

JANVIER 2025

GOUR METS DE FRANCE BOCUSE D'OR

ÉDITION SPÉCIALE BOCUSE D'OR

LE BOCUSE D'OR

Par un cuisinier,
pour les cuisiniers.

LES CANDIDATS

qui portent haut
leurs couleurs.

TEAM FRANCE

Ensemble ... pour
gravir des sommets!

PAUL MARCON

Le nouveau talent de la
gastronomie française

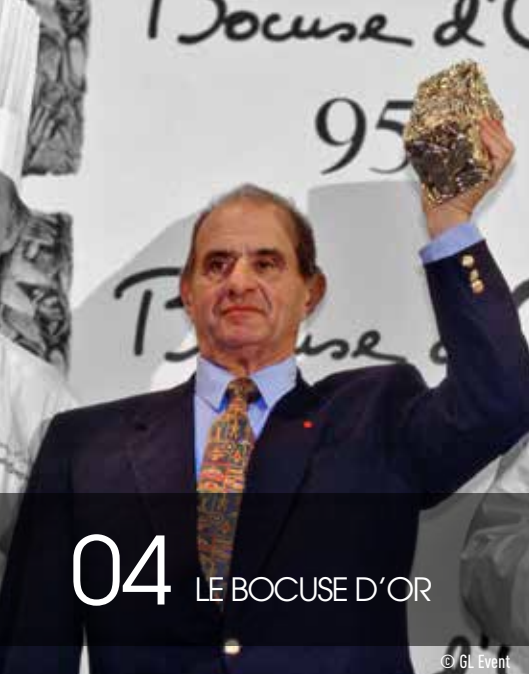
LA PROMOTION SERGE VIEIRA

Une étoile qui
continue de briller.

DAVY TISSOT

Fédérer et porter
l'excellence à la française.





04 LE BOCUSE D'OR

© GL Event



22 TEAM FRANCE

© White Mirror

Gourmets de France est une publication gratuite, avec 3 numéros par an, éditée par la SAS Comevents, siège social 11 rue Lt Paul Dhalluin 19100 Brive. Dépôt légal à parution. La rédaction décline toute responsabilité pour tous les documents, quel qu'en soit le support, qui lui seraient spontanément confiés. Droits réservés, toute reproduction, même partielle interdite.

Gourmets de France
11 rue Paul Dhalluin 19100 Brive-la-Gaillarde
0 555 881 992 - www.gourmets-de-france.fr



Directrice de la publication : Françoise Malafosse
Responsable de rédaction : Michel Malafosse
Conseil éditorial : Juliette Crémoux - Dan Malafosse
Responsable artistique : Comevents
Rédaction : Candice Ménard
Publicité : Michel Malafosse 06 08 06 49 36
Maquette : Roland Soulier - Françoise Malafosse
Impression : Monterreina
Merci à la Team France Bocuse d'Or, à l'Agence Monet et à GL Event pour l'aide apportée à la réalisation de ce magazine.
ISSN : 2258-8655

Crédits photos
White Mirror, GL Events, Shutterstock ou mentions stipulées.

6,80€ TTC France
Valeur faciale

Sommaire

LE BOCUSE D'OR

- 04 HISTOIRE & ÉVOLUTION
Par un cuisinier, pour les cuisiniers
- 06 DATES CLÉS
- 08 DAVY TISSOT
Fédérer et porter au firmament l'excellence à la française.
- 09 EIFFEL
- 10 BIOWELLS®
- 12 BIOFOURNIL
- 14 INTERNATIONAL
Un incontournable de la scène internationale
- 16 LES SÉLECTIONS & ORGANISATION
- 18 METRO
- 22 LES CANDIDATS
Des candidats qui portent haut leurs couleurs
- 24 LES ÉPREUVES
Dernière ligne droite ... la grande finale
- 26 COUP DE PÂTES
- 28 LYON BISCUIT
- 42 COMPAGNIE DE BOUTEVILLE
- 44 GEORGES COLIN
- 46 TRUFFIÈRES DE RABASSE
- 50 PAUL MARCON
Le nouveau talent de la gastronomie française au Bocuse d'Or
- 52 BORD BIA
- 54 LES VIANDES LIMOUSINES
- 56 CAMILLE BIGOT
Un soutien fidèle et déterminé
- 58 CHRISTOPHE QUANTIN
Mentor des grands chefs et des talents de demain !
- 60 LE PORC FERMIERS DU SUD-OUEST
- 62 SOBEVAL
- 64 ANDROS CHEF
- 66 CONDIFA
- 68 REBELLE
- 70 FONDATION PAUL BOCUSE

TEAM FRANCE

- 72 SOURCE ALMA
- 74 IGP SUD DE FRANCE
- 76 TERRA VECCHIA
- 78 INTERNATIONAL CATERING CUP
- 80 CONFEDERATION GENERALE DE ROQUEFORT
- 82 FROMAGES LAQUEUILLE
- 30 LA TEAM FRANCE
Ensemble ... pour gravir des sommets!
- 32 NAÏS PIROLET
L'histoire continue.
- 34 WALLONIE.BE
- 38 LES ENTRAÎNEMENTS
Un entraînement d'élite pour la Team France
- 40 LA PROMOTION SERGE VIEIRA
Une étoile qui continue de briller.

édito

« *Le Bocuse d'Or ? Une source d'inspiration.* »

“En 1987, à l’occasion de la première édition du Bocuse d’Or, les stands ont une surface de 9 m², les fourneaux sont au gaz et le matériel est fourni aux candidats par les membres du comité d’organisation ! Comment imaginer alors, que cette compétition voulue par mon père - Paul Bocuse -, sorte de coupe du monde bisannuelle des chefs, allait devenir LE rendez-vous incontournable de la gastronomie sur la scène internationale ? Une vitrine exceptionnelle pour la cuisine, une caisse de résonance sans nul autre pareil ; surtout, une source d’inspiration et d’évocation pour les jeunes générations : la transmission, mon père y était extrêmement sensible.

Moi, aussi.

Et rien de mieux qu’une émulation à l’échelle planétaire, à travers un évènement unique, pour asseoir la légitimité de nos métiers. Car, au-delà de la cuisine, c’est bel et bien l’ensemble des métiers de la restauration qui profite durant ces deux jours de compétition et de médiatisation, d’une vitrine médiatique censée inciter de futur(es) professionnel(le)s à nous rejoindre.

En attendant, depuis 1987, le Bocuse d’Or a bien grandi : il rayonne, aux quatre coins du monde. Soixante-douze sélections nationales, quatre sélections continentales, vingt-quatre pays attendus pour la finale à Lyon, une audience mondiale qui fédère des millions de personnes, notamment sur les réseaux sociaux, cette évolution – nécessaire certes -, ne doit cependant pas se faire au détriment des volontés exprimées par mon père : en premier lieu, organiser une compétition pour les chef(fe)s. Ils sont, et doivent rester au cœur de l’évènement, à la fois l’âme et l’ADN du Bocuse d’Or.

Cette vigilance, je m’y attèle avec raison et passion : pour un Bocuse, il s’agit d’une règle d’or...”

Jérôme Bocuse
Président des Bocuse d’Or



© GL Event

Le *Bocuse d'or*

Par un cuisinier, pour les cuisiniers

Parce que la France et Lyon vibrent comme des scènes ouvertes aux saveurs du monde entier, Paul Bocuse a imaginé en 1987, à l'occasion du salon devenu depuis le Sirha Lyon, une compétition mondiale de chefs cuisiniers les plus prometteurs de la scène gastronomique mondiale.

Aujourd'hui, plus qu'un simple concours gastronomique, le Bocuse d'Or s'impose comme une forge d'excellence, un incubateur de talents et d'âmes passionnées où s'épanouissent les maîtres de demain. Véritable tremplin vers la consécration, il ouvre les portes de la reconnaissance internationale à ceux et celles qui rêvent de sublimer l'art de la gastronomie.

« Une arène culinaire sans pareille, où les chefs les plus audacieux se mesurent en un défi d'excellence. »



« Bocuse nourrissait une passion pour transmettre et partager son amour de la cuisine avec la nouvelle génération. »

PAUL BOCUSE, AMBASSADEUR DU GÉNIE CULINAIRE PAR-DELÀ LES FRONTIÈRES

Un nom sans équivoque dont émane l'excellence culinaire, l'innovation et la passion mise à l'ouvrage. Figure légendaire de la gastronomie française, Paul Bocuse, ne se contentait pas seulement de repousser les frontières culinaires... C'était un homme profondément engagé, un visionnaire qui se plaisait à croire en toutes les richesses et nuances d'une gastronomie mondiale. Au-delà de sa carrière de chef, Bocuse nourrissait une passion pour transmettre et partager son amour de la cuisine avec la nouvelle génération. Dans les années 1980, il remarque que la cuisine, bien que célébrée, manque de reconnaissance comparable aux autres arts et disciplines. Inspiré par le modèle

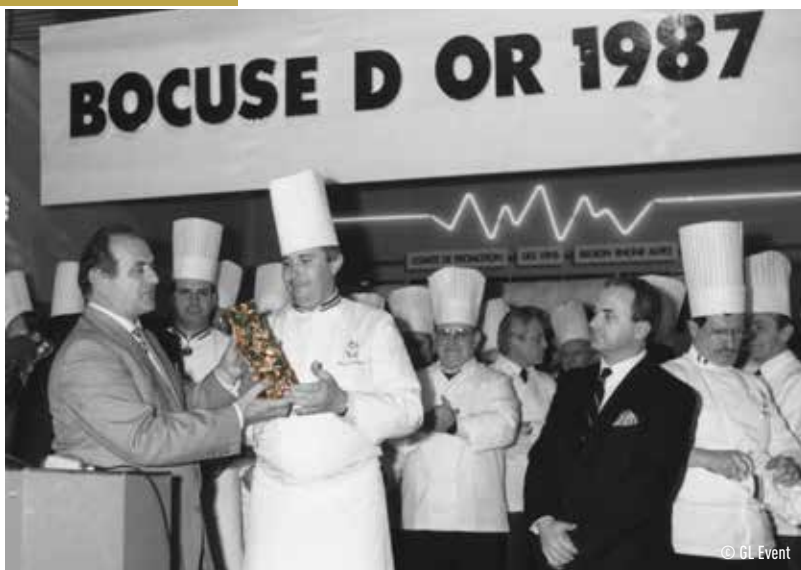
des compétitions sportives et des shows spectaculaires qu'il découvre lors de ses voyages aux États-Unis, il rêve alors de créer un concours qui mettrait en lumière les grands talents culinaires du monde entier. **Et c'est ainsi qu'en 1987, il lance le Bocuse d'Or, une compétition qui, à l'instar des Jeux Olympiques, valorise l'effort, le talent et l'excellence.** Cette initiative était pour lui un moyen de donner à la cuisine un statut mondial, de mettre sur le devant de la scène des chefs de tous horizons et de célébrer le génie culinaire à l'international. Le concours, organisé à Lyon, sa ville natale, devient un événement spectaculaire, où des candidats de plusieurs pays viennent rivaliser d'inventivité

et de technique. D'ailleurs, Paul Bocuse avait une touche personnelle et chaleureuse : il se plaisait à rencontrer et encourager les jeunes chefs avant chaque épreuve, partageant anecdotes et conseils, tel un mentor bienveillant. **Aujourd'hui, le Bocuse d'Or est bien plus qu'un simple concours, c'est un héritage, un hommage à l'esprit de transmission et à l'amour de la gastronomie que Bocuse incarnait.**



Je me souviens avec beaucoup d'émotion des premiers pas du Bocuse d'Or en 1987, à l'époque où la cuisine n'avait pas l'immense place qu'elle occupe aujourd'hui. [...] Le chemin parcouru depuis ces premières années n'a jamais dévié de l'ambition de son fondateur : imposer un concours sans concession, référent et exaltant. Mais surtout rassembler dans un ADN commun les valeurs de partage, de respect et d'excellence qui nourrissent plus de 35 ans après, cette grande compétition. »

Jérôme Bocuse, Président du Bocuse d'Or



1987
Création du
Bocuse d'Or par
Paul Bocuse.

2007

Première sélection du Bocuse d'Or
Americas.

2008

Premières sélections du Bocuse d'Or
Europe et Bocuse d'Or **Asie-Pacifique.**

2012

Création de la **Team France.**

2018

Année marquante après la disparition de **Paul Bocuse** qui décède le 20 janvier, juste avant le lancement de l'édition du Bocuse d'Or cette année-là. Le concours prend une dimension émotionnelle particulière en son honneur.

Première sélection du Bocuse d'Or
Africa.

2021

Édition de la résilience remportée par la France - Davy Tissot -, qui s'est déroulée dans un contexte particulier de sortie de crise sanitaire.

2026

Pour la première fois, une sélection Bocuse d'Or **Middle-East**, dans le cadre de **Sirha Arabia 2025.**

Le sommet de la gastronomie mondiale qui ne cesse de marquer l'histoire... Des batailles culinaires mémorables, des premières victoires, des innovations audacieuses et des triomphes spectaculaires. Retour sur les dates clés qui ont façonné la légende du Bocuse d'Or et fait de cette compétition mondiale un véritable mythe !



« Année après année, la flamme de l'excellence culinaire continue de briller »



1987

Jacky FREON
(France)

1991

Michel ROTH
(France)

1995

Régis MARCON
(France)

1999

Terje NESS
(Norvège)

2003

Charles TJESSEM
(Norvège)

2007

Fabrice DESVIGNES
(France)

2011

Rasmus KOFOED
(Danemark)

2015

Ørjan JOHANNESEN
(Norvège)

2019

Kenneth TOFT-HANSEN
(Danemark)

2023

Brian Mark HANSEN
(Danemark)

1989

Léa LINSTER
(Luxembourg)

1993

Bent STIANSEN
(Norvège)

1997

Mathias DAHLGREN
(Suède)

2001

François ADAMSKI
(France)

2005

Serge VIEIRA
(France)

2009

Geir SKEIE
(Norvège)

2013

Thibaut RUGGERI
(France)

2017

Mathew PETERS
(USA)

2021

Davy TISSOT
(France)



Première femme à remporter le Bocuse d'Or



Meilleur restaurant du monde 2022





© Agence Camille Carlier - Alexandra Battut



« Je dédicace ce Bocuse d'Or à Monsieur Paul qui m'a donné le goût de la cuisine. Sans lui, je ne serais pas là. Ramener le Bocuse d'Or à la Maison, c'est un rêve d'enfant. [...] C'est aussi une récompense pour le travail de toute l'équipe qui n'a rien lâché depuis le début de cette aventure. On a pris du plaisir et on a réussi ensemble ! »

Davy Tissot

Fédérer et porter au firmament l'excellence à la française.

Nul doute que Davy Tissot à l'âme d'un champion... Repousser les frontières, garder en ligne de mire ses objectifs, c'est avec une passion chevillée au corps que le chef n'a eu de cesse de gravir les échelons de la gastronomie. Le col tricolore, le flamboyant Bocuse d'Or, fier ambassadeur de la gastronomie à travers le monde et aujourd'hui président du Comité International d'Organisation du Bocuse d'Or, Davy arbore son rôle sans un pli, portant les valeurs de l'excellence française et inspirant les grands de demain.

