness, Bocuse d'Or
- 2003 • Charles Tjessem, Bocuse d'Or
- 2005 • Tom Viktor Gausdal, Bocuse d'Argent
- 2009 • Geir Skeie, Bocuse d'Or
- 2011 • Gunnar Hvarnes, Bocuse de Bronze
- 2015 • Ørjan Johannessen, Bocuse d'Or
- 2017 • Christopher W. Davidsen, Bocuse d'Argent
- 2019 • Christian André Pettersen, Bocuse de Bronze
- 2021 • Christian André Pettersen, Bocuse de Bronze

## 17 PARTICIPATIONS

- 1987 • 1989 • 1991 • 1993 • 1997
- 1999 • 2003 • 2005 • 2007
- 2009 • 2011 • 2013 • 2015
- 2017 • 2019 • 2021 • 2023

**LA NORVÈGE  
ET LE BOCUSE D'OR**

**22 JANVIER**

CUISINE N° 2

DÉBUT DES ÉPREUVES 08H13

DÉGUSTATION FEED THE KIDS 13H08

DÉGUSTATION PLATEAU 13H43



**AVEC QUI  
SOUHAITERIEZ-VOUS  
PARTAGER UN DÎNER ?**

Paul Bocuse, Joël Robuchon,  
Daniel Humm, Gordon  
Ramsay

**QUEL A ÉTÉ VOTRE  
PREMIER CHOC  
CULINAIRE ?**

Participer à la finale du  
Bocuse d'Or 2017

**UN INGRÉDIENT OU UN  
PLAT QUE VOUS CUISINEZ  
POUR SURPRENDRE  
VOS INVITÉS ?**

Des légumes cuits dans  
un savoureux bouillon  
d'ingrédients chinois

# NICK YULI LIN

**COMMIS : LEO MEINASS**  
**COACH : ALEX FU**

Nick Lin est loin d'être un inconnu du Bocuse d'Or. Après avoir intégré la Team Canada en 2017 et en 2019 comme assistant cuisine, le voici désormais représentant la Chine, son pays d'origine. Nick Lin a débuté sa carrière au sein du Wilber's Restaurant à Guangzhou, puis au sein des restaurants Campagnolo et Alo à Toronto. Il est désormais sous-chef au Taian Table and Stiller de Guangzhou, le restaurant de Stefan Stiller (Président du Comité du Bocuse d'Or Asia Pacific). Le Taian Table a obtenu deux étoiles Michelin et le Stiller vient d'obtenir sa première étoile.

**9 PARTICIPATIONS**

1997 • 1999 • 2005 • 2007 • 2011 • 2013  
2017 • 2019 • 2023

**LA CHINE  
ET LE BOCUSE D'OR**

22 JANVIER

CUISINE N° 3

DÉBUT DES ÉPREUVES 08H26

DÉGUSTATION FEED THE KIDS 13H21

DÉGUSTATION PLATEAU 13H56

 **BELGIQUE**



**POUR QUEL CHEF  
RÊVEZ-VOUS DE  
CUISINER ?**

Pia Leon

**UN INGRÉDIENT OU UN  
PLAT QUE VOUS CUISEZ  
POUR SURPRENDRE  
VOS INVITÉS ?**

Des légumes dans un dessert

**QUEL EST VOTRE  
RESTAURANT PRÉFÉRÉ ?**

Le Kadeau à Copenhague,  
Danemark



# SAM VAN HOUCKE

**COMMIS : TRISTAN BAUWENS**

**COACH : ARCHIBALD DE PRINCE**

Passionné de cuisine, Sam Van Houcke se forme à l'école hôtelière Ter Groene Poorte de Bruges. Il ouvre son premier restaurant Maste, à Gand en 2018 où il pratique une cuisine d'inspiration scandinave. Il s'est également fait une place dans le monde de la gastronomie en remportant plusieurs concours internationaux tels que le « Global Chef Challenge » européen. Ces expériences lui ont permis de prendre confiance en son travail et l'ont incité à se fixer des objectifs plus importants.

## 16 PARTICIPATIONS

1987 • 1989 • 1991 • 1993 • 1995  
1997 • 1999 • 2001 • 2003 • 2005  
2007 • 2011 • 2013 • 2017  
2019 • 2023

**LA BELGIQUE  
ET LE BOCUSE D'OR**

## 5 PODIUMS

1987 • Michel Addons,  
Bocuse d'Argent  
1989 • Pierre Paulus,  
Bocuse d'Argent  
1993 • Guy Van Cauteren,  
Bocuse de Bronze  
1997 • Roland Debuyst,  
Bocuse d'Argent  
1999 • Ferdy Debecker,  
Bocuse de Bronze

**22 JANVIER**

CUISINE N° 4

DÉBUT DES ÉPREUVES 08H39

DÉGUSTATION FEED THE KIDS 13H34

DÉGUSTATION PLATEAU 14H09



**SI VOUS N'ÉTIEZ PAS  
CHEF, VOUS SERIEZ ?**

Un entrepreneur

**QUELLE EST VOTRE  
OBSESSION CULINAIRE  
DU MOMENT ?**

Le mélange de plusieurs  
styles culinaires

**QUELLE AMÉLIORATION  
MAJEURE  
ATTENDEZ-VOUS DANS  
LE MONDE CULINAIRE ?**

Un retour aux anciennes  
techniques de cuisine, plus  
écologiques et meilleures  
pour la planète

# FAICAL ZAHRAOUI

**COMMIS : ICHRAK GHALMI**

**COACH : HASSAN AGOUZOULE**

Faical Zahraoui tombe amoureux de la gastronomie dans sa jeunesse, en accompagnant sa mère au marché de Rabat. Il devient consultant gastronomique et un chef réputé pour sa participation à Top Chef Monde Arabe mais surtout pour avoir remporté en 2017 le prix Gault&Millau dans la catégorie "Jeunes Talents, les grands de demain". Faical est chef de son restaurant à Marrakech, l'Azalâ Urban Souk, dans lequel il propose une cuisine fusion mélangeant techniques culinaires anciennes, telles que la fermentation et la déshydratation, et la culture urbaine marocaine. Boccuse d'Argent lors de la sélection Africa 2022, il tentera d'attirer les projecteurs sur son savoir-faire, ce qu'il n'avait pas pu faire en 2021 à cause de la crise sanitaire.

**LE MAROC  
ET LE BOCUSE D'OR**

**6 PARTICIPATIONS**

1989 • 2013 • 2015 • 2017 • 2019 • 2023



22 JANVIER

CUISINE N° 5

DÉBUT DES ÉPREUVES 08H52

DÉGUSTATION FEED THE KIDS 13H47

DÉGUSTATION PLATEAU 14H22



# JAPON



**VOUS NE VIENDREZ  
JAMAIS À LYON SANS...**

Yamato damashii, c'est l'état d'esprit japonais

**QUEL EST VOTRE REPAS  
D'ENFANCE ?**

Des beignets typiques japonais garnis de plantes sauvages comestibles

**QUEL INGRÉDIENT OU  
PRODUIT AIMEZ-VOUS  
TRAVAILLER ?**

Les œufs. Nutritifs et de toutes formes, ils sont délicieux ! Du poisson. L'ADN japonais est fait de poisson.



## TOMOYUKI ISHII

**COMMIS : TASEI HAYASHI  
COACH : NORIYUKI HAMADA**

Animé par l'envie de faire connaître la culture culinaire du Japon au monde entier, Tomoyuki Ishii s'applique depuis 15 ans à transmettre le sens de l'hospitalité de son pays dans les plats qu'il crée. Il n'hésite pas à casser les codes de la cuisine traditionnelle et souhaite insuffler un engagement éco-responsable dans la gastronomie. Le Bocuse d'Or est pour lui le lieu de célébration par excellence de la cuisine.

### 19 PARTICIPATIONS

1987 • 1989 • 1991 • 1993 • 1995  
1997 • 1999 • 2001 • 2003 • 2005  
2007 • 2009 • 2011 • 2013 • 2015  
2017 • 2019 • 2021 • 2023

**LE JAPON  
ET LE BOCUSE D'OR**

### 1 PODIUM

2013 • Noriyuki Hamada,  
Bocuse de Bronze

**22 JANVIER**

CUISINE N° 6

DÉBUT DES ÉPREUVES 09H05

DÉGUSTATION FEED THE KIDS 14H00

DÉGUSTATION PLATEAU 14H35


**SI VOUS N'ÉTIEZ PAS  
UN CHEF, VOUS SERIEZ...**

 Sans aucun doute un musicien,  
j'adore jouer des instruments  
à vent

**QUELLE AMÉLIORATION  
MAJEURE ATTENDEZ-VOUS  
DANS LE MONDE  
CULINAIRE ?**

Gagner la finale du Bocuse d'Or

**POUR QUEL CHEF  
RÊVEZ-VOUS DE CUISINER ?**

Grant Achatz

# ARI ZUÑIGA SALAS

**COMMIS : JAVIER SOBARZO**
**COACH : LUIS UBEIRA**

Diplômé de l'INACAP où il enseigne désormais, Ari Zuñiga se perfectionne en pâtisserie et gastronomie française au sein de l'Institut Paul Bocuse et de l'École Lenôtre. Depuis janvier 2021, il évolue au sein de son propre restaurant, la Tinta, où il développe une technique de cuisson sous vide afin de rendre les aliments plus savoureux.

Bocuse de Bronze lors de la sélection américaine du Bocuse d'Or, Ari compte bien être présent sur le podium de la Grande Finale.

