



## **Matthieu Otto représentera la France au Bocuse d'Or Europe**

**Le Chef étoilé Romuald Fassenet, Meilleur Ouvrier de France et habitué de la compétition, est désormais le coach de Matthieu Otto qui représentera la France au Bocuse d'Or Europe les 11 et 12 juin 2018 à Turin. Yohann Chapuis, coach adjoint, rejoint également l'équipe ainsi que Louis de Vicari qui officiera en tant que commis au cours des épreuves. Sans attendre, les**

## **premières séances de travail ont déjà débutées, sous la présidence du chef François Adamski, MOF et déjà titulaire du Bocuse d'Or.**



François Adamski, Matthieu Otto, Romuald Fassenet et Louis de Vicari (de gauche à droite) - Photo Julie Limont

Avec comme coach le Chef et MOF **Romuald Fassenet**, la **Team France** et son candidat **Matthieu Otto** se lancent pour des mois d'intense préparation au **Bocuse d'Or**.

Sans attendre, les premières séances de travail ont déjà débutées, sous la présidence de **François Adamski**, autre Chef déjà titulaire du Bocuse d'Or et **Meilleur Ouvrier de France**. Des réflexions sur le thème, le design du plat, les matières ou le choix des garnitures ont été engagées sans oublier bien entendu la maîtrise des techniques culinaires. Pour l'entraînement du candidat, un espace dédié a même été mis à disposition par l'école **Ferrandi** Paris.

Tout se met donc en place pour soutenir celui qui a remporté le **Bocuse d'Or France** le 27 septembre 2017. Distingué entre 8 candidats, **Matthieu Otto** a su impressionner le jury pour lui confier l'ambitieuse mission de passer l'épreuve de sélection à Turin en juin 2018 avant la prestigieuse finale à Lyon en janvier 2019. Passionné par le terroir, Matthieu, 32 ans, originaire de Moselle, a profité d'une formation auprès de **Michel Rothau Ritz Paris** et dispose d'un caractère de compétiteur exceptionnel. Habitué des concours, il se déclare prêt à s'entraîner jour et nuit pour réaliser un rêve qui l'anime depuis des années.

Après avoir validé tous les partenariats et la logistique du concours, Matthieu s'installera, dès le mois d'avril, et à plein temps, au cœur de l'Ecole Ferrandi pour des séances d'essai et d'entraînements en temps réel. A l'abri des regards, un espace de 300 m<sup>2</sup> sera en effet dédié totalement à l'équipe, avec notamment une réplique exacte du box de la compétition.

**« La Team France concentre toutes les énergies pour permettre au candidat de se préparer aux compétitions à venir dans les meilleures conditions »** précise son Président, François Adamski

# MATTHIEU OTTO - Candidat



MATTHIEU OTTO - Photo Julie Limont

C'est comme Sous-Chef de **Stephan Schneider** à l'**Auberge Saint-Walfrid**, restaurant étoilé de Sarreguemines que **Matthieu Otto** officie depuis 7 ans. Originaire de Moselle et précédemment passé par les cuisines du **Ritz** de Paris avec **Michel Roth**, il n'est pas un novice dans la catégorie des concours de cuisine. Après le Prix **Taittinger**, le **Trophée Paul Haeberlin** et le **Trophée Henry Huck**, il se lance désormais le défi d'atteindre la finale de la compétition suprême, le **Bocuse d'Or**.

Le jeune cuisinier se définit comme « créatif et passionné » et se donne l'ambition, à travers ses réalisations de « voyager dans le temps ». Chez lui en effet, les souvenirs d'enfance aux goûts de légumes du potager de son grand-père doivent savoir s'allier avec harmonie aux techniques d'excellence qu'il a su acquérir tout au long de son parcours.

Les membres du jury du Bocuse d'Or France ont déjà distingué chez Matthieu une dose d'affectif remarquable qu'il sait apporter à ses préparations. Déterminé à s'entraîner « jour et nuit, dur et intelligemment », il représente aujourd'hui un des plus beaux espoirs de la gastronomie française, capable d'allier le savoir-faire à l'émotion et créer le souvenir des plus grands plats.



Louis de Vicari - Photo Julie Limont

A seulement 20 ans, **Louis de Vicari**, fier défenseur des traditions du Sud-Ouest de la France, a déjà connu un apprentissage de la rigueur et de l'excellence, à Bordeaux, au **Pavillon des Boulevards**, le restaurant étoilé du Chef créatif **Thomas Morel** puis aux côtés de **Jean Coussau**, l'expert du terroir, au **Relais de la Poste** (2 étoiles depuis 1971) à Magescq. Soucieux de toujours se perfectionner, il termine actuellement un Bachelor à l'Ecole **Ferrandi** de Bordeaux.

Compétiteur dans le sang - il pratique notamment le rugby depuis 14 ans ! - Louis

est d'un enthousiasme débordant et impatient de se lancer dans cette formidable aventure du **Bocuse d'Or**. Avec un candidat ambitieux et une équipe exaltée, il sait qu'il profite là d'une expérience exceptionnelle qui lui sera profitable pour très longtemps.