LE SACRE

En 2021, Davy Tissot, accompagné de son commis officiel Arthur Debray et de son coach le chef Yohann Chapuis, hisse la France au Sommet en remportant le Bocuse d'Or, huit ans après la dernière victoire française. Un rêve devenu réalité et plus encore un marathon contre la montre « gagnant » durant lequel l'équipe s'est distinguée grâce à un plateau autour du paleron de bœuf et une box Take Away autour de la tomate.

TOURNÉ VERS L'AVENIR

Quatre ans après le graal, Davy continue de parcourir le monde, faisant rayonner la gastronomie française. Les pieds sur terre et l'esprit tourné vers l'avenir, il est à l'initiative d'un « Clairefontaine de la gastronomie française » pour porter toujours plus haut la France à l'international et sa nouvelle génération de champions. Au-delà, il revêt fièrement la veste de président du Comité International d'Organisation du Bocuse d'Or, s'assurant ainsi que l'esprit du Bocuse d'Or soit préservé.



ON CRAQUE POUR DES MARRONS GOURMANDS !

Au cœur du pays de Pompadour, terre d'excellence du châtaignier, Les Vergers d'Eifel perpétuent un héritage séculaire. Un savoir-faire local qui fait aujourd'hui de La Maison Sudrie une référence incontournable dans la production et la transformation du marron au naturel !

UN ART MAITRISÉ DE BOUT EN BOUT

Choisir la Maison Sudrie, c'est avoir la garantie de savourer des châtaignes au goût intense 100 % « made in Nouvelle-Aquitaine ». Produites en Corrèze, elles sont ensuite transformées dans des ateliers en Dordogne. Un choix de raison au service du goût... Ici, les méthodes de production se veulent responsables et éthiques et les châtaignes récoltées à la main sont minutieusement sélectionnées. Naturels à cœur, les produits transformés sont quant à eux, sans additifs ni conservateurs et exhalent leur goût originel grâce à un savoir-faire artisanal. Ainsi, les marrons sont décortiqués à la flamme et sont ensuite triés puis cuits sous vide à la vapeur et emballés, le tout en parfaite conformité avec les exigences de la certification IFS.

Le marron qui a tout bon !



Les châtaigniers jouent un rôle fondamental dans la préservation de la biodiversité, la santé des cultures ainsi que dans leurs résistances aux aléas climatiques. Véritables catalyseurs, ils limitent également la fuite des nitrates dans les couches profondes du sol et séquestrent entre 1 et 4 tonnes de carbone par ha et par an !

« Les marrons cuits de la Maison Sudrie arborent une chair moelleuse et gourmande aux accents légèrement sucrés et torrifiés »



biowels.

Retrouvez Biowels® à l'espace START UP stand S19 du Sirha Lyon.

Imaginée en 2022 par Jean-Marie Demontaix, un visionnaire fort de trois décennies d'expérience entrepreneuriale, Biowels® incarne une révolution verte dans les cuisines professionnelles.

RÉINVENTONS VOS ESSENTIELS PROFESSIONNELS, SIMPLEMENT ET DURABLEMENT.

Dans un monde où les consommables professionnels sont dominés par les plastiques et les solutions jetables peu respectueuses de l'environnement, Biowels® a vu le jour. Au cœur de la Normandie, dans son usine **NOVAGREEN TECHNOLOGIES®**, l'entreprise développe et fabrique des **alternatives innovantes aux consommables polluants**, destinées aux secteurs de l'hôtellerie, de la restauration et des métiers de bouche. Sa gamme comprend des produits recyclables ou compostables qui remplacent les linges traditionnels et les consommables plastiques : serviettes ou torchons compostables, films étirables alimentaires et sacs poubelles compostables. L'entreprise maintient son engagement à proposer des alternatives durables, en alliant qualité et efficacité sans compromis.

Biowels® accompagne également les professionnels dans l'obtention et le maintien de certifications éco-responsables reconnues, telles que **La Clef Verte, Ecotable ou ISO 20121**, grâce à des produits conformes aux standards de durabilité.

Biowels® révolutionne le quotidien des professionnels en remplaçant les consommables polluants par des solutions durables, performantes et accessibles »

UNE GAMME ÉCO-RESPONSABLE.

Et si vos consommables professionnels devenaient un levier pour transformer votre impact environnemental ? Chez Biowels®, ils réinventent les essentiels pour les rendre à la fois innovants et respectueux de la planète.

FOOD STRETCH® : DES FILMS ÉTIRABLES ALIMENTAIRES RECYCLABLES OU COMPOSTABLES

Leurs films étirables alimentaires Food Stretch® allient performance et respect de l'environnement. Disponibles en versions compostables ou recyclables, ils

« *Biowels® révolutionne le quotidien des professionnels en remplaçant les consommables polluants par des solutions durables et performantes* »



constituent une alternative durable aux **films PVC non recyclables**, connus pour leur toxicité et leur libération de substances nocives comme le bisphénol ou le chlore au contact des aliments (corps gras, fruits à coque...) ou sous l'effet de la chaleur. Leur forte adhérence et leur transparence prolongent la fraîcheur des aliments tout en s'inscrivant dans une démarche durable. Ils redéfinissent les standards de l'emballage alimentaire en alliant sécurité, écologie et praticité.

DES SOLUTIONS ULTRA-ABSORBANTES ET PERFORMANTES

Biowels® propose des serviettes, torchons et liteaux sur base de fibres de bois certifiées

FSC et compostables (Ok Home Compost). Ultra absorbants (jusqu'à 10 fois leur poids) et hygiéniques, ces produits pratiques accompagnent cuisiniers et serveurs à chaque étape, du ménage au service, tout en réduisant l'empreinte écologique.

Des sacs poubelle compostables pour une gestion responsable des déchets

Biowels® complète sa gamme avec des sacs poubelle compostables, disponibles dans de nombreux formats pour s'adapter à tous les besoins. Ces sacs, conçus pour réduire les déchets plastiques, incarnent l'engagement de la marque envers une économie circulaire et une réduction de l'impact environnemental.

BIOWELS LAURÉAT : SIRHA INNOVATION AWARD PRIX SPÉCIAL DU JURY

Biowels® a reçu le prix spécial du jury - Sirha Innovation Award 2025 – notamment pour son Foodstretch® Compostable, un film étirable alimentaire sans PVC, non toxique au contact de tous les aliments et certifié Home Compost. Une innovation qui prouve qu'adopter des pratiques durables au quotidien est possible, sans compromis sur la qualité.

SIRHA
INNOVATION
AWARDS 2025

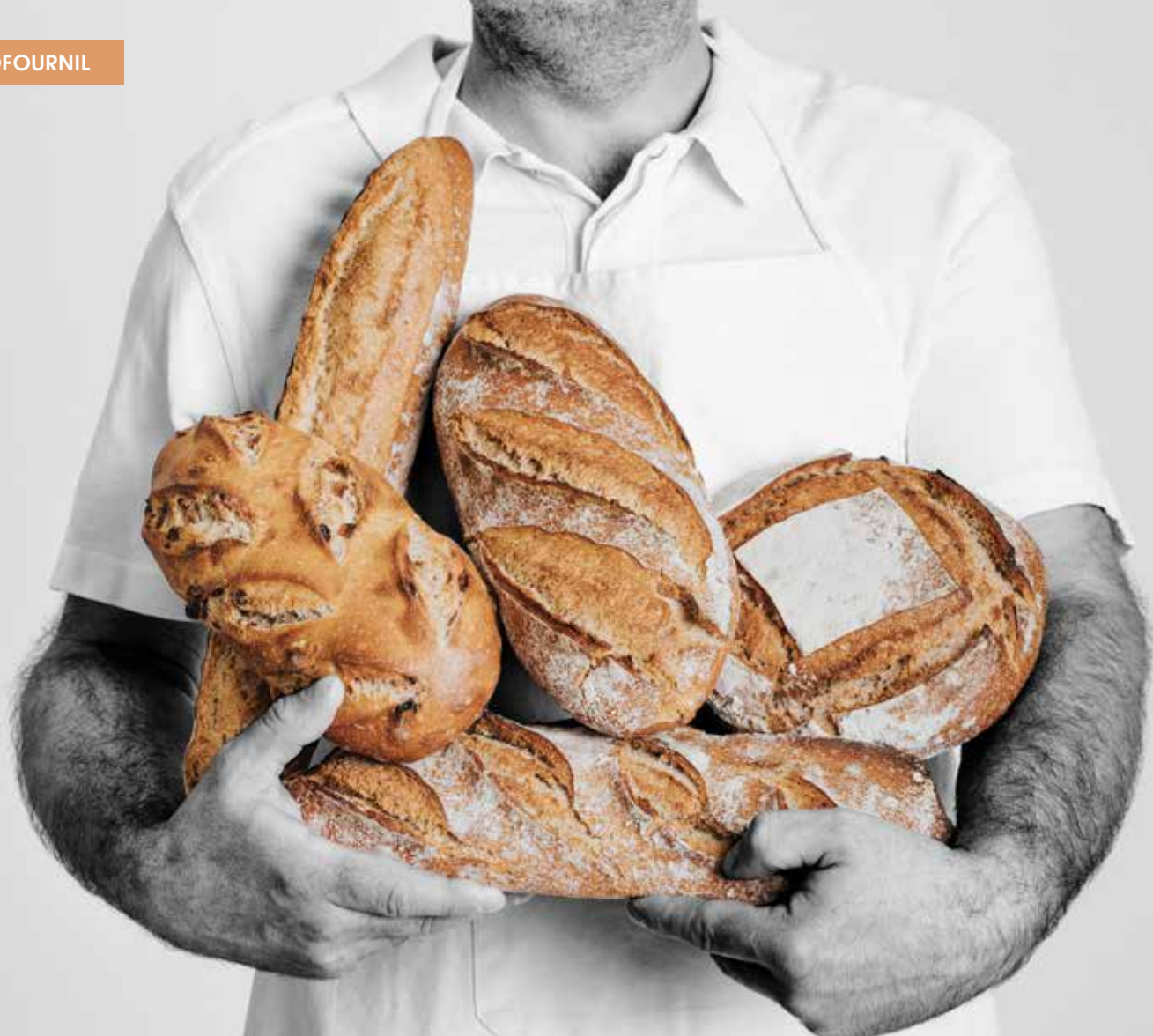


contact@biowels.com

04 81 06 22 77

Siege / Head office :
11-13, rue des Aulnes Les Aulnes 3
69760 Limonest (Lyon) - France

www.biowels.com



Biofournil[®]
DEPUIS 1978

L'expert du Pain Bio depuis plus de 45 ans

« Un goût unique »... Acteur historique du pain bio, Biofournil ne cesse d'innover tout en restant fidèle à son savoir-faire artisanal. Chaque jour, les maîtres boulangers façonnent leur pain avec des ingrédients bio d'exception, pour une mie tendre et des saveurs authentiques. Un héritage au service du « bien manger » qui fait toute la différence, bouchée après bouchée.

Un levain à l'ancienne qui a fait ses preuves

- Un goût inimitable et authentique
- Un meilleur apport en minéraux
- Des pains plus digestes
- Un index glycémique faible
- Une longue conservation

RETOUR DANS LE TEMPS.

Cette histoire de goût trouve sa source en 1968, lorsque Louis Réthoré reprend la boulangerie familiale du Puiset-Doré fondée en 1902. Visionnaire et passionné, il ose en 1978 un pari audacieux : la fabrication de pains bio, devenant ainsi pionnier avant l'heure. Mais c'était sans compter sur la création en 1980 de sa propre recette de levain à l'ancienne, un secret bien gardé transmis au fil des générations, qui octroie aux pains Biofournil un goût inimitable.

UNE SÉLECTION AU CORDEAU

Ainsi, tous les pains Biofournil sont fabriqués à partir d'ingrédients d'exception minutieusement sélectionnés, dont 95 % sont labellisés Agri-Ethique. Et cela commence par la farine 100% française issue d'une mouture sur meules de pierre naturelle qui permet de préserver les nutriments essentiels. Puis vient s'ajouter de l'eau purifiée riche en ions minéraux, du sel marin non traité, sans oublier la marque de fabrique de Biofournil : le levain à l'ancienne.

DIFFÉRENTES GAMMES CONÇUES POUR LES PROFESSIONNELS

De la baguette aux petits pains, de la recette Campagne aux céréales, en passant par une offre « snacking »... Un large choix de pains s'offre à vous, avec toujours plus de nouvelles références !

Les pains cuits et précuits réfrigérés & congelés

La gamme réfrigérée est idéale pour un plaisir immédiat avec des pains qui se conservent 14 jours garantis au frais et qui retrouvent tout leur croquant après seulement 8 à 18 minutes au four. Et il en va

de même pour la gamme congelée, qui elle, permet de prolonger le plaisir durant l'année avec une conservation de 10 mois et une cuisson optimale en seulement 6 à 8 minutes.

Pour les pains congelés, vous pouvez profiter de quelques nouveautés 2025 telles que la Baguette Nature, la Baguette Sandwich et les Petits Pains 50-55g.

Les pains précuits sous atmosphère protectrice

Des pains à portée de main qui se conservent à température ambiante durant 150 jours minimum et se retrouvent sublimes en seulement 8 à 18 minutes au four.

On retrouve avec plaisir, la Baguette Nature, les Petits Pains de Campagne (38g et 60g), les Petits Pains aux céréales (60g) et en nouveauté 2025 : la Baguette Sandwich !

Les pains « Snacking »

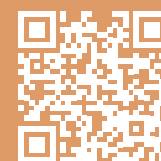
Depuis 2005, Biofournil développe un large choix de produits snacking pour la restauration avec notamment une offre de pains à burger (de 25g à 90g) tranchés ou entiers.

Les amateurs de Street Food peuvent ainsi profiter de mini burgers briochés (25g), burgers briochés (75g), burgers nature sésame (50g) et du dernier né 2025 : l'extra burgers (90g) - conditionnés sous atmosphère protectrice pour une conservation à température ambiante sous 40 jours garantis.

Pour la gamme des congelés avec une conservation minimale de 6 mois, les mini burgers briochés (25g) et les burgers briochés (75g) font eux aussi leur rentrée en 2025 !



De l'adaptabilité et du sur-mesure... À l'écoute des besoins des professionnels, Biofournil vous accompagne dans l'élaboration de pains personnalisés.



www.biofournil.com/biofournil-pro/



UN INCONTOURNABLE DE LA SCÈNE INTERNATIONALE

L'aventure du Bocuse d'Or écrit les plus belles pages de la gastronomie mondiale... Un véritable « Melting-Pot » qui se déploie sur 5 continents et fédère plus de 5 000 chefs ! Tous, se retrouvent sous les feux des projecteurs, prêts à se mesurer aux plus grands talents, et à partager leur vision unique de la cuisine.