**LE CHILI** **5 PARTICIPATIONS**  
**ET LE BOCUSE D'OR** 2015 • 2017 • 2019 • 2021 • 2023

22 JANVIER

CUISINE N° 7

DÉBUT DES ÉPREUVES 09H18

DÉGUSTATION FEED THE KIDS 14H13

DÉGUSTATION PLATEAU 14H48



# NOUVELLE-ZÉLANDE



## AVEC QUI SOUHAITERIEZ-VOUS PARTAGER UN DÎNER ?

Taika Waititi, Jo Koy, Simone Biles et Jimmy Fallon

## QUEL EST VOTRE REPAS D'ENFANCE ?

Le Bulalô de ma maman, c'est un plat de jarret de bœuf des Philippines

## QUEL INGRÉDIENT OU PRODUIT AIMEZ-VOUS TRAVAILLER ?

Le poisson royal de Nouvelle-Zélande car c'est un beau poisson bien charnu



## WILL MORDIDO

COMMIS : SZREN HAMBERGER

COACH : KEN O'CONNEL

Le Bocuse d'Or est l'objectif suprême de William Mordido, Rasmus Kofoed étant sa référence en matière de réussite au concours. William a consacré une grande partie de sa carrière à perfectionner son art en participant à des compétitions, tout en travaillant à plein temps dans son restaurant Buko. Il a toujours gardé un œil sur le Bocuse d'Or, dans l'espoir d'y participer un jour. Élu chef de l'année par la Restaurant Association NZ en 2014, et fort de plusieurs entraînements rigoureux pour se préparer à l'international, il est prêt à représenter pour la première fois la Nouvelle-Zélande sur la scène culinaire mondiale.

LA NOUVELLE-ZÉLANDE  
ET LE BOCUSE D'OR

1<sup>ÈRE</sup> PARTICIPATION  
2023

**22 JANVIER**

CUISINE N° 8

DÉBUT DES ÉPREUVES 09H31

DÉGUSTATION FEED THE KIDS 14H26

DÉGUSTATION PLATEAU 15H01


**QUEL EST LE PLAT  
DE VOTRE ENFANCE ?**

Les galettes de sarrasin

**SI VOUS N'ÉTIEZ PAS  
UN CHEF, VOUS SERIEZ...**

Un chimiste

**QUEL EST VOTRE  
RESTAURANT PRÉFÉRÉ ?**

Plénitude - Cheval Blanc

Paris du chef

Arnaud Donckele

# SAMUEL SIROIS

**COMMIS : LEANDRE LEGAULT-VIGNEAU**
**COACH : GILLES HERZOG**

Fort d'un apprentissage au sein de l'Université de Neuchâtel en Suisse, Samuel Sirois a développé un goût particulier pour la cuisine traditionnelle française. Sa formation d'excellence, combinée à une carrière culinaire au sein de grandes tables québécoises et des racines autochtones de la nation Huron, l'a conduit à proposer une cuisine d'une grande diversité, toute en finesse.

Il transmet aujourd'hui cette personnalité unique à la nouvelle génération de cuisiniers en formation à l'ITHQ de Montréal, sans avoir pour autant rangé les couteaux, comme en atteste sa 2<sup>ème</sup> place lors du Bocuse d'Or Americas 2022.

## 18 PARTICIPATIONS

 1987 • 1989 • 1991 • 1993 • 1995 • 1997  
 1999 • 2001 • 2003 • 2005 • 2007 • 2009  
 2011 • 2013 • 2015 • 2017 • 2019 • 2023

**LE CANADA  
ET LE BOCUSE D'OR**



22 JANVIER

CUISINE N° 9

DÉBUT DES ÉPREUVES 09H44

DÉGUSTATION FEED THE KIDS 14H39

DÉGUSTATION PLATEAU 15H14



**POUR QUEL CHEF  
RÊVERIEZ-VOUS DE  
CUISINER ?**

Rasmus Kofoed

**OÙ VOUS TROUVE-T-ON  
QUAND VOUS N'ÊTES PAS  
DANS VOTRE CUISINE ?**

En train de faire le tour du monde

**QUELLE AMÉLIORATION  
MAJEURE  
ATTENDEZ-VOUS DANS  
LE MONDE CULINAIRE ?**

Revenir à plus de simplicité et plus de transparence sur l'origine des produits



# CHRISTOPH HUNZIKER

**COMMIS : CELINE MAIER**

**COACH : DOMINIC BUCHER**

Né à Ziegelried, petit village à côté de Berne, Christoph Hunziker débute sa formation de chef dans le restaurant suisse Hadern Pintli. Il est nommé chef exécutif à Thoune, au restaurant Schärmehof. En 2014, il ouvre son restaurant Le Beizli sur la colline Schüpberg. Après plusieurs participations à la sélection suisse du Bocuse d'Or, ce trentenaire intrépide accède à la sélection européenne 2022, puis à la Grande Finale du Bocuse d'Or 2023.

## 15 PARTICIPATIONS

1987 • 1989 • 1991 • 1997 • 2001  
2005 • 2007 • 2009 • 2011 • 2013  
2015 • 2017 • 2019 • 2021 • 2023

**LA SUISSE  
ET LE BOCUSE D'OR**

## 1 PODIUM

2007 • Franck Giovannini,  
Bocuse de Bronze

22 JANVIER

CUISINE N° 10

DÉBUT DES ÉPREUVES 09H57

DÉGUSTATION FEED THE KIDS 14H52

DÉGUSTATION PLATEAU 15H27



**QUEL INGRÉDIENT OU PRODUIT AIMEZ-VOUS TRAVAILLER ?**

Des herbes et fleurs fraîches. La livèche en particulier, une herbe pas souvent utilisée, elle a une grande saveur qui n'est pas toujours reconnue.

**QUEL A ÉTÉ VOTRE PREMIER CHOC CULINAIRE ?**

Manger mes premières huîtres

**QUELLE AMÉLIORATION MAJEURE ATTENDEZ-VOUS DANS LE MONDE CULINAIRE ?**

Plus d'éco-responsabilité, davantage de menus et de restaurants à base de plantes. De même, l'efficacité énergétique, la manière dont nous utilisons et économisons l'énergie dans nos cuisines.

# IAN MUSGRAVE

**COMMIS : ADAM BEAUMONT**  
**COACH : TOM PHILLIPS**

Forgé par son expérience au sein d'établissements prestigieux, Ian Musgrave rejoint le Ritz de Londres comme chef de partie en 2011. Trois ans plus tard, il est promu sous-chef au sein d'une brigade de 60 chefs. En 2018, il remporte le titre de chef de l'année de la Fédération culinaire britannique, victoire qui le conforte dans son désir de participer au Bocuse d'Or. Résistant à la pression et très attentif aux détails, Ian a toutes les qualités pour réussir un exploit lors de cette finale.

## 17 PARTICIPATIONS

1987 • 1989 • 1991 • 1993 • 1995 • 1997  
1999 • 2001 • 2003 • 2005 • 2007- 2009  
2011 • 2013 • 2015 • 2019 • 2023

**LE ROYAUME-UNI  
ET LE BOCUSE D'OR**

22 JANVIER

CUISINE N° 11

DÉBUT DES ÉPREUVES 10H10

DÉGUSTATION FEED THE KIDS 15H05

DÉGUSTATION PLATEAU 15H40



**UN INGRÉDIENT OU UN  
PLAT QUE VOUS CUISEZ  
POUR SURPRENDRE  
VOS INVITÉS ?**

Le pigeon à la presse, c'est toujours une bonne surprise de voir la presse en argent arriver sur la table

**AVEC QUI SOUHAITERIEZ-  
VOUS PARTAGER UN  
DÎNER ?**

Anthony Bourdain, Barak Obama, Tore Wretman et Alfred Nobel

**OÙ VOUS TROUVE-T-ON  
SI VOUS N'ÊTES PAS DANS  
VOTRE CUISINE ?**

Avec ma famille



# JIMMI ERIKSSON

**COMMIS : THILDA MÅRTENSSON**  
**COACH : MARTIN BRAG**

Jimmi Eriksson a débuté sa carrière au prestigieux restaurant Fredsgatan 12 à Stockholm et l'a remarquablement poursuivie au restaurant suédois Pontus Matsalen.

Il est aujourd'hui responsable créatif et gastronomique du Stadshusrestauranger à Stockholm. Sacré chef de l'année 2016 en Suède, il garde à l'esprit l'envie de s'amuser et de prendre du plaisir en cuisine et ambitionne de compter parmi les chefs les plus talentueux de sa génération.

