



**Bocuse d'Or France 2017
découvrez le jury d'exception et les
3 présidents**

**Bocuse d'Or France 2017
découvrez le jury d'exception et les
3 présidents**

**Les 26 et 27 septembre 2017, un jury d'exception
représentant plus de 30 étoiles Michelin sera
réuni pour désigner le chef qui portera les
couleurs de la France à la sélection européenne**

en juin 2018, puis en cas de sélection, lors de la grande finale en janvier 2019.

En parallèle des épreuves, 6 paroles d'expert - prises de paroles pour éclairer et enrichir le public présent - sont proposées sur deux thèmes majeurs de la profession : le sourcing des produits et les opportunités du digital.



La présidence du jury est collégiale. **Anne Sophie Pic, Régis Marcon et Laurent Lemal** vont présider le jury dégustation composé de :

- **Enrico CRIPPA**, Piazza Duomo*** - Alba, Italie
- **Eric FRECHON**, Epicure***, Hôtel Le Bristol - Paris, MOF 1993
- **René MEILLEUR**, La Bouitte*** - Saint-Martin-de-Belleville
- **Nina METAYER**, Chef pâtissière, Café Pouchkine - Paris
- **Philippe MILLE**, Les Crayères**, Reims, MOF 2011
- **Christophe MULLER**, Auberge du Pont de Collonges*** - Collonges-au-Mont-d'Or, MOF 2000
- **Emmanuel RENAUT**, Flocon de Sel*** - Megève, MOF 2004
- **Fanny REY**, Auberge Saint Rémy* - Saint-Rémy-de-Provence
- **Olivier ROELLINGER**, Le Coquillage* - Le Buot Saint-Méloir-des-Ondes
- **Nicolas SALE**, La Table de l'Espadon**, Hôtel Le Ritz - Paris



Le jury Dégustation notera les candidats sur la présentation, le goût, la cuisson, le respect du produit et l'originalité. Un tirage au sort sera réalisé la veille du concours pour déterminer qui jugera l'épreuve sur plateau et celle sur assiette.

Le jury Cuisine notera les candidats sur le non-gaspillage, l'hygiène et la

méthodologie des candidats. Il est composé de :

- **Alain LE COSSEC**, Institut Paul Bocuse - Ecully, MOF 1991
- **Marie SORIA**, Potel & Chabot - Paris
- **Joseph VIOLA**, Daniel et Denise - Lyon, MOF 2004
- **Christophe QUANTIN**, Alain Ducasse Education - Argenteuil, MOF 1993

Jury meilleur commis

Le prix du meilleur commis sera attribué par **Jens-Peter Kolbeck**, Bocuse d'Argent 1993.

Jury Technique

- **François ADAMSKI**, L'imaginaire* - Terrasson-Lavilledieu, Bocuse d'Or 2001, MOF 2007
- **Christian TETEDOIE**, Têtedoie* - Lyon, MOF 1996



Les 8 candidats sélectionnés pour le Bocuse d'or France

PAROLES D'EXPERT : EXPERIENCE ET PARTAGE

En parallèle de la compétition, le Bocuse d'Or France évolue pour permettre au public de vivre une expérience encore plus enrichissante : de grands témoins interviendront et donneront des perspectives sur deux enjeux majeurs de la restauration contemporaine :

Mardi 26 septembre - Le sourcing des produits et le travail avec les producteurs

11h30 Christian REGOUBY, COLLEGE CULINAIRE DE FRANCE; Démarche de labellisation de producteurs par des Chefs

12h15 Xavier ALBERTI, Directeur Général CHATEAUX & HOTELS COLLECTION
Les producteurs dans l'expérience client

13h15 Olivier ROELLINGER, Président RELAIS & CHATEAUX Le droit au Bien Manger

□ **Mercredi 27 septembre** - Le développement digital

11h30 Barthelemy COLLIN, Responsable des partenariats chez YOUTUBE
Food et vidéo : bonnes pratiques et nouvelles fonctionnalités

12h15 Stéphane FICAJA, UBER EATS, Les perspectives de développement de la livraison à domicile

13h15 Léonard MATOUG, Eleveur d'idée PANJEE Le passeport digital du produit

Bocuse d'Or France 26-27 septembre 2017

Palais de la Mutualité, Paris

www.bocusedor.com