Depuis plus de trois décennies, le Bocuse d'Or enflamme et inspire le monde de la gastronomie révélant, à chaque édition, la créativité et le talent des nouvelles générations de chefs. Il constitue aussi le lieu de prédilection de nombreux pays qui célèbrent et défendent leur culture culinaire, leur terroir et leurs chefs les plus emblématiques. Portés par l'effervescence d'un public de supporters chauffés à blanc, les candidats repoussent ainsi leurs limites sous l'œil des médias qui diffusent la compétition en direct à l'international. Pendant 2 jours, chacun n'a qu'une idée en tête : remporter le Bocuse d'Or !

En chiffres

72 SÉLECTIONS NATIONALES
À TRAVERS LE MONDE

4 SÉLECTIONS CONTINENTALES

24 PAYS QUALIFIÉS POUR LA FINALE À LYON

2 JOURS DE CONCOURS

5H35 D'ÉPREUVES POUR RÉALISER 2 THÈMES

« Plus qu'une compétition gastronomique, c'est un système universel de partage en haute définition et de reconnaissance à l'échelle planétaire. »

DIMENSION ITINÉRANTE ET LOCALE

Depuis 2005, le Bocuse d'Or fait vibrer les

grandes villes du monde, transformant chaque escale en une scène où s'affrontent les talents les plus prometteurs. Au fil des années, la compétition a dessiné un parcours d'élite avec des pré-sélections nationales, puis continentales : Bocuse d'Or Europe (Bruxelles, Budapest, Stockholm...), Amériques (Mexico, Santiago du Chili...), Asie-Pacifique (Canton, Singapour...), et Afrique (Dakhla, Marrakech...). Par ailleurs en 2026, le Moyen-Orient rejoindra ce voyage extraordinaire avec une première sélection en Arabie Saoudite.

Ces finales continentales, véritables théâtres d'émotion et d'excellence, désignent les 24 pays qui accéderont à la Grande Finale mondiale. Mais au-delà du prestige et des enjeux géo-touristiques, chaque étape rend hommage à la culture gastronomique et aux terroirs de chaque coin du globe, où les saveurs locales rencontrent la passion des chefs. Avant de briller sur la scène finale, les équipes s'entraînent pendant deux ans dans une quête de perfection.

Le Bocuse d'Or est ainsi un véritable carrefour de saveurs et d'influences, où chaque pays apporte sa singularité et son art, transformant chaque plat en un hommage vibrant à la diversité culinaire mondiale. Face à un jury d'élite, les candidats repoussent leurs limites, alliant créativité, maîtrise technique et émotion pour se hisser au sommet et marquer l'histoire de la cuisine.

« Un langage universel, une aventure humaine qui s'incarne à travers des réalisations aussi sensibles que spectaculaires »



© Christophe Pouget

4 SÉLECTIONS CONTINENTALES...

Dans une joute fraternelle où l'excellence culinaire se mêle à la passion, les chefs leur ticket d'or vers la Grande Finale du Bocuse d'Or.



SELECTIONS EUROPE - TRONDHEIM

Les 19 et 20 mars 2024

Les 20 équipes européennes en compétition disposaient de 5h30 intenses pour relever un double défi culinaire, avec pour seules armes des produits 100% norvégiens et la mission d'y insuffler l'âme de leur propre pays. Dans l'épreuve sur assiette, c'est la viande noble de renne de la région de Røros qui tenait le premier rôle, sublimée par l'aquavit LINIE, cette eau-de-vie emblématique de la Norvège. Quant au plateau, il célébrait la richesse des mers du Nord avec le skrei, ce cabillaud mythique, accompagné de délicates coquilles Saint-Jacques venues de Frøya. Une véritable ode aux saveurs nordiques, un hommage vibrant à la créativité et à l'audace des chefs.

SELECTIONS AMERICAS - NOUVELLE ORLÉANS

Les 12 et 13 juin 2024

Pour la troisième fois d'affilée, les États-Unis ont triomphé à la sélection Americas du prestigieux Bocuse d'Or. Et en 2024, c'est le riche héritage culinaire de la Louisiane qui était à l'honneur. Le thème assiette offrait un hommage à l'océan, mettant en scène des trésors marins tels que la crevette entière, l'huître et la chair de crabe. En contraste, le thème plateau plongeait au cœur des saveurs terrestres, défiant les chefs de créer un plat audacieux autour du carré de sanglier, du gruaud et de la saucisse d'alligator. Une compétition sous haute tension où la créativité et le savoir-faire ont été poussés à leur paroxysme.

CLASSEMENT

1er : DANEMARK	6ème : HONGRIE
2ème : SUÈDE	7ème : ITALIE
3ème : NORVÈGE	8ème : ISLANDE
4ème : ROYAUME-UNI	9ème : SLOVAQUIE
5ème : FRANCE	10ème : FINLANDE

Prix de la meilleure assiette : ROYAUME-UNI

Prix du meilleur plateau : HONGRIE

Prix du meilleur commis : Noel Moglia pour la SUÈDE

CLASSEMENT

1er : ÉTATS-UNIS
2ème : CANADA
3ème : MEXIQUE
4ème : CHILI
5ème : COLOMBIE

Prix spécial thème assiette : ARGENTINE

Prix spécial thème plateau : CHILI et COLOMBIE - ex æquo

Prix du meilleur commis : Paula Alejandra Castillo Jimenez pour la COLOMBIE

« C'est incroyable de voir tant de jeunes commis travailler avec leur candidat et passer un si bon moment ensemble [...] »

Heidi Bjerkan, Présidente d'Honneur Bocuse Europe

24 PAYS QUALIFIÉS POUR LA GRANDE FINALE !

des quatre coins du globe s'affrontent avec audace et créativité pour décrocher



SÉLECTIONS AFRICA - MARRAKECH

Les 12 et 13 septembre 2024

Lors de cette troisième et avant-dernière sélection continentale, les chefs en lice avaient 5h35 pour livrer le meilleur d'eux-mêmes à travers deux épreuves emblématiques du concours. Le thème plateau imposait de sublimer le faux-filet de bœuf et le ris de veau, accompagnés de trois garnitures, véritables créations gourmandes et techniques. Quant au thème assiette, il mettait la carotte à l'honneur, déclinée en trois services surprenants : entrée, plat et dessert. Pour le plat principal, un challenge audacieux attendait les candidats : marier la douceur sucrée de la carotte à la finesse délicate des coquilles Saint-Jacques. Un défi où chaque minute comptait, mettant à l'épreuve l'inventivité et la maîtrise des chefs dans une compétition à couper le souffle.



SÉLECTIONS ASIA-PACIFIC

Le 23 septembre 2024

Quatrième et dernière sélection continentale dans la course à la Grande Finale, la sélection Asia-Pacific du Bocuse d'Or s'est déroulée sur dossier. Le lundi 23 septembre, le Comité International d'Organisation, en compagnie de Stefan Stiller, Président du Bocuse d'Or Asia-Pacific, s'est réuni pour évaluer minutieusement chaque candidature. Dans cette course effrénée pour décrocher leur place en finale, les 8 équipes en compétition ont dû soumettre un dossier complet, dévoilant des projets de recettes détaillés. Un véritable pari sur papier, où chaque détail comptait pour séduire le jury et faire briller leur talent culinaire à l'échelle mondiale.

CLASSEMENT

1er : MAROC

2ème : ILE MAURICE

3ème : EGYPTE

Prix spécial thème assiette : SENEGAL

Prix spécial thème plateau : EGYPTE

Prix du meilleur commis : MAROC

Prix Esprit d'équipe : GHANA

CLASSEMENT

1er : JAPON

2ème : SINGAPOUR

3ème : NOUVELLE-ZÉLANDE

4ème : AUSTRALIE

5ème : VIETNAM

Les 2 «Wils-Cards» sélectionnés par le CIO :

Chine - Lettonie

« Cet esprit d'équipe fait partie du succès, c'est une nécessité absolue pour un chef, qui ne peut pas réussir sans une grande équipe autour de lui ! »

Heidi Bjerkan, Présidente d'Honneur Bocuse Europe

METRO



L'excellence gastronomique au service des professionnels.

Depuis plus de 50 ans, METRO inspire, accompagne et fédère. Bien plus qu'un simple fournisseur, c'est un véritable partenaire pour tous ceux qui font vivre la gastronomie française. Avec des Halles ancrées partout en France, METRO est le trait d'union entre les producteurs et les professionnels, un passeur de savoir-faire, au service de ceux qui subliment le goût et la tradition.

En chiffres :

54 ans d'expérience

99 halles sur toute la France

9000 collaborateurs passionnés

50 000 références

10 000 produits locaux et régionaux

260 000 références sur metro.fr

67 % du chiffre d'affaires réalisé en produits frais



PARTENAIRE DU BOCUSE D'OR DEPUIS 20 ANS !

Un lien indéfectible, un modèle de collaboration réussie... Depuis 2005, une histoire de passion et de confiance s'écrit entre METRO et le plus prestigieux concours de gastronomie au monde. L'enseigne endosse fièrement son rôle de fournisseur officiel des produits nécessaires à la préparation des épreuves, à la fois pour les thèmes assiette et plateau. Une relation privilégiée qui atteint de nouveaux sommets lorsque METRO devient partenaire de la Team France en 2012 mais également Main Sponsor du Bocuse d'Or en 2013. Ces partenariats pour certains historiques, témoignent d'un engagement indéfectible envers l'excellence culinaire, en soutenant non seulement les talents émergents mais aussi les équipes dans leur quête du podium. De fait, c'est toujours avec une immense fierté que Pascal Peltier - CEO de METRO - participe à la remise des prix, marquant ainsi le rôle essentiel de l'enseigne dans cette aventure culinaire d'envergure mondiale.



© Christophe PEUS

« Nous travaillons main dans la main avec le Comité International du Bocuse d'Or pour sélectionner les produits qui seront utilisés lors des épreuves. Chaque choix est fait avec une attention particulière à la saisonnalité, à l'accessibilité des produits pour les équipes internationales et bien sûr, à l'innovation. »

*Najate Elabad, Directrice Événementielle et Partenariats,
METRO France.*

LA QUALITÉ DES PRODUITS : UN ENGAGEMENT CONSTANT

METRO a toujours placé la qualité au cœur de ses engagements. Avec sa campagne « Ici, commence le fait maison », l'enseigne valorise la démarche de transformation des produits, signe d'un véritable savoir-faire. Ainsi, 70% de son offre est constituée de produits bruts, permettant ainsi aux chefs de sublimer les ingrédients selon leurs propres créations. Par ailleurs, METRO collabore avec plus de 2000 producteurs locaux (dont 28 créées) sur tout le territoire français, soutenant activement l'agriculture de proximité et proposant des produits spécifiques dans certaines Halles dépendamment de la région. Un engagement fort pour le terroir, qui s'inscrit également dans la Charte Origine France portée par 12 fédérations majeures et lancée par METRO en 2020 pour promouvoir l'agriculture française auprès des restaurateurs.

« Nous avons à cœur de travailler avec des producteurs locaux, en leur offrant une visibilité au sein de nos Halles. Chaque produit est un témoignage de leur savoir-faire et c'est cette richesse que nous souhaitons partager avec les professionnels. »

– N.E

UN ACTEUR ENGAGÉ

Dans un contexte où la durabilité est au cœur des préoccupations, METRO se positionne comme un précurseur en matière de responsabilité environnementale. Avec son Index de Durabilité, l'enseigne permet à ses clients de mesurer l'impact environnemental de leurs choix de produits, tout en s'engageant à réduire de 70% l'empreinte carbone de son offre d'ici 2050, en conformité avec les Accords de Paris.



www.metro.fr



© Berre

#saveur



Kelly Rangama

Le Faham

🍴 MICHELIN 2024

Cliente des halles METRO Nanterre

     **METRO.fr**



© le nouveau hôte - RCS Nanterre 399 315 613

DES CANDIDATS QUI PORTENT HAUT LEURS COULEURS



AUSTRALIE

Dan ARNOLD
 Restaurant Dan Arnold
 (Brisbane)
 Commis : Chris Milligan



CANADA

Keith PEARS
 Glass Kitchen, Accencis
 Groupe (Richmond Hill)
 Commis : Joseph Mongillo



CHILI

Roberto VALLEJOS
 Hotel Marriott (Las Condes)
 Commis : Javier Sobarzo



CHINE

Yafei WANG
 Seraton Grand Macao (Macao)
 Commis : Zhaojie XU



COLOMBIE

Diego Felipe TORRES GIRALDO
 Hotel Hilton (Bogota)
 Commis : Paula Alejandra Castillo
 Jiménez



DANEMARK

Sebastian HOLBERG
SVENDSGAARD Chef privé
 pour Dining By Jyrk
 Commis : Phillip Nilsen



ÉTATS-UNIS

Stefani DE PALMA
 Ment'or BKB Foundation
 Commis : Bradley Waddle



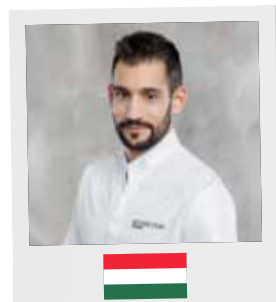
FINLANDE

Ismo SIPELÄINEN
 Sipiläinen (Helsinki)
 Commis : Kaisa Laanemäe



FRANCE

Paul MARCON
 Restaurant Marcon*** (St-Bonnet-le-Froid)
 Commis : Camille Pigot



HONGRIE

Roland KELEMEN
 Hunguest Sóstó (Nyíregyháza)
 Commis : Noel Fodor



ITALIE

Marcelino GOMEZ
 Make nice - Food Molds
 (Brescia)
 Commis : Benjamin Sorensen



ILE MAURICE

Emmanuel FORTUNO
 Blue Penny Cellar
 (Pointe de Flacq)
 Commis : Aninia Fortuno

Ils ont brillé dans les sélections continentales, affronté des heures de préparation intense, et aujourd'hui, ils défendent les couleurs de leur pays lors de la finale du Bocuse d'Or. Ces chefs d'exception forment un palmarès étincelant, animés par une passion et une détermination inébranlable. Avec la hargne de ceux qui rêvent de gloire, ils se lancent dans la dernière ligne droite, portés par l'envie irrésistible de décrocher la célèbre statuette dorée, symbole ultime de l'excellence gastronomique mondiale.