## 18 PARTICIPATIONS

1987 • 1989 • 1991 • 1993 • 1995  
1997 • 2001 • 2003 • 2005 • 2007  
2009 • 2011 • 2013 • 2015 • 2017  
2019 • 2021 • 2023

**LA SUÈDE  
ET LE BOCUSE D'OR**

## 7 PODIUMS

1995 • Melker Andersson,  
Bocuse d'Argent  
1997 • Mathias Dahlgren,  
Bocuse d'Or  
2001 • Henrik Norström,  
Bocuse d'Argent  
2009 • Jonas Lundgren,  
Bocuse d'Argent  
2011 • Tommy Myllymäki,  
Bocuse d'Argent  
2015 • Tommy Myllymäki,  
Bocuse de Bronze  
2019 • Sebastian Gibrand,  
Bocuse d'Argent

**22 JANVIER**

CUISINE N° 12

DÉBUT DES ÉPREUVES 10H23

DÉGUSTATION FEED THE KIDS 15H18

DÉGUSTATION PLATEAU 15H53



## QUEL A ÉTÉ VOTRE PREMIER CHOC CULINAIRE ?

Lors d'une compétition, j'ai ajouté du chocolat blanc à une purée de pommes de terre et le goût était merveilleux

## QUELLE AMÉLIORATION MAJEURE ATTENDEZ-VOUS DANS LE MONDE CULINAIRE ?

Le développement de la gastronomie moléculaire

## POUR QUEL CHEF RÊVEZ-VOUS DE CUISINER ?

Le Chef Ferran Adrià

# MIHISHAN RASHMINGA SILVA

**COMMIS : KANKANIGE SIYATHMA RUWANDI PERERA**

**COACH : PRIYANTHA WEERASINGHE**

C'est auprès de sa grand-mère que Mihishan Rashminga Silva commence à développer sa passion pour la cuisine. Diplômé du Ceylon Hotel School, il est l'actuel chef de partie du Hilton Colombo Residence qu'il a rejoint directement à la sortie de son école en tant que stagiaire. Il n'est pas inconnu des concours et a remporté la médaille d'or lors de la compétition d'art culinaire 2015 pour Hot Live Cooking, deux médailles de bronze à la compétition Hotel Asia ainsi que la médaille d'or au concours de cuisine du Hilton F&B Master.

**LE SRI LANKA  
ET LE BOCUSE D'OR**

**2 PARTICIPATIONS**  
2013 • 2023



23 JANVIER

CUISINE N° 1

DÉBUT DES ÉPREUVES 08H00

DÉGUSTATION FEED THE KIDS 12H55

DÉGUSTATION PLATEAU 13H30



**QUEL INGRÉDIENT OU PRODUIT AIMEZ-VOUS TRAVAILLER ?**

Le Turbot originaire des eaux danoises, parce que c'est le meilleur du monde. Ce poisson a un goût et une texture particulièrement étonnants.

**QUELLE EST VOTRE OBSESSION CULINAIRE DU MOMENT ?**

La cuisine à l'ancienne

**QUELLE AMÉLIORATION MAJEURE ATTENDEZ-VOUS DANS LE MONDE CULINAIRE ?**

La création de savoureux plats à base de plantes



# BRIAN MARK HANSEN

**COMMIS : ELISABETH MADSEN**

**COACH : CHRISTIAN EBBE**

Brian Mark Hansen est le chef cuisinier du Søllerød-kro au nord de Copenhague. Avec une étoile Michelin à son actif, ce père de famille est reconnu pour son style unique. Il trouve ses fondements dans la cuisine du monde et tient à n'utiliser que des produits de saison. Il est aujourd'hui considéré comme l'un des artistes culinaires les plus en vue du Danemark, mais aussi en Europe, comme en atteste sa victoire au Bocuse d'Or Europe 2022.

## 7 PODIUMS

- 1993 • Jens Peter Kolbeck, Bocuse d'Argent
- 2005 • Rasmus Kofoed, Bocuse de Bronze
- 2007 • Rasmus Kofoed, Bocuse d'Argent
- 2011 • Rasmus Kofoed, Bocuse d'Or
- 2013 • Jeppe Foldager, Bocuse d'Argent
- 2019 • Kenneth Toft-Hansen, Bocuse d'Or
- 2021 • Ronni Vexøe Mortensen, Bocuse d'Argent

## 19 PARTICIPATIONS

- 1987 • 1989 • 1991 • 1993 • 1995
- 1997 • 1999 • 2001 • 2003 • 2005
- 2007 • 2009 • 2011 • 2013 • 2015
- 2017 • 2019 • 2021 • 2023

**LE DANEMARK  
ET LE BOCUSE D'OR**

23 JANVIER

CUISINE N° 2

DÉBUT DES ÉPREUVES 08H13

DÉGUSTATION FEED THE KIDS 13H08

DÉGUSTATION PLATEAU 13H43

 **HONGRIE**



**QUEL A ÉTÉ VOTRE PREMIER  
CHOC CULINAIRE ?**

Mon premier Bocuse d'Or Europe  
en 2016 en tant que commis

**QUELLE AMÉLIORATION  
MAJEURE ATTENDEZ-VOUS  
DANS LE MONDE CULINAIRE ?**

Une belle ouverture à la cuisine  
végétarienne

**VOTRE OBSESSION  
CULINAIRE DU MOMENT ?**

Le pain au levain



## BENCE DALNOKI

**COMMIS : PATRIK NYIKOS**

**COACH : TAMÁS SZÉLL**

Véritable expert de la cuisine traditionnelle de son pays, Bence Dalnoki est sous-chef au restaurant étoilé Stand à Budapest. Il remporte haut la main les sélections du Bocuse d'Or Hongrie en combinant harmonieusement héritage de son pays et techniques professionnelles de la haute gastronomie. Bence a brillamment remporté la seconde place du Bocuse d'Or Europe 2022 à Budapest et est plus motivé que jamais pour se distinguer également à Lyon.

**LA HONGRIE  
ET LE BOCUSE D'OR**

**6 PARTICIPATIONS**

2013 • 2015 • 2017 • 2019 • 2021 • 2023

**23 JANVIER**

CUISINE N° 3

DÉBUT DES ÉPREUVES 08H26

DÉGUSTATION FEED THE KIDS 13H21

DÉGUSTATION PLATEAU 13H56


**QUEL A ÉTÉ VOTRE PREMIER CHOC CULINAIRE ?**

Quand j'ai vu ma grand-mère apporter du bonheur et de la joie grâce à la cuisine

**AVEC QUI SOUHAITERIEZ-VOUS PARTAGER UN DÎNER ?**

Paul Bocuse, Freddie Mercury, Thomas Keller et Madonna

**QUEL INGRÉDIENT OU PRODUIT AIMEZ-VOUS TRAVAILLER ?**

Le Tucupi car comme le caviar, chaque bouchée est différente de la précédente. Vous découvrez un nouveau monde de saveurs à chaque dégustation.

# CARLOS PÁJARO

**COMMIS : VALENTINA ORTIZ**
**COACH : MARLON MEDINA**

Originaire de Carthagène en Colombie où il a développé un goût précoce pour la cuisine aux côtés de sa grand-mère, Carlos Pájaro étudie à l'Institut Mariano Moreno avant d'obtenir une bourse pour se former à l'Institut Paul Bocuse de Lyon. À son retour en Colombie, il devient l'un des plus importants entrepreneurs de son pays grâce à une chaîne de restaurants accessibles par applications. Désormais engagé dans le concours, Carlos Pájaro considère le Bocuse d'Or comme une véritable famille de chefs, offrant une ouverture unique sur le monde.

**LA COLOMBIE  
ET LE BOCUSE D'OR**
**2 PARTICIPATIONS**  
2021 • 2023

23 JANVIER

CUISINE N° 4

DÉBUT DES ÉPREUVES 08H39

DÉGUSTATION FEED THE KIDS 13H34

DÉGUSTATION PLATEAU 14H09

 **FRANCE**



**QUEL INGRÉDIENT OU PRODUIT AIMEZ-VOUS TRAVAILLER ?**

Les agrumes : il en existe tant de sortes, avec des saveurs typiques, que nous pouvons utiliser de centaines de façons différentes

**QUEL EST VOTRE PLAT SIGNATURE ?**

Je n'ai pas encore mon plat signature... Je suis encore imprévisible

**SI VOUS N'ÊTES PAS DANS VOTRE CUISINE, OÙ VOUS TROUVE-T-ON ?**

Probablement sous le soleil dans la montagne, en forêt ou dans les champs. J'ai besoin de prendre l'air frais !



# NAÏS PIROLLET

**COMMIS : COLE MILLARD**  
**COACH : EDOUARD LOUBET**

Originaire de Briançon, Naïs Pirollet est diplômée de l'Institut Paul Bocuse en 2017 où elle termine major de sa promotion. Elle commence à travailler au restaurant d'application Saisons puis poursuit son parcours pendant deux ans auprès du chef étoilé David Toutain à Paris, où elle finit second de cuisine. Naïs rejoint en 2020 la Team France dans la course pour le Bocuse d'Or 2021. Plus jeune participante dans l'histoire du concours, Naïs Pirollet remporte le Bocuse d'Or France à Reims en novembre 2021, puis se sélectionne pour la Finale lors du Bocuse d'Or Europe 2022 en mars dernier.

## 16 PARTICIPATIONS

1987 • 1991 • 1995 • 1999  
2001 • 2003 • 2005 • 2007  
2009 • 2011 • 2013 • 2015  
2017 • 2019 • 2021 • 2023

**LA FRANCE  
ET LE BOCUSE D'OR**

## 11 PODIUMS

1987 • Jacky Fréon,  
Bocuse d'Or  
1991 • Michel Roth,  
Bocuse d'Or  
1995 • Régis Marcon,  
Bocuse d'Or  
1999 • Yannick Alleno,  
Bocuse d'Argent  
2001 • François Adamski,  
Bocuse d'Or  
2003 • Franck Putelat,  
Bocuse d'Argent  
2005 • Serge Vieira,  
Bocuse d'Or  
2007 • Fabrice Desvignes,  
Bocuse d'Or  
2009 • Philippe Mille,  
Bocuse de Bronze  
2013 • Thibaut Ruggeri,  
Bocuse d'Or  
2021 • Davy Tissot,  
Bocuse d'Or





# CORÉE DU SUD

23 JANVIER

CUISINE N° 5

DÉBUT DES ÉPREUVES 08H52

DÉGUSTATION FEED THE KIDS 13H47

DÉGUSTATION PLATEAU 14H22



**VOUS NE VIENDREZ  
JAMAIS À LYON SANS...**

Du vin

**QUEL INGRÉDIENT OU  
PRODUIT AIMEZ-VOUS  
TRAVAILLER ?**

Du beurre car selon la  
température on peut l'utiliser  
différemment

**QUEL EST VOTRE  
RESTAURANT PRÉFÉRÉ ?**

Le Quincy à Paris (12<sup>e</sup>)

## BYEONGHYEN HWANG

**COMMIS : SIHOON MOON**

**COACH : HASEON LIM**

Byeonghyen Hwang commence sa carrière de cuisinier en 2009, influencé par la cuisine de fermentation, méthode de travail traditionnelle très utilisée en Corée du Sud. Désireux de s'ouvrir au monde gastronomique, il voyage d'abord à Singapour et à Macao puis séjourne en France dans les cuisines de Michel Guérard où il développe sa pratique et sa connaissance de la cuisine occidentale. Au fil de ses nombreux voyages, Byeonghyen s'est façonné une solide culture culinaire basée autour d'un principe qui lui est cher : le respect du produit.

