



Bocuse d'Or France 2015: la parité dans le jury !

Le Bocuse d'or France va se dérouler les 21 et 22 septembre 2015 à la Maison de la Mutualité à Paris. Pour la première fois la compétition est ouverte aux professionnels et au grand public. Les billets sont d'ores et déjà en vente sur le site du Bocuse d'Or, mais d'ores et déjà, découvrez la composition du jury du Bocuse d'Or France 2015.

Co-présidé par Régis Marcon, Michel Roth et Nicolas Davouze, le concours accueille pour la première fois un jury dégustation strictement paritaire composé de 5 cheffes et 5 chefs.

Découvrez la composition complète du jury et revoir la liste des candidats en compétition.



La présidence ; une trilogie de compétences

Le président du concours : Régis Marcon

Bocuse d'or 1995, président du Comité International d'organisation du Bocuse d'Or, lauréat de différents concours nationaux et internationaux et décoré de multiples distinctions honorifiques, Régis Marcon a une place de choix dans le club restreint des grands cuisiniers. Le chef triplement étoilé du restaurant Regis et Jacques Marcon à Saint-Bonnet-le-Froid met désormais son expérience au service des jeunes et de la transmission de son savoir-faire. C'est entouré de **Guy Lassaussaie et François Adamski** qu'il articule l'organisation du concours .

Le président du Jury : Michel Roth

Michel Roth est l'un des chefs français les plus récompensés : meilleur apprenti de France 1977, premier prix culinaire International Pierre Taittinger 1985, premier prix Auguste Escoffier 1986... L'année 1991 marquera le passage à la reconnaissance suprême avec les titres de Bocuse d'Or et de Meilleur Ouvrier de France. Chef exécutif des cuisines de l'Hôtel Président Wilson à Genève, il fait figure de modèle pour les jeunes générations.

Le vice-président du Jury : Nicolas Davouze

Grand habitué des concours (Meilleur Commis rôti en 2000, Neros d'Or en 2004, vainqueur du Taittinger 2009, finaliste MOF en 2011), c'est en 2014 que Nicolas Davouze obtient la consécration en remportant le Bocuse d'Or France. Conformément au règlement, le jeune chef intègre le jury du Bocuse d'Or France 2015.

Pour la première fois, 5 femmes et 5 hommes composeront le JURY DÉGUSTATION :



Amandine Chaignot (Restaurant de l'hôtel Rosewood, Londres),

Sonia Ezgulian (consultante),

Adeline Grattard (Restaurant Yam'Tcha, Paris),

Stéphanie Le Quellec (Restaurant La Scène*, Paris),

Flora Mikula (Auberge Flora, Paris),

Jean-Luc Danjou (consultant),

Guillaume Gomez (Chef des cuisines de l'Elysée, Paris, MOF 2004),

Bernard Leprince (Chef des chefs des brasseries du groupe Frères Blanc, MOF 1996),

Gilles Poyac (Chef de la présidence du Sénat, MOF 2000),

Christian Tetedoie (Restaurant Têtedoie*, Lyon, MOF 1996).

Tous noteront les candidats sur la présentation, le goût, la cuisson, le respect du produit et l'originalité des plats

LE JURY CUISINE,

Alain Le Cossec (Institut Paul Bocuse, MOF 1991),

Joseph Viola (Daniel et Denise, Lyon, MOF 2004),

Christophe Quantin et Pascal Borrell (Restaurant Banyuls, Banyuls-sur-mer),

Tous noteront les candidats sur le non- gaspillage, l'hygiène et la méthodologie.



Ouvert cette année pour la première fois aux professionnels et au grand public, le Bocuse d'Or France promet deux jours de spectacle exceptionnel au coeur de Paris dans la salle mythique de la Maison de la Mutualité (24, rue Saint-Victor, 75005 Paris).

Les billets sont d'ores et déjà en vente sur le site du Bocuse d'Or www.bocusedor.com

LES HORAIRES :

Lundi 21 septembre - 10h30/17h30

Mardi 22 septembre - 9h30/18h30 (remise des prix : 17h30)

LES TARIFS :

Jour 1 - 15€

Jour 2 (dont la remise des prix) - 20€

Jour 1 et Jour 2 - 25€ (tarif exclusif à l'achat en ligne)

www.bocusedor.com

#Bocusedor