**ISLANDE**

**Sindri Guðbrandur
SIGUROSSON**

Chef privé pour Flóra

Commis : Hinrik Örn Halldórsson

**JAPON**

Ryuya KAINUMA

Sens & Saveurs (Tokyo)

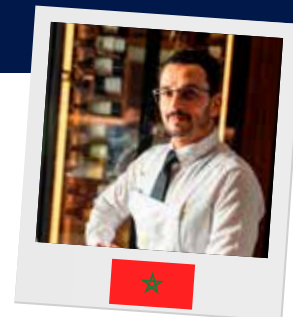
Commis : Minami Fujita

**LETTONIE**

Nils ĢEVELE

Ferma (Riga)

Commis : Agate Batraga

**MAROC**

Yassine BOGDAD

School of Hospitality Business
& Management (Ben Guerir)

Commis : Youssef Lamghani

**MEXIQUE**

Marcelo HISAKI

Amores (Tecate)

Commis : Cecilia Palma

**NORVÈGE**

Håvard WERKLUND

Speilsalen* (Trondheim)

Commis : Grunde Gillund

**NOUVELLE-ZÉLANDE**

William MORDIDO

Buko (Manukau)

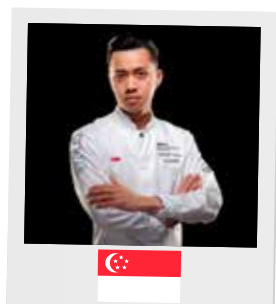
Commis : Samuel Linstrom

**ROYAUME-UNI**

Tom PHILLIPS

Story ** (Londres)

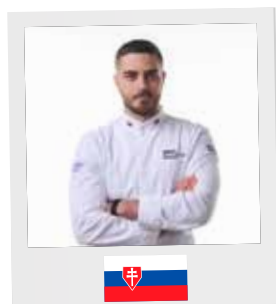
Commis : Harry Van Lierop

**SINGAPOUR**

Mathew LEONG

RE-NAA*** (Stavanger,
Norvège)

Commis : Synva Gjerde Knapstad

**SLOVAQUIE**

Marek MINARIC

Marv & Ben (Copenhague,
Danemark)

Commis : Mark Janak

**SUÈDE**

Gustav LEONHARDT

Restaurangakademien
(Stockholm)

Commis : Noel Moglia

**VIETNAM**

Xuân TRUONG VU

Le Corto (Ho Chi Minh Ville)

Commis : Văn Đông Đô

DERNIÈRE LIGNE DROITE... LA GRANDE FINALE !



© White Mirror



© GL Event

Le dénouement approche, la tension est à son comble. Sous les projecteurs de Sirha Lyon, 24 chefs d'exception venus des quatre coins du globe livrent un combat culinaire épique, repoussant leurs limites pour dompter les deux épreuves légendaires : le thème plateau et le thème assiette. Pour sa 20ème édition, le Bocuse d'Or célèbre un retour aux sources, une ode vibrante aux produits du terroir. Chaque geste, chaque saveur, porte l'âme des traditions locales, sublimées par l'audace et le génie des candidats. Une ultime épreuve pour atteindre le sommet !

LA GASTRONOMIE DU TERROIR BRILLE SUR LE THÈME PLATEAU

Les 24 finalistes du Bocuse d'Or 2025 découvrent un défi de taille : sublimer le chevreuil, le foie gras et le thé, des produits d'exception qui rendent hommage au terroir et aux traditions. Fournie par METRO, la viande noble du chevreuil, à la fois sauvage et raffinée, doit être servie en trois pièces, accompagnée de deux garnitures et d'une troisième, audacieuse, présentée à part.

Symbole de la gastronomie française, le foie gras se révèle dans une tourte servie chaude, tandis qu'une garniture végétale célèbre le fruit emblématique du pays de chaque chef. Enfin, des ravioles bicolores, accompagnées d'un consommé de chevreuil infusé au thé, promettent une expérience sensorielle unique.

À travers ce thème, les chefs célèbrent l'essence du produit et l'art de la gastronomie, rendant hommage à Paul Bocuse, maître incontesté de l'élégance culinaire.



CÉLERIS ET TRÉSORS DE LA MER AU CŒUR DU THÈME ASSIETTE

Dans le thème assiette, les chefs finalistes plongent au cœur d'un défi exaltant : magnifier le céleri sous toutes ses formes, élever le maigre à de nouveaux sommets subtilement sublimé par le homard. Ces ingrédients d'exception deviennent la toile vivante où chaque candidat peint son patrimoine culinaire national avec audace et créativité.

Le céleri-rave, imposant et rustique, se métamorphose quant à lui en deux pièces entières tandis que le céleri branche, fin et élégant, se décline en 16 garnitures individuelles. Présentés sur un plateau avant d'être minutieusement servis à l'assiette, ils s'unissent à la finesse du maigre et à l'élégance du homard, bijoux de l'Atlantique et de la Méditerranée. Pour parfaire ce chef-d'œuvre, un sabayon chaud, sans artifice, mais débordant de caractère grâce au jus de homard, est nappé juste avant la dégustation, ajoutant une touche finale pleine de panache.



« Une explosion de saveurs et de traditions pour une épreuve où chaque détail peut marquer l'Histoire ! »



Coup de Pates
TRADITION & INNOVATION

Tournée vers l'avenir & l'excellence culinaire

Depuis 35 ans, Coup de Pates se dévoue à offrir des produits d'exception, pensés pour simplifier le quotidien des professionnels et sublimer leur savoir-faire. Plus qu'un fournisseur, la marque cultive une ambition unique : être « l'ami des artisans » et le moteur de leur succès.

PARTENAIRE DE LA TEAM FRANCE

Coup de Pates et la Team France Bocuse d'Or s'unissent depuis plusieurs années pour célébrer l'excellence culinaire française. Ensemble, ils incarnent une vision, celle d'un artisanat culinaire qui, tout en puisant dans la tradition, repousse sans cesse les limites de l'innovation. Tournée vers l'avenir, cette collaboration est aussi un hommage à la relève... **Soutenir les talents de demain, leur donner les moyens de briller sur la scène internationale, et ainsi, faire rayonner la gastronomie française aux quatre coins du globe.**

UN ENGAGEMENT AU CŒUR DES MÉTIERS DE BOUCHE...

Toujours à l'écoute, Coup de Pates s'efforce de répondre avec précision aux attentes spécifiques des professionnels, tout en poursuivant sa quête de qualité.

Animée par une passion inébranlable pour la gastronomie, l'entreprise n'a de cesse d'encourager l'innovation culinaire et de valoriser l'amour du métier.

... POUR RELEVER LES DÉFIS DE DEMAIN !

Repousser les limites, écrire l'histoire d'une gastronomie en perpétuel renouveau...

Dans un secteur en pleine mutation, Coup de Pates s'impose comme un allié de confiance pour le succès des professionnels. Attentive aux évolutions du marché, la marque anticipe les tendances gastronomiques internationales et adapte ses produits aux nouvelles exigences des consommateurs. Qu'il s'agisse de gammes bio, locales ou durables, chaque solution est conçue pour répondre aux attentes d'aujourd'hui tout en ouvrant la voie à celles de demain. En témoigne la solution Snacking Express, qui associe le



four Merrychef et la gamme de produits snacking La Carte d'Hubert pour aider les professionnels à développer une offre snacking qualitative. Ou encore son partenariat avec Erhard, artisan glacier, qui offre des gammes de glaces d'exception, alliant qualité artisanale, respect des valeurs locales et produits bio. Ici, chaque initiative est pensée pour soutenir la croissance des professionnels et les aider à se démarquer dans un univers toujours plus compétitif.

« Coup de Pates est bien plus qu'un acteur culinaire, c'est un moteur de changement. »



FAIRE LA DIFFÉRENCE

À travers un engagement RSE ambitieux et authentique, Coup de Pates illumine la scène gastronomique par ses actions tournées vers l'humain, la planète et l'innovation. Partenaire pour la 20ème édition de l'Assiette Gourm'Hand, **la marque met en lumière le talent de professionnels porteurs de handicap, démontrant la force de ce concours inclusif.** Mais l'engagement de la marque dépasse les frontières... Au Cambodge, elle soutient depuis 7 ans l'école de boulangerie et de pâtisserie du Bayon, offrant à des jeunes femmes des opportunités de carrière. **Coup de Pates s'investit aussi pour un avenir plus vert**, en déployant une logistique à faible impact environnemental et en proposant des gammes durables. Enfin, grâce à sa collaboration avec **Oh Oui !**, la marque innove en douceur en **lançant des pâtisseries réduites en sucre**, conciliant gourmandise et bien-être.

Retrouvez Coup de Pates

www.coupdepates.fr





© Nicolas Dache



Bâtisseur de gourmandise

Depuis un siècle, Lyon Biscuit incarne la tradition au service de la gourmandise. Spécialiste des biscuits premium et des créations sur-mesure, cet « artisan industrialisé » séduit les professionnels avec des recettes originales minutieusement élaborées et éprouvées. Avec une passion intacte, Lyon Biscuit transcende l'art du dessert pour offrir des instants d'exception où le goût, l'élégance et l'émotion se rencontrent.

Nouveauté 2025 : LA « CROQUILLE »

Lyon Biscuit relève un défi audacieux : la création des « Croquilles », délicats biscuits croustillants en forme de coquilles d'escargots. Ces petites merveilles sont conçues pour sublimer la recette classique des escargots de Bourgogne et inspirer de nouvelles créations. D'un geste simple, il suffit de les garnir de farces variées : traditionnelles ou revisitées à la provençale, au comté et même au bleu. Leur polyvalence séduit autant pour des apéritifs raffinés que pour des entrées inventives. Fabriquées à base de pain azyme, ces Croquilles se prêtent également aux douceurs sucrées. Elles deviennent une toile blanche pour l'imagination culinaire, un écrin comestible pour des bouchées savoureuses, mêlant créativité et gourmandise dans chaque assiette.



UN PROCESS « À FAÇON »

Dans cet univers de niche, Lyon Biscuit se distingue par un savoir-faire artisanal, offrant aux professionnels des créations personnalisées. Ici, point d'électronique sophistiquée... La qualité prime sur la quantité ! Les machines mécaniques des années 80, robustes et fiables, rythment la production, façonnant avec une précision inégalée jusqu'à 3000 cônes par heure. Les fours à gaz, quant à eux, permettent un contrôle minutieux des températures, donnant naissance à des biscuits délicatement dorés, croustillants et croquants à souhait.



© Nicolas Dache



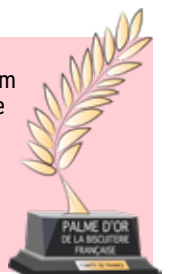
© Nicolas Dache

UNE GAMME PREMIUM

Chez Lyon Biscuit, chaque création est une ode à la gourmandise, fruit d'un savoir-faire artisanal sublimé par l'excellence. Avec sa gamme PREMIUM, Lyon Biscuit ne cesse de réinventer les plaisirs sucrés, allant des Gouttes de Meringue, légères comme une brise aux meringues pour le fameux Merveilleux, en passant par les tulipes et mini-timbales enrobées de chocolat, écrins parfaits pour sublimer glaces, fruits ou entremets. À cela s'ajoute une gamme de cornets bio, d'Ardèche ou encore aromatisés, sans oublier les incontournables tasses gourmandes, idéales pour la dégustation d'un café.

Lyon Biscuit s'engage pleinement dans une démarche écoresponsable. Avec 70 % de ses approvisionnements effectués à moins de 200 km et un blé 100 % français, la marque privilégie une chaîne d'approvisionnement locale et durable. En 2024, l'entreprise a franchi une étape majeure en installant une centrale solaire de plus de 800 m² sur le toit de son site de stockage, réduisant ainsi son empreinte énergétique et s'orientant vers l'autoconsommation. Mais Lyon Biscuit ne s'arrête pas là : pour 2026, elle prépare des emballages écoresponsables en cellulose, entièrement recyclables, reflétant son engagement pour un avenir plus vert.

www.lyonbiscuit.fr





Team France

Ensemble... Pour gravir des sommets !

En l'espace de quelques décennies, le Bocuse d'Or s'est hissé au rang d'institution mondiale, repoussant les frontières de la gastronomie pour devenir le graal des chefs du monde entier. Laboratoire d'excellence, ce concours est bien plus qu'une simple compétition, c'est une véritable aventure humaine : chaque candidat s'entoure de sa propre équipe pour l'accompagner, le coacher, et le porter jusqu'au sommet. Une seule mission : faire vibrer leur nation et décrocher la médaille d'or !

Depuis sa première édition en 1987, le Bocuse d'Or a évolué, tout comme les défis auxquels sont confrontés ses participants. Pour rivaliser dans cet univers impitoyable, les budgets se sont envolés, atteignant aujourd'hui des centaines de milliers d'euros. Cela exige la mobilisation d'équipes entières et le soutien de partenaires dévoués. **C'est dans cet esprit qu'est née en 2012 la Team France, une alliance de talents pour propulser les chefs français vers l'excellence.**

LES MEMBRES DE LA TEAM FRANCE

Romuald Fassenet - Président de la Team France

Fabrice Prochasson - Vice-Président

Yohann Chapuis - Trésorier

Julie Pobel - Secrétaire

Et aussi : François Adamski Président d'honneur, Emmanuel Renaut, Nicolas Sale, Eric Pras, Franck Putelat, Florent Boivin, Barbara Bessot Ballot, Julien Dubois, Pascal Schneider, Charlotte Ponti...

UNE « ALLIANCE » AU SERVICE DE LA VICTOIRE

La Team France incarne le soutien ultime pour les candidats tricolores et ce, tout au long des différentes étapes du concours.

Composée de chefs étoilés, de Meilleurs Ouvriers de France, de lauréats du Bocuse d'Or, de coachs passionnés, et d'un réseau de professionnels engagés, elle forme un véritable écosystème dédié à la réussite. Cette synergie unique permet d'offrir un accompagnement sur mesure : soutien financier des partenaires, achats de produits et matériels de pointe pour les entraînements, design et fabrication des plats et de moules sur mesure, transmission de savoir-faire, gestion logistique, mise en place d'une campagne de communication... Chaque détail compte pour gravir les marches du podium.

Le Bocuse d'Or, c'est bien plus qu'un concours, c'est un défi, une fierté nationale, un tremplin vers la gloire.

TRANSMETTRE ET FÉDÉRER... LE SUCCÈS EN LIGNE DE MIRE !

Mais la mission de la Team France ne s'arrête pas à la compétition. Son ambition va plus loin comme structurer un modèle de transmission du savoir pour former les nouvelles générations, éveiller les vocations et fédérer autour de l'excellence culinaire. Un travail de fond qui passe par une présence active sur les concours, pour détecter les talents de demain et les préparer à écrire l'avenir du Bocuse d'Or.



© White Mirror



© White Mirror

L'École des champions de demain

La Team France a obtenu le soutien officiel du Président de la République, Emmanuel Macron, pour la création d'un véritable «Clairefontaine de la Gastronomie». Imaginé et porté par le chef Davy Tissot (aujourd'hui président international du CIO du Bocuse d'Or), avec le soutien de la région Auvergne-Rhône-Alpes, ce projet emblématique vise à former les champions culinaires de demain. L'objectif est clair : entraîner, encadrer et soutenir les talents juniors de tous les métiers de bouche pour faire briller la gastronomie française sur les scènes nationales et internationales.



© Julien Bouvier

Naïs Pirollet

L'histoire continue.