**LA CORÉE DU SUD  
ET LE BOCUSE D'OR**

**6 PARTICIPATIONS**

1989 • 2009 • 2015 • 2017 • 2019 • 2023

23 JANVIER

CUISINE N° 6

DÉBUT DES ÉPREUVES 09H05

DÉGUSTATION FEED THE KIDS 14H00

DÉGUSTATION PLATEAU 14H35



ESTONIE



**UN INGRÉDIENT OU  
UN PLAT QUE VOUS FAITES  
POUR SURPRENDRE  
VOS INVITÉS ?**

Ma recette de purée de  
pommes de terre, ils en  
redemandent toujours

**VOUS NE VIENDREZ  
JAMAIS À LYON SANS...**

Mon équipe

**SI VOUS N'ÉTIEZ PAS UN  
CHEF, VOUS SERIEZ...**

Un psychologue



## ALEXANDER GUREEV

**COMMIS : ILIES EL KHOMRI**

**COACH : NIKLAS JOHNSEN**

Originaire de Tallinn, Alexander Gureev commence son apprentissage culinaire très jeune. Il étudie à l'école Le Cordon Bleu à Londres, confirmant ainsi ses ambitions professionnelles. Après avoir travaillé comme chef dans la capitale anglaise, il collabore avec des chefs prestigieux en Norvège. Il est aujourd'hui sous-chef de l'hôtel Bristol à Oslo. Classé 11<sup>ème</sup> de la sélection Europe du Bocuse d'Or en mars dernier, il défend les couleurs de l'Estonie lors de la Grande Finale du concours.

**L'ESTONIE  
ET LE BOCUSE D'OR**

**5 PARTICIPATIONS**

2013 • 2015 • 2017 • 2021 • 2023

**23 JANVIER**

CUISINE N° 7

DÉBUT DES ÉPREUVES 09H18

DÉGUSTATION FEED THE KIDS 14H13

DÉGUSTATION PLATEAU 14H48



**SI VOUS N'ÊTES PAS DANS  
VOTRE CUISINE, OÙ VOUS  
TROUVE-T-ON ?**

A la ferme Tres Estrellas pour  
récolter de bons produits

**VOUS NE VIENDREZ JAMAIS  
À LYON SANS...**

Mes lunettes

**QUEL A ÉTÉ VOTRE PREMIER  
CHOC CULINAIRE ?**

La hauteur de la pile de vaisselle  
que je devais nettoyer lors de  
mon premier poste dans un  
restaurant chinois

## MARCELO HISAKI

**COMMIS : IZABEL SILVA**

**COACH : JOSE ANTONIO SALINAS**

Pour le chef Marcelo Hisaki, la cuisine est une expression d'amour pur, de compassion et de respect. C'est ce qui motive sa créativité et son respect de la saisonnalité des produits. Né et élevé à Mexico, de parents japonais, il est curieux de découvrir les saveurs, les textures et les couleurs de son héritage mexicain-japonais. En 2012, il obtient une bourse culinaire de la Fondation Turquois qui lui permet de se perfectionner au sein de la brigade de Joël Robuchon à l'Hôtel de Métropole, Monaco. Un an plus tard, il crée avec sa femme, la cheffe Reyna Venegas, le restaurant Amores à Tecate en Basse-Californie.

**7 PARTICIPATIONS**

**LE MEXIQUE  
ET LE BOCUSE D'OR**

1995 • 1999 • 2001 • 2007 • 2009  
2013 • 2023

23 JANVIER

CUISINE N° 8

DÉBUT DES ÉPREUVES 09H31

DÉGUSTATION FEED THE KIDS 14H26

DÉGUSTATION PLATEAU 15H01



# AUSTRALIE



## UN INGRÉDIENT OU UN PLAT QUE VOUS FAITES POUR SURPRENDRE VOS INVITÉS ?

Les citrons verts d'Australie, un ingrédient qui donne une explosion de saveurs

## VOTRE PREMIER CHOC CULINAIRE ?

Pour mon quatorzième anniversaire j'ai été invité pour la première fois dans un restaurant français. J'ai été émerveillé non seulement par la qualité et la dimension artistique de la cuisine mais aussi par le talent requis pour le service.

## VOUS NE VIENDREZ JAMAIS À LYON SANS...

Mon appareil photo



# ALEX MC INTOSH

COMMIS : TRISTAN SPAIN

COACH : DAN ARNOLD

Alex Mc Intosh a grandi au Canada avant de s'installer en Australie en 2006 dans la région pittoresque de la péninsule de Bellarine et de la Surf Coast. Il a d'abord dirigé les restaurants gastronomiques du Sea Change Hospitality Group avant de rejoindre l'établissement bistrannique Sou'West en tant que chef exécutif en 2021. Alex est un membre de la famille Bocuse d'Or depuis plusieurs années : il a participé à la finale du Bocuse d'Or Australie en 2015 et a remporté en février 2022 le trophée très convoité du « Couteau d'Or » remis au vainqueur de la sélection nationale australienne du Bocuse d'Or.

## 17 PARTICIPATIONS

1989 • 1991 • 1993 • 1995 • 1997  
1999 • 2001 2003 • 2005 • 2007  
2009 • 2011 2013 • 2015 • 2017  
2019 • 2023

**L'AUSTRALIE  
ET LE BOCUSE D'OR**

23 JANVIER

CUISINE N° 9

DÉBUT DES ÉPREUVES 09H44

DÉGUSTATION FEED THE KIDS 14H39

DÉGUSTATION PLATEAU 15H14



**QUELLE EST  
VOTRE OBSESSION  
CULINAIRE DU MOMENT ?**

Les légumes fermentés

**AVEC QUI SOUHAITERIEZ-  
VOUS PARTAGER UN DÎNER ?**

Björn Frantzen, David Chang,  
Massimo Bottura et  
Paul Bocuse

**SI VOUS N'ÊTES PAS  
DANS VOTRE CUISINE,  
OÙ VOUS TROUVE-T-ON ?**

Au bord d'une rivière  
pour pêcher

# SIGURJÓN BRAGI GEIRSSON

**COMMIS : GUÐMUNDUR HALLDÓR BENDER**

**COACH : SIGGI LAUFDAL HARALDSSON**

Sacré chef islandais de l'année en 2019, Sigurjón Bragi est aujourd'hui chef dans les cuisines du restaurant Héðinn à Reykjavík. Ce passionné de voyages est sans cesse à la recherche de nouvelles inspirations et de nouvelles saveurs mais reste très attaché à sa terre natale, principale source de sa créativité. Cette identité culinaire lui a permis de se distinguer et d'impressionner le jury lors du Bocuse d'Or Europe 2022 où il a obtenu la cinquième place.

## 13 PARTICIPATIONS

1999 • 2001 • 2003 • 2005  
2007 • 2009 • 2011 • 2013  
2015 • 2017 • 2019  
2021 • 2023

## 2 PODIUMS

2001 • Hakon Mar Örvarsson,  
Bocuse de Bronze  
2017 • Viktor Örn Andrénsson,  
Bocuse de Bronze

**L'ISLANDE  
ET LE BOCUSE D'OR**



23 JANVIER

CUISINE N° 10

DÉBUT DES ÉPREUVES 09H57

DÉGUSTATION FEED THE KIDS 14H52

DÉGUSTATION PLATEAU 15H27



**QUEL EST VOTRE  
RESTAURANT PRÉFÉRÉ ?**

Saisons à Écully (69), France

**QUEL INGRÉDIENT OU  
PRODUIT AIMEZ-VOUS  
VRAIMENT TRAVAILLER ?**

Le poisson car selon les techniques utilisées on peut lui donner des saveurs différentes

**QUEL EST VOTRE PLAT  
SIGNATURE ?**

Le foie gras à la mandarine et au réglisse



## JEFFERY HAYASHI

**COMMIS : FRANCO FUGEL**

**COACH : ROBERT SULATYCKY**

Né à Honolulu, Hawaï, Jeffery Hayashi passe son enfance en Arizona et entame des études d'architecture. Sa passion pour le style et la précision l'amène à découvrir la cuisine et à abandonner l'architecture pour un apprentissage auprès du chef et chocolatier Philippe Padovani, à Hawaï.

En 2014, il travaille comme sous-chef exécutif au Mourad, à San Francisco, qui reçoit une étoile Michelin dès sa première année d'activité.

Lauréat du Bocuse d'Or Americas 2022 en juillet dernier, Jeffery marque le grand retour des États-Unis à la finale du concours où il compte parmi les favoris.