## ROMUALD FASSENET - Coach



Romuald Fassenet - Photo Julie Limont

L'excellence : c'est le fil conducteur du parcours de **Romuald Fassenet**. Des fourneaux de **Matignon** aux cuisines de la **Tour d'Argent**, en passant par de grandes maisons aux Etats-Unis et en Allemagne, Romuald Fassenet n'a eu de cesse de perfectionner son art aux côtés des grandes signatures de la gastronomie.

Son exigence intransigeante, sa curiosité professionnelle et une folle passion pour son métier ont notamment été consolidées par **Jean-Paul Jeunet**, Chef doublement étoilé Michelin à Arbois chez qui il est resté plusieurs années.

Distingué par le titre de **Meilleur Ouvrier de France** en 2004, il est depuis 10 ans propriétaire du **Château de Mont-Joly** dans le Jura et est également Chef Conseil du **Pashmina** à Val Thorens. Passionné par le partage et la transmission, il a déjà accompagné l'équipe du Japon au **Bocuse d'Or** de 2009 à 2013 (qui obtient le Bocuse de Bronze) puis celle d'Australie en 2017 (Prix de la Meilleure Promotion).

Aujourd'hui, coach du **Team France**, il veut, plus que jamais, révéler tout le talent et les compétences de son candidat en abordant avec une précision extrême chaque étape, de la création culinaire à la logistique, en passant par les techniques et la dégustation. « **Chaque détail sera travaillé dans le but de tout maîtriser** » précise-t-il avec affirmation.

**Château de Mont Joly**, 39100 Sampans

[www.chateaumontjoly.com](http://www.chateaumontjoly.com)

# YOHANN CHAPUIS - Coach adjoint



Yohann Chapuis et Romuald Fassenet - Photo Julie Limont

Enthousiaste à la création, **Yohann Chapuis** se distingue depuis des années par des plats hauts en couleurs et en saveurs. Formé à la **maison Doucet** de Charolles dont il est natif, il est ensuite passé dans les brigades de **Pierre Orsi** à Lyon, du restaurant **Les Templiers de Boismorand** puis de **La Pyramide** à Vienne. Début 2004, il rejoint le **Relais & Châteaux Lameloise** à Chagny où il est nommé Chef et dirige une équipe de 20 cuisiniers. Deux ans plus tard, la consécration est de mise avec l'obtention d'une 3ème étoile au **Guide Michelin**.

En 2008, il reprend l'institution créée par **Jean Ducloux**, le restaurant **Greuze**, à Tournus. Amoureux de la Bourgogne, il y propose une cuisine emprunte de véracité, dans le respect de la grande tradition avec des clins d'oeil modernes qui rendent sa cuisine parfaitement dans son époque. Etre soi-même et sublimer l'héritage des anciens, capitaliser sur un savoir-faire tout en cherchant constamment à surprendre, Yohann Chapuis défend une philosophie qui promet à l'équipe du **Team France** des réalisations captivantes.

**Restaurant Greuze**, 71700 Tournus

[www.restaurant-greuze.fr](http://www.restaurant-greuze.fr)



François Adamski - Photo Julie Limont

Eduqué par une maman cordon bleu, **François Adamski** a très vite pris le chemin des cuisines pour en faire son métier. Formé à l'Ecole Hôtelière du Touquet, il travaille ensuite dans une collection de prestigieuses maisons comme le Plaza Athénée, le Ritz, la Maison Prunier, l'Intercontinental Paris puis l'Abbaye de Saint-Ambroix à Bourges avant de devenir le Chef du Gabriel à Bordeaux où il obtient l'étoile. En 2015, au coeur du Périgord Noir, il devient Chef de cuisine consultant à L'Imaginaire de Terrasson-Lavilledieu qu'il quitte en octobre 2017.

Le Chef fait partie du cercle très fermé des Chefs les plus titrés de France, lauréats à la fois du Bocuse d'Or (2001) et du titre de Meilleur Ouvrier de France (2007).

Imprégné de classicisme, François Adamski est reconnu pour sa cuisine élégante,

rigoureuse, sans fioritures inutiles, simplement là pour sublimer les goûts. Attaché au principe simple des trois saveurs: un produit phare, une garniture, une sauce, il présente des assiettes épurées, simples en apparence mais qui exige une grande maîtrise et une technique parfaite.

Président de la Team France, François Adamski veut s'assurer que toutes les conditions seront réunies pour permettre au candidat de s'exprimer de la plus belle manière. Au-delà de ses conseils culinaires, le Chef s'activera donc à être parfaitement disponible et organiser les partenariats les plus efficaces pour assurer une logistique d'excellence tout au long de la compétition.

**Pour suivre la Team France Bocuse D'Or :**

Facebook : Team France Bocuse d'Or

Instagram : @Teamfrancebocusedor