Depuis le plus jeune âge, cette briançonnaise baigne dans le joyeux tintamarre d'une cuisine familiale qui prône le « bien manger ». Et c'est tout naturellement qu'elle trace sa voie vers la cuisine, intégrant en 2015 l'Institut Paul Bocuse dont elle ressortira major de sa promo. Une cheffe en devenir qui cisèle son talent au restaurant d'application Saisons puis auprès du chef étoilé David Toutain à Paris. Début 2020, elle rejoint la Team France Bocuse d'Or afin d'accompagner le Chef Davy Tissot lors des sélections mondiales. Une aubaine qui se mue en consécration et qui la pousse à se lancer dans sa propre aventure !

2023... TOP 5 MONDIAL ET PRIX DU MENU FEED THE KIDS

Naïs se lance à son tour dans la compétition Bocuse d'Or France. Elle succède au brillant parcours de son Chef formateur en remportant la sélection face à 5 autres compétiteurs. S'ensuit, le Bocuse d'Or Europe pour lequel elle se sélectionne une nouvelle fois. Un exploit ponctué d'audace et de créativité... Benjamine du concours, elle devient dès lors la première femme à représenter la France dans cette compétition. Entourée de son commis Cole Millard et son coach Edouard Loubet, elle remporte le prix du meilleur menu Feed the kids lors de la finale du Bocuse d'Or 2023 se hissant dans le top 5 mondial !

« Notre jeunesse

est notre avenir. »



Enedis

FOUR CONVOTHERM MAXX PRO



Une nouvelle génération de fours :

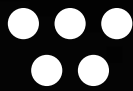
- Faible consommation d'eau
- Triple vitrage
- Éclairage LED : économie d'énergie
- 7 et 11 niveaux
- Écran tactile 10" TFT en verre : intuitif et rapide
- Porte escamotable
- Poignée et façade : anti-bactéries
- Sonde : 4 points de contrôle
- Fumage à chaud et froid intégré
- Nettoyage automatique



« Toujours à l'écoute de nos besoins, Enedis, entreprise française, performante, innovante et compétitive, nous accompagne, nous les charcutiers-traiteurs, pour être à la pointe du progrès ».

Joël et Jauffey Mauvigney, MOF Charcutiers-Traiteurs





Wallonia.be



La Wallonie



Le cœur gourmand de la Belgique enchante les papilles du monde entier avec un savoir-faire artisanal incomparable.

Terre de traditions et d'excellence, la Wallonie révèle l'âme d'un terroir généreux et d'une gastronomie raffinée et audacieuse... Au cœur de ce succès, une partition sucrée qui inspire les palais : chocolats d'exception, pralines délicates, biscuits croquants et confiseries fondantes composent un ballet de saveurs authentiques prisées aux quatre coins du globe.

PRÉSENT, PASSÉ, FUTUR... LA WALLONIE PORTE HAUT SES COULEURS AU SIRHA LYON

Pionnière dans le rayonnement de sa gastronomie, la Wallonie s'impose depuis 30 ans avec éclat au Sirha Lyon ! L'AWEX - l'Agence Wallonne à l'Exportation et aux Investissements étrangers - revient en force pour cette édition 2025, mettant sur le devant de la scène pas moins de 31 entreprises, dont 16 nouvelles venues, prêtes à séduire les épicerie fines internationales grâce à leurs biscuits et chocolats d'exception. Figure emblématique de cet art sucré, Jean-Philippe Darcis, chocolatier de renom, guidera également l'équipe belge lors de la prestigieuse Coupe du Monde de Pâtisserie. Un défi de taille, 30 ans après la victoire historique de la Belgique en 1995, portée par Pierre Marcolini, et l'exploit de Marc Ducobu en 2003. Enfin du côté de l'International Catering Cup, l'équipe wallonne (Nicolas Tournay, Kevin Bernard et Raphaël Adam) portera les couleurs de la Belgique. Nul doute, la Wallonie continue de briller sur la scène internationale !



UNE GASTRONOMIE QUI A LE VENT EN POUPE

Malgré un contexte économique mondial en recul, la Wallonie savoure le succès de son secteur agroalimentaire. Avec plus de 4 milliards d'euros d'exportations en 2023, les produits alimentaires et boissons se hissent fièrement au 4ème rang des secteurs d'exportation régionaux. Ce dynamisme est porté par l'envolée des biscuiteries et pâtisseries, qui affichent une croissance remarquable de +12,1 %. La Belgique confirme sa place de géant du chocolat, se positionnant comme le 2ème exportateur mondial avec 668 000 tonnes expédiées, notamment vers les Pays-Bas, la France, l'Allemagne et le Royaume-Uni. Une performance qui illustre, une fois de plus, l'attractivité irrésistible du savoir-faire sucré belge sur les scènes européennes et internationales.

LE SUCCÈS DU CHOCOLAT WALLON

Plus qu'une gourmandise, le chocolat belge est une expérience sensorielle qui émerveille à chaque bouchée. Derrière ses éclats d'or noir, blanc ou au lait, se cachent des fèves rares, des parfums authentiques et un conchage d'une précision absolue, pour une texture veloutée et des saveurs profondes. Audacieux et visionnaires, les maîtres chocolatiers wallons transforment chaque création en œuvre d'art, mêlant tradition et innovation. De Paris à Tokyo, de New York à Amman, ce trésor sucré s'invite dans les salons de luxe, les tables étoilées et les cabines de première classe, devenant l'ambassadeur d'un savoir-faire raffiné et intemporel.



« Depuis 30 ans, la Wallonie est présente au Sirha avec des entreprises représentatives du savoir-faire wallon. »



TOUR D'HORIZON

DES ENTREPRISES WALLONNES PRÉSENTES AU SIRHA LYON

DES ARTISANS DU GOÛT À RETROUVER **DANS LE HALL 2.1 – STAND 2.1K33**

LES FIDÈLES AMBASSADEURS

FOOD N'JOY

Food n'Joy transforme les desserts en œuvres prêtes à garnir. Avec ses fonds de tartelettes, desserts individuels et entremets, verrines sucrées et salées et poches de mousse pâtissière, l'entreprise innove sans cesse pour offrir des solutions sur-mesure aux professionnels.



BISCUITERIE J.L. BRICHARD

Depuis plus de 50 ans, J.L. Brichard enchante les gourmands avec ses gaufres, spéculoos et pâtisseries. Forte d'une présence dans 13 pays européens, elle adapte ses produits pour satisfaire les attentes de ses clients tout en restant fidèle à son héritage.



BISCUITERIE DESTRÉE

Fondée par Stephen Destrée en 2008, la Biscuiterie Destrée élève le biscuit belge au rang d'art. Chaque création témoigne d'un respect profond des matières premières et d'une maîtrise parfaite du produit fini, offrant des biscuits d'une qualité irréprochable.



DELY WAFELS

Dely Wafels est le spécialiste des gaufres belges surgelées, reconnues pour leur qualité exceptionnelle. Certifiée BRC, IFS et FSMA, l'entreprise propose des produits sous marque propre ou en private label, poursuivant son expansion sur les marchés internationaux.



LES NOUVEAUX

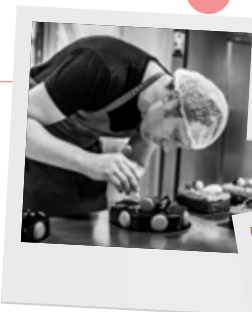
CHOC AND CO

Depuis 1964, Choc and Co incarne l'excellence du chocolat artisanal belge. Chaque carré, tablette, barre ou praline est une œuvre de précision, élaborée avec des ingrédients soigneusement sélectionnés pour garantir une qualité inégalée.



DEREMIENS CHOCOLATE

Deremiens Chocolate, à travers sa marque MAYATA, maîtrise chaque étape de la production, de la fève à la tablette. Avec plus de 30 origines de cacao soigneusement sélectionnées et issues de sources durables, l'entreprise offre des chocolats d'une qualité exceptionnelle. Le + : sur-mesure et emballage personnalisé.



PMSWEET

Chez PMSweet, l'art de la pâtisserie et du macaron atteint son apogée. Chaque pièce est une petite merveille artisanale, conçue avec précision et passion pour les professionnels de la restauration, les détaillants et les distributeurs à travers le monde.



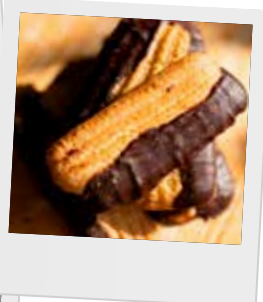
SMILING BAKER

Depuis 1928, Smiling Baker perpétue la tradition des véritables gaufres de Liège. Leur recette ancestrale, jalousement gardée, se transmet de génération en génération, offrant des gaufres à la texture unique et au goût authentique.



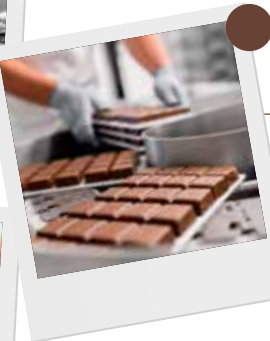
LBN - La Biscuiterie Namuroise

Ancrée à Namur depuis 1908, cette biscuiterie allie tradition et modernité. Ses biscuits, classiques ou bio, sucrés ou salés, sont confectionnés sans conservateurs. Croquants, gourmands et riches d'histoire, ils rappellent les saveurs d'antan tout en répondant aux exigences de la production moderne.



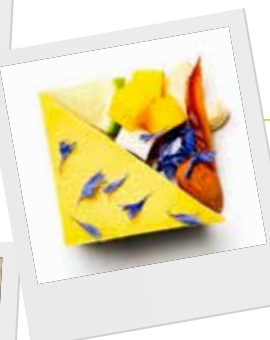
LA CHOCOLATERIE GALLER

Depuis 1976, La Chocolaterie Galler incarne le raffinement belge. Barres chocolatées fourrées, tablettes pleines et fourrées, pralines, tartinables, petits œufs de pâques... autant de délices qui séduisent les amateurs de chocolat partout dans le monde.



NATS RAWLINE

Nat's Rawline réinvente le plaisir sucré avec des desserts et encas vegan, crus et sans gluten. Ici, l'indulgence rime avec bien-être : chaque bouchée est une explosion de saveurs authentiques, concoctée à partir d'ingrédients purs et naturels.



MARSHALL FOOD

Marshall Food ajoute une touche de magie sucrée avec ses confiseries artisanales. Spécialisé dans la production de barbe à papa et de pop-corn, il fait de chaque occasion une fête gourmande, séduisant petits et grands à travers le monde.



De nombreuses autres entreprises de la Wallonie seront également à découvrir lors du Sirha : ARTISAN GOURMET (tartes salées), BASIC BUSINESS (alternatives végétales), BELIX (design et fabrication de packaging alimentaire), BRASSERIE DE SILLY (bières), BRASSERIE LUPULUS (bières), COLONA (sauces), DFM SAVEURS (saumon), DRINK A FLOWER (sodas), ENVIRIUM LIFE SCIENCES (produits naturels et durables), GABRIEL (transformation et conditionnement de poissons), L&L PLAQUETTE (beurre de luxe aromatisé), LA FERME DES 7 FONTAINES (ravioles premium congelées), NATURE SNACKS (noix, fruits séchés, graines et épices), NATUR'INOV (solutions éco-responsables de distribution de produits en vrac), PASTIFICIO DELLA MAMMA (pâtes fraîches), ROGER & ROGER (CROKY) (chips), SCRITCH&CO (céréales pour le petit-déjeuner), SIMPLY BREAD CO EUROPE (four à pain), SOLAREC (industrie laitière).



© Team France Bocuse d'Or

Un entraînement d'élite pour la Team France

À Écully, le « Refuge » bourdonne d'une effervescence particulière. En coulisses, tout est pensé, conçu et millimétré pour préparer l'équipe à affronter l'arène gastronomique la plus exigeante au monde.

L'ENDURANCE D'UN MARATHONIEN, LA PRÉCISION D'UN HORLOGER

5 h 30. C'est le temps imparti pour transformer des ingrédients bruts en chefs-d'œuvre culinaires. Un véritable ballet où chaque seconde compte, et où le moindre faux pas peut faire basculer des mois de préparation. La fatigue, elle, est l'adversaire silencieux. Elle rôde, prête à s'immiscer dans la moindre faille, mais ici, on l'anticipe, on l'apprivoise.

« Il n'y a pas d'improvisation, tout est millimétré à la seconde près ».

Camille Pigot

ENDURANCE, FORCE, AGILITÉ : VOILÀ LES MAÎTRES-MOTS D'UN ENTRAÎNEMENT AU CORDEAU.

De fait début Janvier, Paul Marcon et son équipe ont enchaîné les « blancs » et ce, tous les deux jours. **Dans une reproduction parfaite de leur Box pour la finale, ils ont revécu inlassablement leur épreuve, débutant à 9h30, heure du chrono officiel.** Pour la partie dégustation, ont été conviés les coaches de la team France tels que Romuald Fassenet, Yoan Chapuis ou encore Eric

« On travaille pour offrir un spectacle, le plus beau possible, de manière à rendre tout le monde fier [...] Pour autant, il est important de garder un peu de légèreté et ne pas oublier la notion de plaisir ».

Paul Marcon



© White Mirror

Pras, mais également des chefs invités qui étaient présent lors de la phase de réflexion, des partenaires ayant offert des produits et parfois même la famille.

Pour affronter ce marathon culinaire, l'équipe a suivi en parallèle et durant 4 mois des sessions de conditionnement physique. **Tous les matins à 7h30, ils se sont réunis dans la salle de sport aménagée du Refuge avec au programme un réveil musculaire et des exercices conçus par un ostéopathe en fonction des besoins de chacun.** À cela s'ajoute une fois par semaine, une heure de préparation physique avec un coach sportif. Renforcement musculaire, exercices de résistance, gestion de la posture... chaque muscle a été sollicité, chaque geste rodé pour éviter la moindre défaillance.

LE MENTAL : UN BASTION À DÉFENDRE

Si le physique est essentiel, le mental est la clé de voûte. **Face à la pression colossale du Bocuse d'Or, chaque chef doit cultiver une concentration de fer et une gestion du stress chirurgicale.**

La phase de « Réflexion » avant les épreuves signe les prémices de cette endurance mentale. Beaucoup de remises en question se jouent, beaucoup de décisions doivent être prises. Et pour cela l'équipe a su s'entourer des bonnes personnes. Des coachs bien évidemment mais également des professionnels avisés à l'instar de Michel Troisgros « doté d'un palais et d'une

précision des goûts incroyable », de Florent Pietravalle et de « sa vision moderne et débridée de la cuisine », Jacques Decoret pour sa technicité, Arnaud Nicolas MOF Charcutier pour son expertise et ses recommandations sur le thème du plateau.

Le Jour J dans la box, les juges observent tout... Chaque geste devient une chorégraphie, chaque étape un rituel.

Mais rester concentré pendant cinq heures d'affilée, avec l'adrénaline qui monte et les regards braqués sur soi, c'est un défi de taille. L'équipe apprend à respirer, à canaliser cette pression pour qu'elle devienne un moteur, et non un frein. Ainsi, le stress se transforme en énergie positive. Un état d'esprit.