### 18 PARTICIPATIONS

1987 • 1989 • 1991 • 1993 • 1995  
1997 • 1999 • 2001 • 2003 • 2005  
2007 • 2009 • 2011 • 2013 • 2015  
2017 • 2019 • 2023

### 2 PODIUMS

2015 • Philip Tessier,  
Bocuse d'Argent  
2017 • Mathew Peters,  
Bocuse d'Or

**LES ÉTATS-UNIS  
ET LE BOCUSE D'OR**



# FINLANDE

23 JANVIER

CUISINE N° 11

DÉBUT DES ÉPREUVES 10H10

DÉGUSTATION FEED THE KIDS 15H05

DÉGUSTATION PLATEAU 15H40



**QUEL EST VOTRE PLAT  
SIGNATURE ?**

Un homard épicé

**SI VOUS N'ÉTIEZ PAS CHEF,  
VOUS SERIEZ...**

Un artiste

**POUR QUEL CHEF  
RÊVERIEZ-VOUS DE  
CUISINER ?**

Jaakko Kolmonen

## JOHAN KURKELA

**COMMIS : AINO KASANEN**

**COACH : KALLE TANNER**

Véritable habitué des concours de cuisine, Johan Kurkela participe au Bocuse d'Or pour la première fois en 2018 en tant que commis de Ismo Sipeläinen. Ce jeune passionné de 25 ans a travaillé au sein de nombreux établissements reconnus dont le restaurant étoilé Olo and Grön à Helsinki. Compétiteur et perfectionniste, il souhaite promouvoir la gastronomie finlandaise dans le monde entier.

Impatient d'être à Lyon, il accorde une valeur sentimentale à cette Grande Finale qu'il considère comme une véritable aventure humaine dont il veut profiter pleinement avec son équipe.

### 16 PARTICIPATIONS

1991 • 1993 • 1995 • 1997 • 1999 • 2001  
2003 • 2005 • 2009 • 2011 • 2013 • 2015  
2017 • 2019 • 2021 • 2023

**LA FINLANDE  
ET LE BOCUSE D'OR**

23 JANVIER

CUISINE N° 12

DÉBUT DES ÉPREUVES 10H23

DÉGUSTATION FEED THE KIDS 15H18

DÉGUSTATION PLATEAU 15H53



**QUEL A ÉTÉ VOTRE  
PREMIER CHOC  
CULINAIRE ?**

Mon premier choc s'est produit lorsque j'ai échangé deux plats et que je ne les ai pas envoyés aux bons clients

**VOUS NE VIENDREZ  
JAMAIS À LYON SANS...**

Mon commis Brady NG Fuk Chong. Sans Brady je n'aurais jamais atteint cette étape de la compétition.

**AVEC QUI SOUHAITERIEZ-  
VOUS PARTAGER UN  
DÎNER ?**

J'aurais besoin d'une table de 12 personnes en vérité. Si je devais en choisir seulement 4 ce serait : Paul Bocuse, Alain Ducasse, Gordon Ramsay et Anne-Sophie Pic.



## KRITESH HALKORY

**COMMIS : BRADY NG FUK CHONG**  
**COACH : MICHAEL SCIOLI**

Kritesh Halkory a commencé sa carrière en 2004 au sein de l'InterContinental Resort de l'Île Maurice. Il rejoint en 2010 les cuisines de l'hôtel cinq étoiles Constance Prince Maurice où il devient chef en 2017. Il réalise l'exploit de remporter le Bocuse d'Or Afrique pour la première participation de l'Île Maurice et compte défendre fièrement les couleurs de son pays lors de la Grande Finale à Lyon.

**L'ÎLE MAURICE  
ET LE BOCUSE D'OR**

**1<sup>ÈRE</sup> PARTICIPATION**  
2023

# LE JURY CUISINE



PHILIP TESSIER, MEMBRE DU JURY CUISINE ET LE COMMIS DE LA TEAM ROYAUME-UNI (BOCUSE D'OR EUROPE 2022)

## 12 chefs internationaux composent le Jury Cuisine de cette édition 2023 du Bocuse d'Or.

Au plus près des candidats tout au long de leur participation, les membres du Jury Cuisine jouent un rôle essentiel.

Garants du respect du règlement du concours, ils doivent s'assurer du professionnalisme des candidats, de la gestion de la pression, du non-gaspillage des denrées ou encore de leurs maîtrises techniques.

Le Jury Cuisine est avant tout présent pour soutenir et conseiller les chef.fe.s à chaque étape du concours. Cette présence bienveillante à leurs côtés les incite à prendre confiance en eux, à mieux appréhender leur participation et ainsi vivre la meilleure des expériences.

## LE SAVIEZ-VOUS ?

« Depuis sa création, le Bocuse d'Or évalue le travail des cuisiniers à travers la présentation des assiettes, leur travail sur le goût et l'harmonie des saveurs. Cette appréciation est complétée depuis 2015 par le travail du Jury Cuisine qui porte un autre regard sur le travail du cuisinier. Son évaluation nous permet de mieux comprendre comment se « comporte » le candidat, qui il est, comment il gère son équipe, comment il utilise les produits. Il est important de préciser que les membres du Jury Cuisine ne jugent pas seulement les candidats mais qu'ils les accompagnent tout au long des épreuves. Je le redis, le Bocuse d'Or est un miroir pour les cuisiniers du monde entier. Avec la prise en compte de ces critères, il montre une voie vers le respect du produit, le non-gaspillage et révèle les nouvelles techniques. »

**RÉGIS MARCON**  
PRÉSIDENT DU COMITÉ INTERNATIONAL  
D'ORGANISATION



Green care PROFESSIONAL est la marque éco-pionnière du nettoyage et de l'hygiène professionnelle durable. Depuis 30 ans elle accompagne les chefs dans leur quotidien pour une restauration plus responsable. C'est avec fierté que nous accompagnons le prestigieux concours du Bocuse d'Or et que nous soutenons les candidats dans leur démarche environnementale.



Depuis 1947, Winterhalter, spécialiste des lave-vaisselles professionnels, propose des solutions répondant aux exigences de tous les professionnels de la restauration : qualité, fiabilité, économie, hygiène et propreté. Ces solutions allient techniques de lavage, traitement de l'eau et produits lessiviels pour garantir le résultat de lavage parfait.





## 3 QUESTIONS À ENRICO CRIPPA MEMBRE DU JURY CUISINE

### COMMENT DÉCRIRIEZ-VOUS VOTRE RÔLE DE MEMBRE DU JURY CUISINE À QUELQU'UN QUI NE CONNAIT PAS LE BOCUSE D'OR ?

Je dirais qu'il consiste à observer au plus près et avec attention le travail des candidats. Pour ma part, je vais être très attentif à l'attitude du chef car sa gestion de l'espace de travail, les expressions de son visage témoignent de son expérience et de son état d'esprit.

Le concours étant d'un très haut niveau, l'aspect technique ne doit pas être négligé, mais, en tant que cuisinier passionné par notre métier, nous porterons avant tout notre attention sur le respect du produit, la qualité du plat.

Notre travail ne s'arrête pas là. Nous serons également très attentifs au visuel de l'assiette qui quittera la cuisine afin de constater si la présentation reflète le travail effectué par le chef.

La Finale du Bocuse d'Or est un exercice particulier qui requiert une maîtrise exceptionnelle de la cuisine. Il m'est arrivé d'être surpris par la technicité de certains chefs qui réussissent à sublimer un produit. Il faut cependant faire attention à ne pas tomber dans l'excès de technique ou de manipulation, qui parfois nous font perdre le goût et le plaisir de la dégustation d'un produit.

### QUEL EST LE RÔLE D'UN CONCOURS COMME LE BOCUSE D'OR SELON VOUS ? EN QUOI CET EXERCICE EST-IL IMPORTANT ?

Préparer un concours comme le Bocuse d'Or permet d'enrichir son organisation, ses savoir-faire, son approche de la pression. Tous ses éléments jouent au quotidien un rôle très important dans la vie d'un chef. Le principe même d'un concours est une performance de l'instant. Les entraînements et les préparatifs permettent d'être au maximum de ses

compétences, d'être prêt pour le Jour J. Cependant, on ne peut pas tout prévoir en cuisine, c'est ce qui rend cet exercice aussi dingue !

Un concours est un concentré de ce qu'il est possible de vivre dans une vie de cuisinier, ça peut être dur tout comme ça peut être un moment de pure joie. Ce n'est pas un exercice qui est fait pour tout le monde, il faut avoir un grain de folie pour s'engager dans une telle compétition !

Le Bocuse d'Or peut aussi être un accélérateur de carrière, après tout, quand on observe ceux qui sont montés sur le podium, ce ne sont pas des petits joueurs.

### QUEL CHANGEMENT MAJEUR DEVRAIT SE PRODUIRE DANS LE MONDE DE LA CUISINE ?

Dans mon quotidien avec mes équipes, le changement majeur qui impacte notre travail concerne l'approche de l'humain. Au restaurant Piazza Duoma à Alba, depuis la réouverture, nous avons opté pour une ouverture 4 jours par semaine sauf pendant la haute saison au moment de la Foire de la Truffe.

L'idée étant de travailler moins en ayant une meilleure gestion de la clientèle. Le gain en terme de qualité de vie est indéniable, et comme nous parvenons à maintenir le nombre de clients, nous n'avons pas de perte de chiffre d'affaires. Cette nouvelle organisation nous permet d'avoir du temps à consacrer à notre vie privée et participe indirectement à l'équilibre de la brigade.

L'aspect humain a toujours été très important pour nous. Nous nous sommes toujours engagés au quotidien auprès de nos collaborateurs, parfois même en nous portant garants par exemple pour un achat immobilier.

Grâce à cet engagement, nous avons construit une équipe soudée avec des collègues experts de la région, son terroir et ses producteurs.



# LES MEMBRES DU JURY CUISINE



**+ AMANDINE CHAIGNOT**  
POULICHE PARIS,  
PARIS, FRANCE



**+ ALEXANDRE COUILLON**  
LA MARINE\*\*,  
NOIRMOUTIER-  
EN-L'ÎLE, FRANCE



**+ ENRICO CRIPPA**  
PIZZA DUOMO\*\*\*,  
ALBA, ITALIE



**+ JÉRÉMY GALVAN**  
JÉRÉMY GALVAN\*,  
LYON, FRANCE



**+ SEBASTIAN GIBRAND**  
CONSULTANT,  
SUÈDE



**+ BEATRIZ GONZALEZ**  
RESTAURANT NEVA  
CUISINE & CORETTA,  
PARIS, FRANCE



**+ KOTARO HASEGAWA**  
KOTARO HASEGAWA  
DOWNTOWN CUISINE,  
TOKYO, JAPON



**+ STÉPHANIE LE QUELLEC**  
RESTAURANT  
LA SCÈNE\*\*, PARIS,  
FRANCE



**+ ALEXANDRE MAZZIA**  
AM PAR ALEXANDRE  
MAZZIA\*\*\*,  
MARSEILLE, FRANCE



**+ RODRIGO PACHECO**  
FORESTA  
RESTAURANTE,  
QUITO, ÉQUATEUR



**+ CHRISTOPHE QUANTIN**  
CONSULTANT,  
FRANCE



**+ PHILIP TESSIER**  
PRESS RESTAURANT,  
ST HELENA,  
ÉTATS-UNIS

# CRITÈRES DE NOTATION

Les 12 membres du Jury Cuisine travaillent en binômes et évaluent les candidats sur une note globale de 80 points incluant les thèmes « Feed the Kids » et plateau.



## NOTE GLOBALE

Optimisation des ressources afin d'éviter le gaspillage alimentaire	/ 10
Relation et communication avec le commis	/ 10
Hygiène	/ 10
Organisation et répartition des tâches	/ 10



## NOTE SPÉCIFIQUE AUX THÈMES

Technique(s) utilisée(s) pour mettre en lumière le produit imposé (10 points par épreuve)	/ 20
Difficultés techniques et méthode	/ 20



**NESPRESSO**  
PROFESSIONNEL

Nespresso Professionnel propose des solutions personnalisées, adaptées aux besoins et aux attentes spécifiques des professionnels de la restauration et de l'hôtellerie : une sélection de 17 cafés d'exception et une gamme de cafés certifiés biologiques, des machines performantes et simples d'utilisation spécialement conçues pour un usage professionnel, des services sur mesure et un accompagnement au quotidien.

 **Guestonline**  
La réservation responsable

Guestonline est la solution indépendante de gestion des réservations adoptée par plus de 2 000 restaurants en France. Outil préféré des tables gastronomiques et étoilées, Guestonline réduit les no-shows et améliore la relation client. Sensible aux enjeux sociétaux, la société soutient des projets de restauration solidaire avec sa Réservation Responsable®.

# LE JURY DÉGUSTATION



**Le jury dégustation se compose de chefs désignés par chaque équipe.**

Sélectionnés pour leur professionnalisme et leur ouverture d'esprit, les 24 membres du jury dégustation sont les témoins privilégiés de la créativité des candidats du Bocuse d'Or.

Reconnus dans leur pays, les chefs sont répartis en deux groupes de douze qui évaluent chacun l'une des deux épreuves. Leur mission est d'autant plus exigeante qu'elle nécessite concentration et objectivité lors de la dégustation qui dure deux heures. Le jury recherche particulièrement l'équilibre parfait entre pureté du goût, respect du produit, sens du détail et une créativité proche de la perfection.

**BRAGARD** En associant la tradition et l'innovation, la Maison Bragard marque les époques en concoctant dans les Vosges, des collections audacieuses, créatives, généreuses et respectueuses de l'environnement. Bragard répond à vos exigences et vos envies d'aujourd'hui et de demain en proposant des modèles confortables et adaptés à vos métiers afin que chaque jour vous puissiez écrire votre histoire en Bragard !

## CRITÈRES DE NOTATION



### ÉPREUVE « FEED THE KIDS »

/ 100

Aspect ludique

/ 20

Visuel, cuisson, harmonie des saveurs, assaisonnement, mise en avant des produits

• Entrée

/ 30

• Plat

/ 30

• Dessert

/ 20



### ÉPREUVE PLATEAU

/ 100

Aspect visuel global du plateau

/ 20

Travail sur la lotte (cuisson, goût et assaisonnement)

/ 30

Garnitures (cuisson, harmonie des saveurs, assaisonnement) soit 10 points par garniture

/ 30

Mise en valeur des produits locaux

/ 10

Sauce (aspect, saveur(s), assaisonnement)

/ 10



# 3 QUESTIONS À SVEN ERIK RENAA, MEMBRE DU JURY DÉGUSTATION



## **POUVEZ-VOUS NOUS EXPLIQUER LE RÔLE D'UN JURY DÉGUSTATION DANS UNE COMPÉTITION COMME LE BOCUSE D'OR ?**

C'est un grand honneur pour moi de prendre part à cette aventure qu'est le Bocuse d'Or et je pense partager ce sentiment avec les autres chefs. Juger la partie dégustation du travail des candidats est une tâche particulièrement exigeante. Nous devons déguster et évaluer 12 plats par jour, en repartant à zéro à chaque nouvelle dégustation, afin d'être le plus neutre possible. Nous devons être investis à 100% de la première à la dernière bouchée, rester précis et concentrés pour savourer chaque goût et chaque produit. Mon analyse technique commence avec l'aspect global de l'assiette, sa composition, le jeu des textures et les couleurs.

J'entame ensuite la dégustation par la pièce principale, puis une bouchée de chaque accompagnement l'un après l'autre. Je termine sur une dégustation de l'ensemble pour percevoir l'équilibre global de la recette. Et si c'est bon, je repars pour un tour !

## **QUEL CONSEIL DONNERIEZ-VOUS AUX CANDIDATS POUR CETTE FINALE ? QU'ATTENDEZ-VOUS D'EUX ?**

Nous sommes tous des chefs donc, pour moi, il faut avant tout rester concentré sur la qualité des produits. Goûtez-les autant de fois que nécessaire, trouvez la meilleure façon de les sublimer en jouant sur les textures, les cuissons ou les assaisonnements. Être le meilleur dans ce concours requiert une précision extrême, une maîtrise totale de sa partition.

La technique ne doit pas altérer le goût du produit car on recherche de l'émotion et de la sensibilité avant tout. J'attends des candidats qu'ils me surprennent avec les saveurs de leurs recettes. La dégustation sera d'autant plus réussie si le plat est dégusté aussi chaud que possible.

## **QUE REPRÉSENTE LE BOCUSE D'OR POUR VOUS ?**

Le Bocuse d'Or est le plus important concours de cuisinier au monde. J'ai débuté mon aventure dans cette formidable compétition aux côtés de Bent Stiansen (1993) et j'ai pris une claque qui m'a marqué pour toujours, j'ai même été candidat en 2007 ! Ce concours est unique en son genre et nous permet, en tant que chef, d'observer tous les courants de la cuisine, les influences et les techniques. ┘

# LES MEMBRES DU JURY DÉGUSTATION



**+ SCOTT PICKETT**  
ESTELLE BY  
SCOTT PICKETT,  
NORTHCOTE,  
AUSTRALIE



**+ LODE DE ROOVER**  
FLEUR DE LIN, ZELE,  
BELGIQUE



**+ ALVIN LEUNG**  
BO INNOVATION\*\*,  
HONG KONG, CHINE



**+ SEBASTIAN SALAS**  
CONSULTANT, CHILI



**+ STEFAN STILLER**  
TAIAN TABLE\*\*\*,  
SHANGHAI,  
CHINE



**+ DOMINIQUE OUDIN**  
EL JARDÍN DEL SANTA  
CLARA, BOLÍVAR,  
COLOMBIE



**+ DONG SUK KIM**  
PARASPORA SEOUL  
HOTEL & RESORT,  
SEOUL,  
CORÉE DU SUD



**+ KENNETH TOFT  
HANSEN**  
SVINKLØV BADEHOTEL,  
FJERRITSLEV,  
DANEMARK



**+ ANTI LEPIK**  
TALLINK GRUPP,  
ESTONIE



**+ GAVIN KAYSEN**  
SPOON AND STABLE,  
MINNEAPOLIS,  
ÉTATS-UNIS



**+ EERO VOTTONEN**  
RESTAURANT  
PALACE\*\*, HELSINKI,  
FINLANDE



**+ JACQUES MARCON**  
RÉGIS & JACQUES  
MARCON\*\*\*, SAINT-  
BONNET-LE-FROID,  
FRANCE



# LES MEMBRES DU JURY DÉGUSTATION



**+ ZOLTAN HAMVAS**  
STAND\*\*, BUDAPEST,  
HONGRIE



**+ FÍÐGEIR INGI EIRÍKSSON**  
BRASSERIE EIRÍKSSON,  
REYKJAVÍK, ISLANDE



**+ HAJIME YONEDA**  
HAJIME\*\*, OSAKA,  
JAPON



**+ KAHAL RAHAL ESSOULAMI**  
RAHAL GROUP,  
MAROC



**+ NIZAM PEEROO**  
LABOURDONNAIS  
WATERFRONT HOTEL,  
PORT LOUIS,  
ÎLE MAURICE



**+ RUFFO IBARRA**  
ORYX RESTAURANTE,  
TIJUANA, MEXIQUE



**+ JOHN KELLEHER**  
AUCKLAND  
UNIVERSITY OF  
TECHNOLOGY,  
AUCKLAND,  
NOUVELLE-ZÉLANDE



**+ SVEN ERIK RENAA**  
RESTAURANT RENAA\*\*,  
STAVANGER,  
NORVÈGE



**+ ROHAN FERNANDOPULLE**  
WATERS EDGE LTD,  
BATTARAMULLA,  
SRI LANKA



**+ TOMMY MYLLYMÄKI**  
AIRA\*, STOCKHOLM,  
SUÈDE



**+ MARIO GARCIA**  
NEURO CULINARY  
CENTER AG, VITZNAU,  
SUISSE



**+ SIMON ROGAN**  
L'ENCLUME\*\*\*,  
CARTMEL,  
ROYAUME-UNI

# ÉPREUVE FEED THE KIDS



## UNE ÉPREUVE INÉDITE ET ENGAGÉE

**Conscients de l'importance d'une cuisine locale et de produits de qualité, les chefs s'engagent au quotidien pour un meilleur accès à une alimentation saine et à des saveurs diverses.**