© Team France Bocuse d'Or



© Team France Bocuse d'Or

« Un coach mental nous a accompagné tout du long, pour connaître les humeurs et l'état d'esprit de chacun. Nous avons fait un gros travail sur la gestion du stress et sur la visualisation de l'épreuve. »

Paul Marcon



©Cherrystone - Jonathan Thevenet

LA PROMOTION SERGE VIEIRA

Une étoile qui continue de briller

Le souvenir de Serge Vieira illumine encore le Bocuse d'Or. Brodé d'or sur les vestes, évoqué dans les discours, mais surtout gravé dans les cœurs... Celui qui avait présidé la Team France a marqué à jamais l'histoire de la gastronomie française. Sous l'émotion, une nouvelle page s'écrit dans l'hommage vibrant rendu à cet homme d'exception. Tous portent haut ses valeurs : rigueur, passion et humilité !

En nommant cette promotion à son nom, la Team France a voulu rendre un hommage durable à Serge Vieira. Ce n'est pas seulement une reconnaissance de son rôle passé, mais un engagement à poursuivre son œuvre.

« La Promotion Serge Vieira m'a beaucoup touché. [...] Le Bocuse d'Or ça ne s'explique pas... Nous sommes une grande famille »

Marie-Aude Vieira

Sous la présidence de Romuald Fassenet, cette famille continue de se rassembler autour de valeurs communes, guidée par l'esquisse de Serge Vieira. L'émotion, palpable lors de chaque évocation de son nom, se transforme en force motrice pour porter toujours plus haut les couleurs de la gastronomie française. Indéniablement, il reste présent à travers l'élan qu'il a donné, les rêves qu'il a nourris et les espoirs qu'il a incarnés.

« Pour Serge, Romuald était un candidat tout désigné pour reprendre la présidence. Lui qui incarne le même esprit, la même bienveillance. »

M-A V.

Le choix de Paul Marcon comme candidat français résonne également comme un clin d'œil au passé. En effet, Serge avait toujours cru en lui. « **Lorsque Serge a gagné le Bocuse d'Or en 2005, Paul était tout jeune. Il disait souvent : "Un jour, Paul remportera lui aussi le Bocuse d'Or."** » souligne Marie-Aude Vieira. Ce lien, empreint de respect et d'admiration,

symbolise la transmission, si chère à Serge.

HOMME DE CŒUR ET DE RAISON

Serge Vieira n'était pas seulement un cuisinier hors pair, il était aussi un bâtisseur. **Meilleur Ouvrier de France et vainqueur du Bocuse d'Or en 2005, il a su conjuguer la maîtrise technique avec une vision humaniste.** À travers son parcours, il a inspiré des générations de chefs. Depuis ses débuts dans les cuisines de Marc Meneau et Régis Marcon jusqu'à l'ouverture de son propre restaurant avec Marie-Aude à Chaudes-Aigues, Serge incarnait l'excellence. **Sa quête d'innovation et son respect des traditions l'ont mené à décrocher deux étoiles Michelin en 2012.** Mais au-delà des distinctions, c'était un homme profondément attaché à ses valeurs. Fils d'immigrés portugais, Serge n'a jamais oublié ses racines modestes. **Sa sincérité, sa fidélité à ses amis et son sens du partage faisaient de lui un leader naturel, respecté et aimé de tous.**

L'HÉRITAGE D'UN MENTOR VISIONNAIRE

Sous sa présidence, la Team France a pris un nouveau souffle. **Serge Vieira a transformé cette structure en un véritable tremplin pour les candidats du Bocuse d'Or, leur offrant un accompagnement à la hauteur des ambitions françaises.** Et grâce à cette vision, la France a renoué avec le sommet en 2021, avec la victoire de Davy Tissot. Pour autant, ce soutien ne s'arrêterait pas aux aspects techniques ou financiers. Serge insufflait une énergie, un enthousiasme communicatif. Il avait une capacité unique à fédérer, à faire croire en l'impossible.



© JB Gautier



© Pierre Soissons



« Serge était très engagé auprès de la Team France. Il voulait que les candidats soient épaulés, qu'ils aient tous les moyens de réussir. »



© Paul Maumont

LA COMPAGNIE
DE
BOUTEVILLE
VIGNOBLE DE COGNAC
FRANCE

UN ANCRAGE PROFOND AU TERROIR,
UNE HISTOIRE DE PASSION.

Au cœur du prestigieux vignoble de Cognac, La Compagnie de Bouteville réinvente l'art du goût donnant vie à des vinaigres de vin blanc et une sauce soja d'exception. Chaque goutte incarne le savoir-faire artisanal français, pensé pour les chefs et offert à tous les épicuriens en quête d'émotions culinaires. Des balsamiques et des condiments raffinés qui ne se contentent pas d'accompagner vos partitions, mais qui les transforment en véritables chefs-d'œuvre, de l'assiette au verre !



© Paul Maumont

LA MÉTHODE DE BOUTEVILLE DANS LES RÈGLES DE L'ART !

Inspirée par les secrets du vinaigre balsamique de Modène, La Compagnie de Bouteville sublime le cépage emblématique de Cognac, l'Ugni Blanc. Ce trésor local, cousin du Trebbiano italien, est récolté dans des exploitations familiales alentours, au cœur de la Grande Champagne, premier cru du Cognac. Le moût de raisin fraîchement pressé est lentement chauffé dans de majestueux alambics en cuivre, concentrant chaque goutte d'arôme. Ce nectar est ensuite assemblé avec du vinaigre de vin blanc, vieilli au minimum deux ans en fûts. Mais la véritable signature de Bouteville réside dans son affinage, patient et méticuleux, dans des barriques ayant abrité le précieux Cognac. Sous l'œil expert de Jean-Charles Dignac, Maître de Chais, chaque fût est sélectionné avec soin, révélant des notes tantôt florales, boisées ou fumées, taillées sur mesure pour les chefs. Un condiment d'exception, où chaque détail est pensé pour offrir une expérience gustative confidentielle, sur mesure et singulière.

AU JOUR LE JOUR... DES VINAIGRES POUR LES FINS GASTRONOMES

La Compagnie de Bouteville transforme le vinaigre en véritable trésor culinaire, aussi précieux qu'une huile d'olive d'exception. De l'acidité ronde et fruitée de L'Original



© Paul Maumont

aux nuances florales et herbacées du Végétal, en passant par les notes toastées du Fumé chaque flacon raconte une histoire d'affinage. Pour pousser encore plus loin la gourmandise, on découvre avec un plaisir non coupable la douceur subtile du Miel, ou encore l'élégance fruitée du vinaigre de Pomme Belchard. Ici, chaque composition éveille les sens et vient sublimer un plat, allant des marinades aux desserts, jusqu'au twist audacieux d'un cocktail !

L'EXCEPTION... DES BAUMES POUR LES PALAIS AVERTIS

Le Baume de Bouteville, l'élégance en flacon, réinvente l'art du condiment avec un équilibre parfait entre concentration et douceur avec un affinage plus ou moins long de 3 à 10 ans. Inspiré des techniques italiennes mais libéré de tout excès sucré, il préserve la richesse des arômes pour sublimer sans masquer. La Réserve Originale N°3 offre des notes poivrées et fruitées, idéales pour des volailles raffinées ou des salades audacieuses. La Vieille Réserve N°6, complexe et moelleuse, dévoile des touches d'agrumes, de noix et de châtaigne, parfaites pour un magret ou des Saint-Jacques. Enfin, la Réserve Exclusive N°10, véritable joyau de patience, mêle prune, fruits confits et le fameux « Rancio » des grands Cognacs, sublimant en un tour de main un carpaccio de bœuf, un homard ou une simple salade de fraises.



SAUCE GASTRONOMIQUE AU SOJA

Quand l'excellence nipponne rencontre le savoir-faire charentais. Une sauce soja qui allie la richesse umami du tamari japonais à la douceur fruitée du moût d'Ugni Blanc. Affinée en fûts de Cognac, elle révèle des notes toastées et une profondeur unique, offrant une expérience gustative incomparable.

www.bouteville.com



GEORGES COLIN

ÉPICES
PLANTES AROMATIQUES
CONDIMENTS



*Récolte du persil à Mittelhausen
en 1966 par Georges Colin*



*Des épices pour la créativité
des chefs en cuisine*

*Un héritage alsacien,
une histoire familiale
depuis 1966.*

*Aujourd'hui dirigée
par Eric Colin, le
fils du fondateur, la
maison Colin « donne
du goût et nourrit
l'inspiration » des chefs
et des passionnés de
cuisine.*

*Une seule ambition...
la quête permanente de
nouvelles saveurs, de
créations inédites pour
inspirer des partitions
culinaires libérées et
décomplexées !*

« Notre histoire est enracinée dans le terroir agricole alsacien tout comme la volonté de proposer la meilleure qualité de produits pour les professionnels et les passionnés de cuisine. »

GEORGES COLIN, UNE BELLE HISTOIRE FAMILIALE

D'une simple idée, un monde s'ouvre à vous... C'est en 1966 à Mittelhausen, que Georges Colin, soucieux de faire vivre l'exploitation familiale, commence à déshydrater du persil dans le séchoir à houblon du village. Un succès devenu vocation, qu'il poursuit avec diverses autres herbes aromatiques cultivées sur les terres familiales. Aujourd'hui, son fils Eric perpétue cet héritage en soutenant cette même quête d'excellence et en dénichant les meilleures épices à travers le monde.

Si les ateliers se sont développés à Mittelhausen, les boutiques Georges Colin situées à Strasbourg, Colmar et Mittelhausen sont un véritable kaléidoscope d'épices, de plantes aromatiques et de condiments. Couleurs chatoyantes, volutes et harmonies des formes... Près de 200 références - bio pour certaines ou encore en exclusivité - sont proposées au poids et s'offrent au regard des amateurs avides de varier les plaisirs ! Une sélection d'épices est également proposée en boîtes métal (poids fixe).

ÉPICES & CONDIMENTS
POIVRES & BAIES
GRAINES
PLANTES AROMATIQUES
PIMENTS
AGRUMES & FRUITS
SELS
VANILLES
CRÉATIONS DE GEORGES

PLONGER À LA SOURCE

Georges Colin s'appuie sur l'expertise de l'ingénieur agronome Benoît Winstel - président de l'ESA (European Spice Association) - qui pratique le sourcing responsable depuis plus de 25 ans. Ce voyageur invétéré parcourt les continents pour trouver les meilleurs producteurs et coopératives prônant inlassablement des valeurs éthiques et d'équité.

LA QUALITÉ... RIEN DE PLUS, RIEN DE MOINS

Le traitement des épices, plantes et autres condiments n'est autre que le fer de lance de la Maison. Sourcer l'excellence... OUI ! Mais lui faire honneur tout autant, en lui permettant de s'exprimer dans sa plus pure expression. Et pour se faire, la maison Colin a développé des solutions innovantes dans ses ateliers et apporte un soin particulier au contrôle, au suivi qualité et à la traçabilité de ses trésors aromatiques.

LE PLAISIR GUSTATIF EN LIGNE DE MIRE

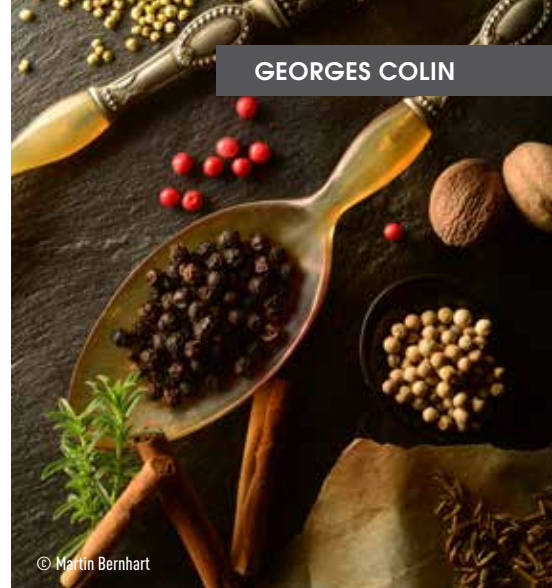
« Un ingrédient ne prend tout son sens qu'une fois sublimé »... Dans son centre d'innovation culinaire, Georges Colin s'applique à être au plus proche de l'univers des chefs. Ainsi, chaque produit et création est testé et mis en œuvre par les chefs-cuisiniers de la Maison qui s'appuient sur des équipements de pointe pour recréer des partitions fidèles aux attentes de ses clients.

« *Épicez-vous la vie.* »

BOOSTER DE CRÉATIVITÉ

La Maison Colin donne vie à des produits d'exception et à des créations inédites pour laisser libre cours à une cuisine aux saveurs innovantes.

La maison Georges Colin vous accompagne également dans la création de moutures et assemblages à façon pour créer votre propre recette. Idéal pour une signature culinaire inimitable !



© Martin Bernhart



© Céline Schnell - Une Fille En Alsace

Boutique en ligne



www.georgescolin.com

hello@georgescolin.com
 03.88.52.14.10





L'authenticité de la truffe noire
concentrée en quelques gouttes

© Thomas O'Brien

EN EXCLUSIVITÉ, UNE RÉVOLUTION CULINAIRE.

L'AUTHENTICITÉ DE LA TRUFFE NOIRE, CONCENTRÉE DANS UNE SEULE GOUTTE

L'extrait 100 % naturel de *Tuber Melanosporum* capture toute la puissance et la complexité aromatique de la truffe noire, sublimée par plus de 60 molécules aromatiques. Disponible en support huile ou alcool à incorporer, vaporiser ou lustrer, cet élixir authentique incarne l'équilibre parfait entre tradition et innovation, rendant l'essence de la truffe accessible en toutes saisons.

Pensé pour les chefs par un chef, cet extrait est un véritable booster de goût, permettant d'intensifier n'importe quelle création culinaire en un tour de main. Plus besoin d'attendre la saison ou de se soucier de la conservation : la truffe noire se révèle ici sous une forme durable, pratique, polyvalente et naturelle s'intégrant aussi bien dans des préparations complexes que pour des finitions de dressage.

Avec cet extrait, Truffières de Rabasse offrent plus qu'un produit : une invitation à un voyage sensoriel exclusif, une expérience unique où l'authenticité et l'intensité de la truffe noire deviennent un luxe quotidien. « Le secret des grands chefs est désormais à portée de main. »

L'ART DE TRANSFORMER LE DIAMANT NOIR

Chaque semaine, les équipes de Truffières de Rabasse sillonnent la Provence, à la rencontre de ses producteurs et ramasseurs passionnés. Une sélection rigoureuse, lien direct et durable avec la terre qui garantit des truffes fraîches d'une qualité exceptionnelle.

Mais Truffières de Rabasse ce n'est pas seulement une ode à la tradition : **c'est aussi une volonté affirmée de faire la différence et d'anticiper les tendances gastronomiques.** Dans cet univers, la truffe dépasse sa forme brute et rejoint les ateliers pour être transformée et magnifiée, toujours dans le respect de sa naturalité.