Le C.I.O. du Bocuse d'Or a très naturellement choisi l'éducation au bien-manger des enfants comme ligne conductrice de cette épreuve. Problématique majeure de santé publique, l'équilibre des repas est désormais au cœur des recettes.

Ainsi lors de l'épreuve « Feed the Kids » les candidats doivent imaginer une déclinaison entrée / plat / dessert créative et originale autour de la courge, produit universel utilisé au quotidien par les familles et revisité régulièrement dans des plats gastronomiques. Autre ingrédient mis à l'honneur, l'œuf que les chefs travailleront dans le plat principal.

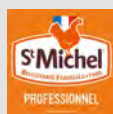
« Le Bocuse d'Or cherche avant tout à être en phase avec les enjeux sociétaux actuels. Après l'épreuve « take-away » en 2021, nous avons décidé, cette année, de mettre en lumière l'éducation au « bien-manger ». Nos premiers goûts se dessinent dès le plus jeune âge, l'éducation culinaire est donc un enjeu primordial face auquel les cuisiniers détiennent un rôle central. »

**RÉGIS MARCON**  
PRÉSIDENT DU COMITÉ  
INTERNATIONAL  
D'ORGANISATION (C.I.O.)



Depuis plus de 75 ans, Elle & Vire Professionnel accompagne les plus grands chefs mais aussi les jeunes talents avec toute l'excellence de son savoir-faire crémier normand. La régularité, la

performance de nos crèmes et beurres permettent aux Chefs de se surpasser dans la quête de la plus belle récompense : le Bocuse d'Or ! Nous sommes fiers d'être un partenaire historique du plus grand concours de cuisine.



Partenaire des professionnels de la restauration, St Michel Professionnel est devenu au fil des années un apporteur de solutions à base de produits iconiques du monde de la boulangerie.

Madeleines, galettes, feuilles de génoise sont fabriquées sur nos sites français. Nous sommes fiers d'accompagner l'histoire du Bocuse d'Or et ainsi apporter notre contribution au rayonnement des savoir-faire français.

# PRODUIT OFFICIEL



## LA COURGE



### 2 QUESTIONS À OLIVIER BOVIN

ACHETEUR DE FRUITS  
ET LÉGUMES POUR METRO

#### **VOUS AVEZ SÉLECTIONNÉ VOS PRODUITS CHEZ LE PRODUCTEUR LAURENT RAINEAU (VERTE VALLÉE, DANS LA VALLÉE DE LA VIENNE), POURQUOI AVOIR CHOISI SON EXPLOITATION ?**

Cela fait des années que METRO développe son offre en cucurbitacées. Il faut savoir que les courges, un peu à l'image des légumes oubliés, ont connu un boom il y a une dizaine d'années grâce à la popularité croissante d'Halloween.

Les courges sont plus faciles d'accès que les légumes d'hiver traditionnels car plus douces en goût par rapport aux choux par exemple. Elles sont peu caloriques et très riches en vitamines notamment en carotène, ce qui est bien en hiver.

Concernant notre référencement de producteurs, METRO suit toujours le même fonctionnement : choisir un producteur référent qui nous permet de fédérer d'autres producteurs autour de son expertise. Cette stratégie de développement nous permet de construire des partenariats gagnants-gagnants pérennes avec les acteurs du marché.

Laurent Raineau fait partie de ces partenaires pérennes avec lesquels nous travaillons depuis des années. C'est un producteur passionné par son métier, qui s'est posé très tôt la question de pérenniser son exploitation et a fait à l'époque un pari visionnaire sur les courges. Depuis longtemps investie dans les démarches d'agriculture raisonnée, son exploitation bénéficie aujourd'hui des certifications « Haute Valeur Environnementale » et « Demain La Terre ». Parmi les démarches entreprises

par Laurent Raineau, la création de barrières naturelles (flore) sur son terrain afin que la faune puisse rester présente et ainsi garantir le bon développement de ses produits.

#### **A LA DEMANDE DU C.I.O. DU BOCUSE D'OR, VOUS AVEZ SÉLECTIONNÉ 10 VARIÉTÉS DE COURGE, COMMENT AVEZ-VOUS PROCÉDÉ ?**

La courge présente de multiples variétés, toutes très différentes, tant au niveau du goût que des textures, tout le potentiel de ces produits n'est pas encore connu de tous ! Pour l'anecdote, on n'a pas besoin d'éplucher le potimarron.

Ce qui est incroyable dans la courge, c'est que son utilisation culinaire ne dépend que de l'imagination du chef. Ce produit s'adaptera parfaitement aux volontés des candidats du Bocuse d'Or et leur permettra de créer aussi librement que possible.

Lorsque nous avons reçu la demande du Comité, nous avons travaillé avec Laurent pour offrir le panel le plus large possible aux chef.fe.s. Par exemple, le potimarron multi usages, la butternut au goût de beurre et, pour varier les goûts, la courge Acorn, moins habituelle en Europe mais très en vogue aux États-Unis.

Aujourd'hui les cucurbitacées, comme beaucoup d'autres produits de conservation, sont en danger du fait des conditions climatiques actuelles qui ont un impact colossal sur la culture des produits. Des producteurs comme Laurent Raineau jouent un rôle majeur dans l'avenir de ces produits en travaillant chaque jour à leur sauvegarde.





# ÉPREUVE PLATEAU



DRESSAGE PLATEAU,  
TEAM SUISSE  
BOCUSE D'OR 2021

## UN JUSTE ÉQUILIBRE ENTRE PRODUITS DE LA MER ET INFLUENCES VÉGÉTALES DU MONDE

**Conscient de la volonté des candidats d'exprimer leur créativité, le C.I.O. a choisi de mettre la lotte à l'honneur, un véritable challenge pour les chef.fe.s.**

La lotte est un produit complexe à travailler qui offre un panel de possibilités gustatives infini. Les chefs pourront ainsi proposer des recettes inédites à l'image de leur personnalité.

Le thème plateau de la finale 2023 prend le parti de la technicité, inhérente à la cuisine des produits de la mer. L'objectif est de mettre en valeur l'expérience des candidats invités à s'exprimer librement dans le travail d'un produit entier. La mise en avant des influences culturelles de

chaque pays, avec l'utilisation d'herbes et d'épices promet une grande diversité de propositions gustatives, témoins de l'inventivité des candidats.

Le végétal est également à l'honneur pour accompagner ce poisson d'exception, avec deux garnitures 100% végétales et une garniture « ragoût » servie à part au jury. Un défi en perspective pour les chef.fe.s qui doivent allier des moules, ingrédient imposé, et des légumineuses typiques de leur pays.



« Cette année, nous souhaitons mettre en valeur les produits de la mer avec la lotte. Cela fait plusieurs années que nous choisissons une pièce de viande pour l'épreuve plateau, il était temps de changer !

Le poisson est un produit complexe à travailler, cela nécessite une précision à la seconde près pour la cuisson, un exercice parfait pour la finale du Bocuse d'Or.

Associer la lotte avec une garniture à partager est une évidence, car elle présente un aspect réconfortant et convivial « à la française » et parce que le Bocuse d'Or propose historiquement une cuisine de restaurant. Cette garniture permet à chaque candidat d'exprimer l'identité de son pays qui, aussi esthétique soit-elle, présente un défi important lorsqu'il s'agit d'amener le plus de saveurs possibles. Le choix d'imposer la légumineuse s'inscrit dans cette démarche puisqu'il s'agit d'un produit universel qui a une valeur traditionnellement forte pour tous les continents. »

**RÉGIS MARCON**  
PRÉSIDENT DU COMITÉ  
INTERNATIONAL D'ORGANISATION  
(C.I.O.)

**de Buyer**  
DEPUIS 1829



Depuis 200 ans, l'authenticité, la passion et l'esprit d'engagement animent la maison de Buyer et ses savoir-faire. Elle conçoit et fabrique des ustensiles de cuisine et de pâtisserie innovants répondant aux attentes des professionnels, tout en conservant son âme d'artisan, sa rigueur et son goût du travail bien fait.

**DAMMANN**  
FRÈRES

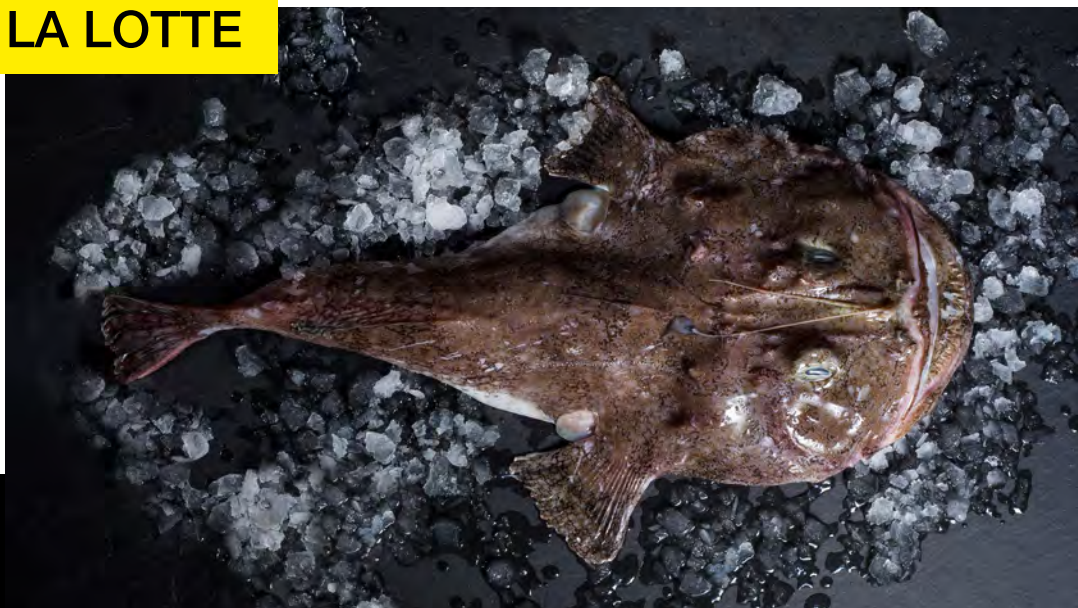
Créateur français de thés et d'infusions hauts de gamme, Dammann Frères sélectionne à travers le monde de façon raisonnée et respectueuse, thés et plantes de qualité à la grande richesse aromatique. Exigence, savoir-faire et passion animent les équipes qui maîtrisent de la feuille à la tasse l'art de l'assemblage au service de créations uniques.



# PRODUIT OFFICIEL



## LA LOTTE



### 3 QUESTIONS À DAVID LEIPER

DIRECTEUR GÉNÉRAL DE SEAFOOD  
FROM SCOTLAND

#### SEAFOOD FROM SCOTLAND EST L'UN DES PRINCIPAUX ACTEURS DE L'INDUSTRIE DE LA PÊCHE EN ÉCOSSE, COMMENT ÊTES-VOUS ORGANISÉS ?

Dans l'objectif de développer une pêche durable en Ecosse, nous travaillons de façon très indépendante. Nous possédons nos propres bateaux pour la pêche des coquilles de Saint-Jacques et les louons pour la pêche de la lotte. Cette indépendance nous permet d'adapter nos horaires de pêche et de mieux gérer nos commandes. Nous ne pêchons que le nécessaire. Pour proposer la meilleure qualité à nos clients, la pêche, la conservation et la distribution de nos produits respectent un strict cahier des charges.

#### COMMENT SE DÉROULE LA PÊCHE ?

Notre activité est soumise à des règles strictes, tout particulièrement dans les eaux écossaises car l'enjeu est de préserver le futur. Nous aurons en effet la capacité de fournir de bons produits demain si nous gérons durablement notre pêche dès aujourd'hui, en respectant par exemple des quotas en fonction de la saison et des produits.

Notre zone de pêche est sauvage et se situe sur le plateau continental au nord et à l'ouest de l'Écosse. Les campagnes de pêche durent de 2 à 6 jours en fonction de la taille des bateaux.

#### COMMENT EXPLIQUEZ-VOUS L'EXCEPTIONNELLE QUALITÉ DES PRODUITS DE LA PÊCHE ÉCOSSAISE ?

Notre lotte grandit dans les eaux de mers écossaises dont la température est idéale pour sa reproduction. Cet environnement de qualité nous permet de proposer un poisson charnu, au goût subtil et à la texture ferme. La période d'octobre à mars étant la meilleure pour la pêche de la lotte, les candidats de la finale disposeront d'excellents produits !

Seafood  
from Scotland

Seafood  
from Scotland

Seafood from Scotland est l'organisation commerciale nationale représentant l'industrie écossaise des produits de la mer. Demandés dans le monde entier, les produits de la mer durables provenant des eaux froides et claires de l'Écosse sont le choix préféré des meilleurs chefs du monde. Avec plus de 18 000 km de côtes vierges, la mer a toujours joué un rôle important dans l'histoire de l'Écosse.

# + AUTOUR DU CONCOURS



# LE COMITÉ INTERNATIONAL D'ORGANISATION (C.I.O.)



## LES PRÉSIDENTS

**Jérôme BOCUSE**  
Président du Bocuse d'Or

**Régis MARCON**  
Président du C.I.O.

**Guy LASSAUSAIE**  
**Alain LE COSSEC**  
**Joseph VIOLA**  
Vice-présidents du C.I.O.

## LES MEMBRES FONDATEURS

Christian BOURILLOT  
Pierre ORSI

## LES MEMBRES

Florent BOIVIN  
Olivier COUVIN  
Philippe GIRARDON  
Williams JACQUIER  
Christophe MARGUIN  
Christophe ROURE  
Christian TÊTEDOIE  
Mathieu VIANNAY

**MÉTROPOLÉ**  
GRAND **LYON**

La Métropole de Lyon se donne pour cap d'augmenter la résilience et la justice alimentaires sur son territoire, pour augmenter son autonomie et pour favoriser l'accès à une alimentation de qualité pour tous. Elle a construit une stratégie qui vise, entre autres, à favoriser l'ancrage, le développement et la coopération des acteurs de cette filière.





## SIRHA FOOD, MANUFACTURE DU FUTUR

Inspirer le monde de l'hospitalité et du Food Service, être aux avant-postes des influences, comprendre le monde en mouvement, en rendre compte pour mieux accompagner un marché et ses acteurs, telle est la mission de Sirha Food. Nouvelle marque ombrelle et nouveau média global, Sirha Food s'adresse aux professionnels comme au grand public et réunit l'ensemble du Food Service à travers ses événements : les salons Sirha Lyon, Sirha Européen, Smahrt, Egast, le festival Sirha Omnivore, les concours Sirha Bocuse d'Or et Sirha Coupe du Monde de la Pâtisserie. Car le monde de la Food ne s'envisage aujourd'hui qu'en terme de porosité, en des territoires mouvants et vivants.

**Retrouvez toute l'année dans  
l'appli mobile Sirha Food,  
l'actualité du Food Service et  
tous les événements Sirha Food.**

Le service digital Sirha Connect embarqué dans l'appli permet une mise en relation entre exposants, partenaires et visiteurs avant, pendant, et après chaque salon.

[sirhafood.com](https://sirhafood.com)

### PROCHAINS ÉVÉNEMENTS

**SIRHA+  
OMNIVORE /WORD**  
17-19 JUIN 2023  
LE TOUQUET-PARIS-PLAGE

**SIRHA+  
OMNIVORE PARIS**  
10-12 SEPTEMBRE 2023  
PARIS

**SIRHA+ EUROPAIN**  
21-24 JANVIER 2024  
PARIS

**SIRHA+  
COUPE DU MONDE  
DE LA PÂTISSERIE  
EUROPE 2024**  
21-24 JANVIER 2024  
PARIS

**SM+HRT  
TOULOUSE**  
28-30 JANVIER 2024  
TOULOUSE

**SIRHA+  
BUDAPEST**  
5-7 MARS 2024  
BUDAPEST, HONGRIE

**SIRHA+  
BOCUSE D'OR  
EUROPE 2024 TRONDHEIM. NO.**  
19-20 MARS 2024  
TRONDHEIM, NORVÈGE

**EG+ST  
STRASBOURG**  
24-27 MARS 2024  
STRASBOURG





# MERCI !

Merci aux candidats et leurs équipes, au Comité International d'Organisation, à toutes les équipes de production qui nous accompagnent et aux partenaires dont l'incroyable mobilisation a permis l'aventure du Bocuse d'Or 2023. Les valeurs d'excellence, de partage et de transmission défendues par le concours sont plus que jamais d'actualité. Forte de ses liens indéfectibles, la famille du Bocuse d'Or a été et sera toujours présente pour accompagner et révéler les talents du monde entier. Les moments que nous allons vivre dans les prochains jours promettent passion et émerveillement.



TEAM ESTONIE  
BOCUSE D'OR 2021

## CONTACTS

### LUC DUBANCHET

Directeur de Sirha Food et Sirha Lyon

### FLORENT SUPLISSON

Directeur des Événements Gastronomiques  
florent.suplisson@gl-events.com

### PAULINE PISTRE

Cheffe de projet  
pauline.pistre@gl-events.com

### AMANDINE PATAY

Assistante Cheffe de Projet  
bocusedor@gl-events.com

### AXEL LAINÉ

Responsable Partenariats  
axel.laine@gl-events.com

## CONTACT PRESSE

### AGENCE MONET+ASSOCIÉS

bocusedor@monet-rp.com



[bocusedor.com](https://bocusedor.com)

Crédits photos : Julien Bouvier / White Mirror /  
Christophe Pouget / Hulla Hoop / DR  
RCS LYON 380 552 976  
Document non contractuel