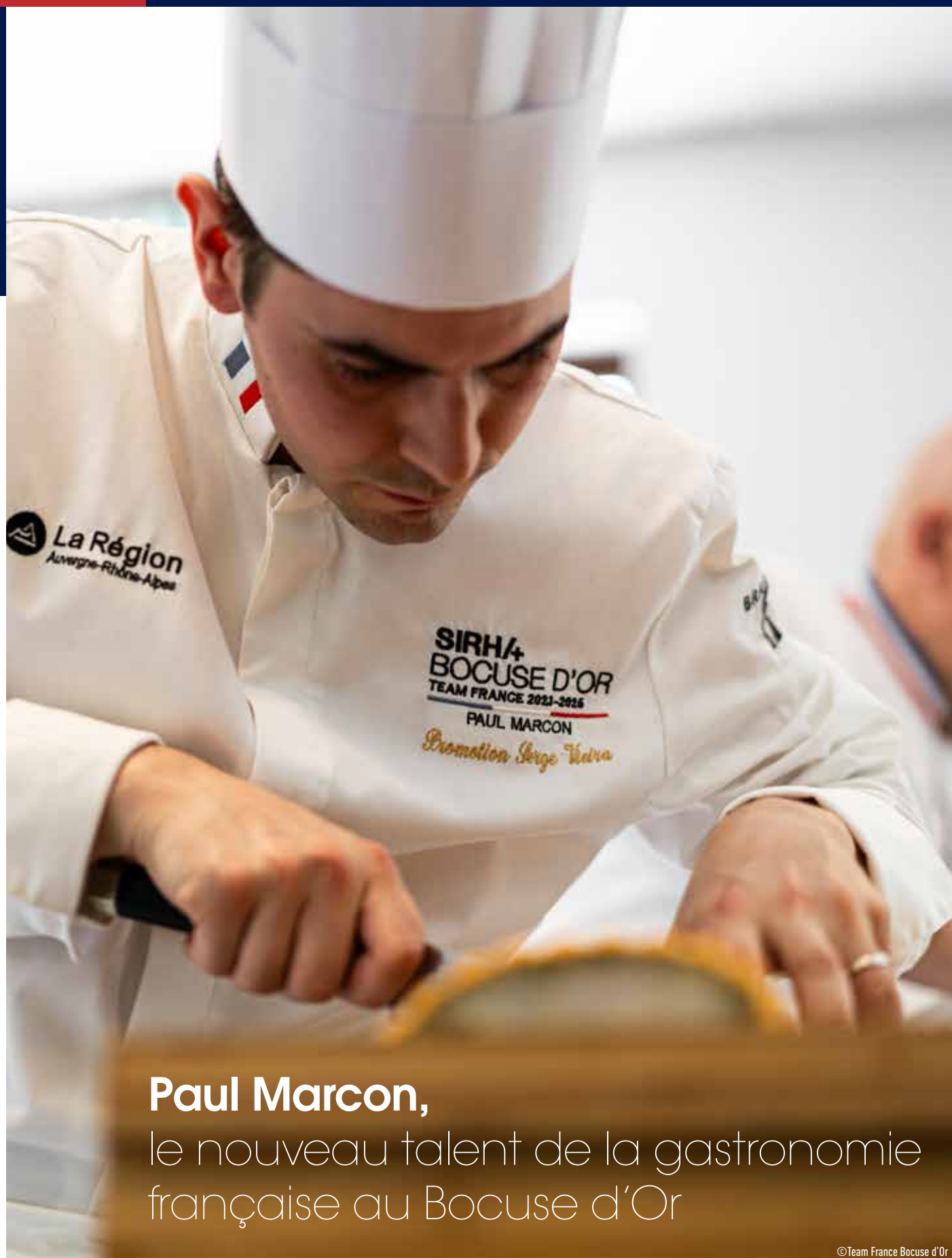
OFFRE GASTRONOMIQUE POUR CHEFS EXIGEANTS

Au cœur de leur offre, la gamme « **Recettes de Chefs** » dévoile une sélection gourmet et gourmande de produits : un équilibre parfait entre héritage et modernité. La truffe, véritable joyau culinaire, se décline sous différentes formes et s'intègre harmonieusement aux créations culinaires. Elle se retrouve tout au long de l'année dans des créations inédites et savoureuses, telles que les huiles parfumées, les condiments et les sauces. **Cette gamme rend hommage à la truffe, séduisant autant les amateurs éclairés que les grands chefs, avec des saveurs uniques, audacieuses et raffinées.**



C'est en 1996, sous le soleil éclatant de la Provence, que naissent Truffières de Rabasse. À l'origine de cette épopée, deux hommes passionnés, un chef étoilé et un courtier visionnaire. De la récolte à la création de recettes haute couture, leur ambition demeure immuable : mettre en lumière cet art unique et magnifier cette tradition séculaire dans vos assiettes.

www.truffieresderabasse.com



Paul Marcon,
le nouveau talent de la gastronomie
française au Bocuse d'Or

Porté par la Team France Bocuse d'Or et ancré dans un héritage familial empreint de valeurs d'excellence et de transmission, Paul Marcon incarne la nouvelle génération de chefs français. À l'aube de ses 30 ans, il ne se contente pas de suivre les traces de ses aînés, il façonne son propre destin. Une aventure, profondément humaine et collective, qui reflète cette quête d'émancipation au service du rayonnement de la gastronomie française. Plongée dans l'univers d'un talent en pleine ascension.

Les racines d'un destin. Un challenger né. Au cœur de l'Auvergne, dans le petit village de Saint-Bonnet-le-Froid, Paul Marcon a grandi au milieu des effluves enivrantes des cuisines familiales. Héritier d'un patrimoine culinaire exceptionnel, il a su rapidement trouver sa propre voie. Dès l'âge de 16 ans, **il se distingue en participant aux WorldSkills France où il gravit la seconde marche du podium lors de la finale nationale.** Galvanisé par la compétition avec l'ambition profonde de se dépasser, il poursuit sa quête de performance, atteignant quelques années plus tard la finale mondiale.

« Depuis tout petit, j'aime l'esprit de compétition. Je suis quelqu'un qui marche à l'objectif et les concours sont pour moi une façon de m'exprimer pleinement »

LE GOÛT D'AILLEURS

Après avoir perfectionné son art dans plusieurs établissements étoilés de Lyon, Paul décide de s'éloigner des terres familiales pour découvrir d'autres horizons. La Scandinavie l'attire depuis toujours... Sa culture, son regard novateur, son ouverture, sa renommée gastronomique. Après un premier stage en 2014 qui confirme cet engouement, le jeune chef part s'installer pendant deux ans, à Stockholm au sein

du restaurant AIRA**, dirigé par le chef Tommy Myllymäki, Bocuse d'Argent en 2011. Cette expérience nordique s'avère déterminante. Là-bas, il apprend à travailler des produits emblématiques du Grand Nord, découvre des techniques innovantes, et surtout, intègre une discipline de travail rigoureuse. Cette immersion scandinave lui permet d'élargir son répertoire culinaire et de développer une sensibilité unique aux produits de la mer et du terroir. **Au-delà, il nourrit son appétence pour le renouveau mais aussi la technicité ciselant sa vision d'une cuisine tournée vers l'avenir entre tradition et modernité.**

« J'aime beaucoup quand les choses sont très cadrées et millimétrées, et en même temps, toujours avec des petits zests d'originalité »

LA QUÊTE D'UN NOUVEAU SOMMET

L'année 2022 marque le retour de Paul Marcon en France, non pas pour s'alanguir, mais pour continuer à gravir les échelons. Dans la foulée, il remporte le Trophée Jean Delaveyne, une compétition exigeante taillée pour le jeune homme, qui met en avant l'excellence technique et la créativité. Peu après, il réintègre les cuisines familiales à Saint-Bonnet-le-Froid... Un retour aux sources mais aussi aux fondamentaux: la nature, les produits du terroir auvergnat



© Team France Bocuse d'Or



© Team France Bocuse d'Or



« Créer une équipe,

c'est allier les forces de chacun,

c'est se compléter »



et cette connexion profonde avec la terre, source inépuisable d'inspiration.

Très vite, le goût du challenge se fait pressant et **le jeune chef se tourne vers un nouveau défi - et pas des moindres : Le Bocuse d'Or**. Il en rêve depuis toujours... Et décide de s'entourer des meilleurs. **L'esprit du leader s'éveille, porté par un choix de cœur mais surtout de raison**.

Dès lors, choisir Christophe Quantin - Meilleur Ouvrier de France - comme Coach sonne comme une évidence. Ami de la famille de longue date, Paul et Christophe partagent ce même amour de la rigueur et de la précision. « **Sa grande force, c'est sa capacité d'organisation, ce qui colle parfaitement à ma personnalité** ». Et il en va de même pour **Camille Pigot qui amène à l'équipe un regard neuf, une discipline renouvelée et « un peu de joie de vivre et de fraîcheur »**. Entre eux, la dynamique est naturelle, la synergie palpable et immédiate. **Le « capitaine d'équipe » est fin prêt**.

« Avec Camille et Christophe, nous partageons la même exigence et ce goût de la victoire qui nous anime au quotidien. »

LE BOCUSE D'OR FRANCE

Le 8 septembre 2023, au cœur du Grand Palais Éphémère à Paris, le jeune chef auvergnat de 28 ans marque l'histoire de la gastronomie française. **Paul, dans une démonstration de maîtrise et de créativité, remporte le prestigieux Bocuse d'Or France.** Une étape déterminante dans son ascension qui est le fruit d'une préparation minutieuse et d'un esprit de compétition sans faille. Pour cette édition, l'ingrédient imposé est la truite rose, un poisson noble mais exigeant. Paul doit réaliser en 4 heures un amuse-bouche associant truite et chou-fleur, ainsi qu'un plateau mêlant truite, carotte et fenouil.

Pendant un mois, lui et son équipe testent, affinent chaque détail. Rien n'est laissé au hasard et ce, jusqu'à la dernière semaine où des ajustements sont apportés. Une quête de la perfection, qu'il partage avec Camille et Christophe.

« Le plus difficile, c'est de faire des choix »

LA QUALIFICATION EUROPÉENNE

Finalement en mars 2024, Paul Marcon s'envole pour Trondheim, en Norvège, pour affronter les meilleurs chefs européens au

Bocuse d'Or Europe. Un défi nordique de taille où pendant 5 heures et 30 minutes d'intense concentration, Paul et Camille réalisent une nouvelle fois les deux épreuves emblématiques : l'assiette et le plateau. Pour la première, ils mettent en lumière la viande de renne de la région de Røros associée à l'aquavit LINIE, l'eau de vie nationale. Pour la seconde, ils subliment le poisson typique de l'Europe du Nord, le skrei, un cabillaud prisé des gastronomes accompagné de coquilles Saint-Jacques de l'île Frøya. **Le résultat ? Une cinquième place, synonyme de qualification pour la finale mondiale à Lyon.**



© Team France Bocuse d'Or

EN ROUTE POUR LA FINALE

Le regard tourné vers Lyon, Paul Marcon se prépare pour l'épreuve ultime. Ce n'est plus seulement son aventure, mais celle de toute une équipe, de toute une nation. Soutenu par la Team France, il porte l'espoir de voir la gastronomie française briller à nouveau sur la scène internationale. Au-delà de la compétition, c'est une aventure humaine exceptionnelle, faite de passion, de persévérance et d'émotion. Paul Marcon n'est plus seulement le fils d'un grand chef. **Il est désormais l'un des visages de la cuisine française de demain.**



© Team France Bocuse d'Or



© White Mirror

« C'était une aventure humaine et collective. Avec Camille et Christophe, nous avons tout donné. La ferveur des supporters a été incroyable ! »



© Fennell Photography

Le Bœuf Irlandais

Un produit moderne
issu d'une filière traditionnelle...



Qui se raconte en toute transparence !

En Irlande, l'élevage n'est pas qu'une activité agricole : c'est une histoire de famille profondément ancrée dans son terroir. Sur cette île où 80 % des terres agricoles sont dédiées aux pâturages, les prairies verdoyantes et le climat doux façonnent un environnement idéal pour l'élevage des races emblématiques Angus et Hereford. Ici, chaque ferme, à taille humaine, assure un suivi attentif des animaux, garantissant leur bien-être et la qualité de leur viande. L'Île d'Émeraude allie tradition et durabilité, respectant à la fois la nature et les savoir-faire transmis de génération en génération.

« *Le bœuf irlandais est reconnu dans le monde entier pour sa qualité, sa tendreté, son goût et sa régularité.* »

IGP IRISH GRASS FED BEEF*



Excellence et Authenticité... Le bœuf irlandais nourri à l'herbe est une viande appréciée à travers le monde entier. Reconnue par l'Union européenne depuis décembre 2023, cette Indication Géographique Protégée (IGP) valorise l'expertise des fermes familiales et la richesse des pâturages irlandais.

Pour obtenir cette certification, les bovins doivent être nés élevés et abattus en Irlande, pâturant au moins 220 jours par an et tirant 90 % de leur alimentation de l'herbe, fraîche ou conservée. Les critères incluent des bœufs et génisses de moins de 36 mois, et des vaches de moins de 120 mois, avec des exigences précises en termes de conformation et d'engraissement, garantissant une viande de qualité supérieure, tendre et savoureuse.

Enfin pour porter le logo IGP une viande doit provenir d'un élevage engagé dans programme irlandais SBLAS. Ceci implique un audit régulier des pratiques de l'éleveur visant à améliorer ses performances environnementales.

*bœuf irlandais nourri à l'herbe



© Fennell Photography

LE BŒUF BIO IRLANDAIS...



L'assurance d'un produit sain, respectueux du bien-être animal et des cycles naturels, offrant une viande qui allie authenticité, éthique et saveur.

Le Bœuf Bio Irlandais est reconnu pour ses qualités nutritionnelles et son goût authentique, recherché par les consommateurs en quête de produits naturels et responsables.

L'élevage biologique repose sur des pratiques agricoles pensées pour préserver les écosystèmes : pas d'intrants synthétiques, mais une gestion intelligente des ressources naturelles de la ferme. Les animaux, élevés en plein air dès le plus jeune âge, disposent d'un espace généreux, réduisant stress et maladies. L'usage systématique d'antibiotiques est interdit, et aucun pesticide ni engrais chimique n'est utilisé.

« *La viande de bœuf élevée à l'herbe a une couleur, un goût et une texture qui diffèrent de la viande de bœuf élevée au grain* »



© Fennell Photography

L'assurance qualité : moteur de la filière bœuf d'Irlande

Le SBLAS ou la charte nationale d'assurance qualité pour les bovins et ovins d'Irlande poursuit 4 objectifs :

Démontrer au consommateur que la viande est **produite de façon durable**

Apporter un système pour l'enregistrement et le suivi dans le temps des **pratiques et performances des élevages**

Déterminer les **critères de bonnes pratiques** pour les éleveurs irlandais

Promouvoir les bonnes pratiques auprès des éleveurs

Pour + de renseignements rendez-vous au **stand Irlande 2.1H19**
ou contactez : germain.milet@bordbia.ie



© Fennell Photography



La qualité par l'origine, symbole d'une tradition aux saveurs authentiques. Avec ses pâturages verdoyants, ses forêts préservées, et son climat généreux, le Limousin s'affirme comme le berceau d'une viande d'exception. Bœuf, veau, porc, agneau... Ici, les animaux sont élevés sur un terroir inestimable, dans le respect de la nature et des hommes. Le goût du bon, le goût du vrai !

Depuis des siècles, le Limousin incarne une terre d'élevage où les animaux évoluent en harmonie avec la nature. Loin des excès de modernisation, les éleveurs et bouchers perpétuent un savoir-faire unique, transmis de génération en génération. Leur engagement ne se limite pas à la production, il s'inscrit dans une démarche de préservation du patrimoine naturel, perpétuant la typicité et la qualité des viandes.

UNE VALEUR SÛRE AU SERVICE DU GOÛT

La race Limousine, première en volume commercialisé en France sous la distinction du prestigieux Label Rouge, est reconnue dans le monde entier pour sa qualité exceptionnelle. Ce label exigeant garantit au consommateur une viande d'exception et place le bien-être animal au cœur des pratiques d'élevage.

VEAU



LE VEAU FERMIER DU LIMOUSIN ÉLEVÉ SOUS LA MÈRE



LE VEAU FERMIER ÉLEVÉ SOUS LA MÈRE



Du temps, de la patience et un véritable savoir-faire séculaire... Élevés jusqu'à un âge compris entre 3 mois et 5,5 mois dans de petites exploitations familiales, ces veaux sont choyés, se voyant recevoir 2 tétées journalières méticuleusement encadrées. La viande n'en est d'ailleurs que meilleure : rosée, persillée, tendre et juteuse à souhait avec un gras onctueux.

LE VEAU ÉLEVÉ SOUS LA MÈRE COMPLÉMENTÉ AUX CÉRÉALES



Un veau de grande qualité recevant les mêmes soins, si ce n'est qu'il se voit bénéficier, en plus de ses deux tétées journalières, d'un complément en céréales produites essentiellement sur la ferme... Ce qui confère à la viande tendreté, jutosité et flaveur.

PORC



LE PORC DU LIMOUSIN



Issu d'une filière à taille humaine et élevé au minimum jusqu'à 182 jours, le Porc du Limousin bénéficie de conditions de confort optimales et d'une alimentation riche en céréales (min. 60% de la ration avec un apport en maïs limité à 20% max.). Une croissance lente qui se révèle dans l'assiette offrant une viande juteuse, tendre et savoureuse, avec une excellente tenue.

LE JAMBON SEC SUPÉRIEUR



LA SAUCISSE FRAÎCHE ET CHAIR À SAUCISSE



La viande de Porc du Limousin Label Rouge est idéale pour créer des charcuteries et salaisons savoureuses. Des produits d'exception à découvrir sur le site*.

BOEUF



LE BŒUF LIMOUSIN



Issu d'un élevage traditionnel, le Bœuf Limousin profite des pâturages au minimum 6 mois de l'année, se nourrissant essentiellement d'herbes et de fourrages complétés par des céréales et protéines végétales produites sur la ferme. En résulte, une viande d'exception au grain subtil, finement persillée et savoureuse.

LE LIMOUSIN JUNIOR



Le Limousin Junior pâture avec sa mère en toute liberté dans un hectare de pré pendant 7 à 8 mois jusqu'au moment de la finition qui est réalisée à l'auge. La viande est tendre, maigre et juteuse se distinguant par son grain fin incomparable.

AGNEAU



L'AGNEAU DU LIMOUSIN



Âgé de moins de 10 mois et élevé sous la mère au minimum pendant 60 jours - puis nourris d'herbe, de foin et/ou de céréales -, l'agneau du Limousin bénéficie d'un environnement propice à sa bonne croissance. En résulte, une viande de très grande qualité dont la finesse rivalise avec une saveur inimitable.

*Plus d'informations sur
www.lesviandeslimousines.com



CAMILLE PIGOT

Un soutien fidèle et déterminé



Originnaire des Yvelines, Camille Pigot incarne le talent brut, la passion et le dévouement qui caractérisent la nouvelle génération de la haute gastronomie française. Formée à l'École Ferrandi Paris, Camille n'a pas seulement obtenu son diplôme avec mention Très Bien, mais elle a aussi prouvé qu'elle était prête à suivre la voie de l'excellence dès le début. « L'envie d'apprendre, la soif de vaincre » !

Rien ne la prédestinait à cet univers... **Pour autant, c'est un amour prégnant de la bonne chère et de la cuisine de tradition qui lui a ouvert la voie.** Déjà toute jeune, elle se découvre un certain « bec sucré » et un goût prononcé pour la pâtisserie. Sans tarder, elle s'y initie davantage lors d'un stage en boulangerie qui sera les prémices d'une révélation. Elle enchaîne avec un bac professionnel cuisine à l'École Ferrandi Paris, tout en se formant durant trois ans auprès du chef Éric Leautey à Thoiry. Ce mentor lui transmet les fondamentaux, mais surtout l'art de faire d'une passion un métier. Très vite, cuisiner devient pour elle une seconde nature. **Camille fait siennes cette adrénaline des coulisses, ce plaisir du partage, et surtout cette envie d'apporter du bonheur aux palais.**

LE TALENT ET LA PASSION

Son parcours a véritablement pris son envol lorsqu'elle a rejoint les cuisines du prestigieux restaurant Les Maisons Marcon en 2021. Une merveilleuse école de vie où elle se frotte de près à de nouvelles approches culinaires. Dans ce temple de la haute cuisine dirigé par Régis et Jacques Marcon, Camille a su trouver sa place en tant que commis, apprenant auprès des meilleurs, affinant ses compétences, et se nourrissant de chaque instant passé au cœur de cette équipe étoilée. **Sa soif d'apprendre, son souci du détail, et son enthousiasme communicatif ont très vite fait d'elle une figure incontournable au sein de cette brigade d'élite. Et pour cause, après deux ans, elle revêt avec plaisir la toque de demi-chef de partie.**

Mais Camille ne s'arrête pas là. Audacieuse, elle rejoint l'aventure exigeante du Bocuse d'Or, épaulant Paul Marcon, candidat

pour la France. Pour la jeune femme, ce challenge est un tremplin inespéré pour repousser ses limites, se prouver à elle-même qu'à force de persévérance et de travail acharné, elle peut faire la différence. Bien plus qu'une simple expérience, ce sont des moments de partage, de cohésion et de communion intense. Avec Paul Marcon et Christophe Quantin, Camille forme une équipe soudée, où sérieux et plaisir coexistent. **Ensemble, ils incarnent cette idée puissante : « À plusieurs, on va plus loin. »**

« Le Bocuse est pour moi une très belle expérience faite de belles rencontres... Jamais je n'aurais pensé vivre ça un jour. À chaque fois, j'ai des étoiles plein les yeux. »

UN AVENIR TOUT TRACÉ ...

Camille Pigot, c'est cette énergie positive, cette joie de vivre et ce regard émerveillé qui illuminent chaque instant passé derrière les fourneaux. Aujourd'hui, en tant que commis officielle du Bocuse d'Or, Camille incarne un soutien loyal et indéfectible et plus encore, une source d'inspiration pour tous les jeunes chefs en devenir qui, comme elle, rêvent d'atteindre les sommets de la gastronomie.

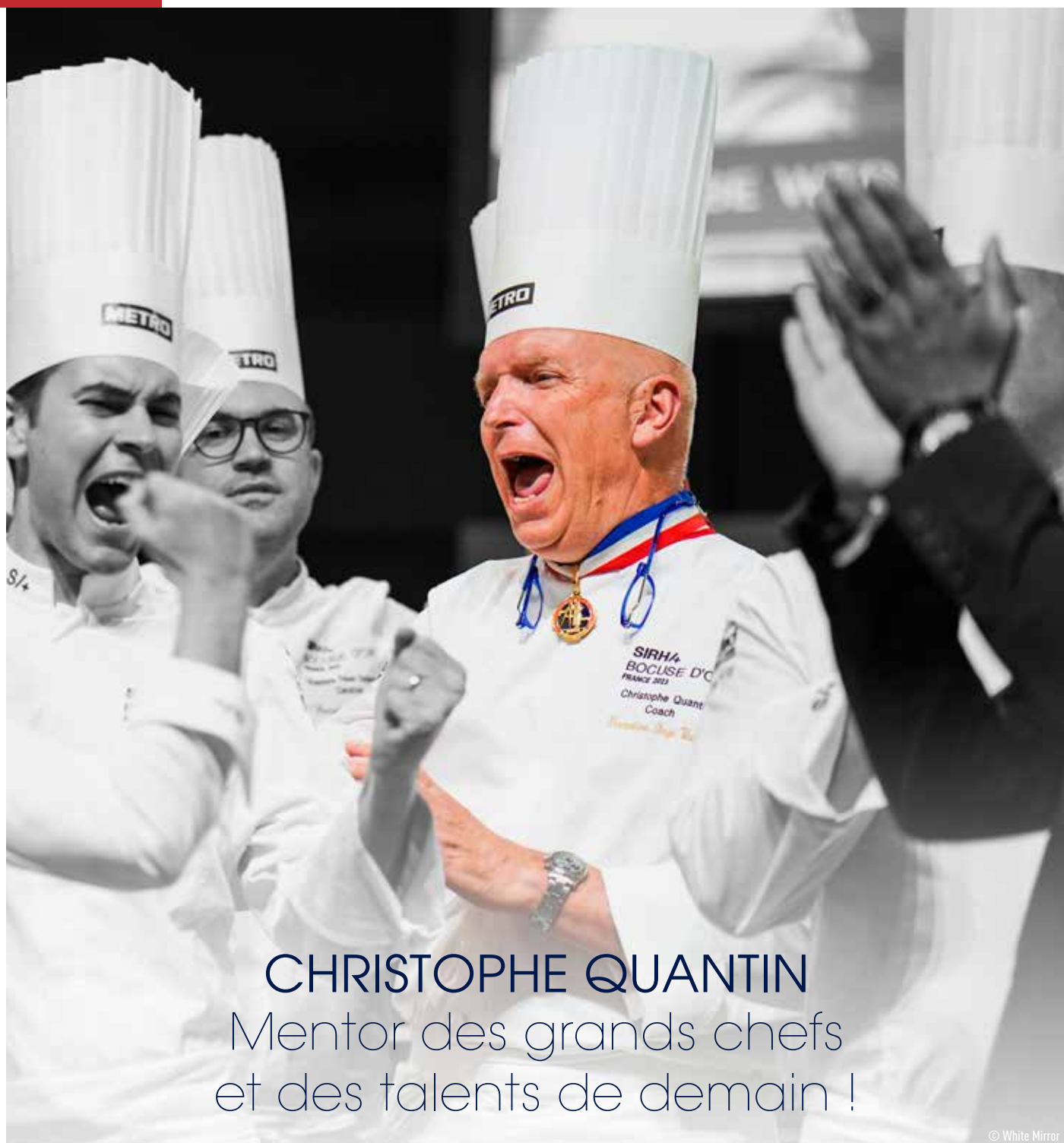
Plus que jamais l'avenir de la cuisine française s'écrit en lettres d'or.



© Team France Bocuse d'Or



© Team France Bocuse d'Or



CHRISTOPHE QUANTIN

Mentor des grands chefs
et des talents de demain !

© White Mirror

De ses débuts à Blois jusqu'aux sommets du Bocuse d'Or, Christophe Quantin incarne la quintessence du savoir-faire et de la passion française. Derrière son humilité se cache un homme dont la vocation est d'élever les autres, un artisan de l'excellence, qui œuvre dans l'ombre pour sublimer la lumière des chefs qu'il accompagne.

LÀ OÙ LA PASSION ET L'EXCELLENCE S'ENTREMÊLENT

Né à Paris, Christophe Quantin embrasse très tôt la voie de la gastronomie. Diplômé du Lycée Hôtelier de Blois, il fait ses armes dans des maisons étoilées comme Le Prieuré et le Manoir aux Quat'Saisons en Angleterre. Mais c'est sa rencontre avec Jacques Maximin qui sera un tournant décisif : à Nice, il révèle son talent de chef et de formateur. **Une passion pour la transmission qui l'amène à enseigner plus tard au lycée hôtelier Nicolas Appert, puis à Blois, où il s'épanouit comme chef des travaux.**

L'HOMME DE L'OMBRE DES GRANDS CONCOURS

Son dévouement sans faille brille jusque dans le prestigieux concours Un des Meilleurs Ouvriers de France Cuisine, où, en tant que Vice-président depuis 2006, il orchestre la compétition avec une rigueur teintée de bienveillance. Sous sa supervision attentive, chaque détail est méticuleusement pensé pour garantir aux 600 candidats des conditions optimales. Cette quête de l'excellence, il l'insufflé également au Bocuse d'Or, une autre

scène où il s'impose en tant que coach. Une expertise certaine qui n'échappe pas au grand Ducasse. En 2013, ce dernier réussit enfin à attirer Quantin dans son équipe, après plusieurs années de tentative.

Ensemble, ils œuvrent à la création de l'École Ducasse, forgeant ainsi les talents de demain et transmettant avec passion l'art culinaire au plus haut niveau.

« J'ai un lien affectif fort avec la famille Marcon que je connais depuis plus de 30 ans. J'étais déjà aux côtés de Régis lors de sa victoire au Bocuse d'Or. Accompagner Paul avec conviction dans sa propre aventure était comme une évidence car je crois fortement en ses capacités. Avec Camille, ils forment une très belle équipe dont je partage les valeurs humaines. »

COACHING GAGNANT POUR LE BOCUSE D'OR

Un lien profond avec la famille Marcon... Depuis plus de 30 ans, il accompagne cette dynastie de chefs étoilés, partageant leurs valeurs humaines et leur quête d'excellence. Aux côtés de Régis Marcon, il a déjà vécu l'intensité du Bocuse d'Or, contribuant à sa victoire en 1995. **Et aujourd'hui, c'est toujours animé de cette même flamme qu'il soutient Paul Marcon, le fils de Régis, dans sa quête d'excellence.**

LA TRANSMISSION POUR VOCATION...

Si Christophe Quantin est un chef reconnu, c'est aussi un précepteur dans l'âme. Son amour pour la transmission est un fil rouge de son parcours. Que ce soit dans ses fonctions d'enseignant ou de coach, il ne cesse de d'apporter son savoir, toujours mué d'une générosité et d'une bienveillance rares. Il laisse d'ailleurs volontiers la lumière aux chefs qu'il accompagne, pour autant, son impact est indéniable. **De Régis à Paul Marcon, en passant par des générations d'élèves et de chefs qu'il a formés, son empreinte est partout.**



© Team France - Bocuse d'Or



© White Mirror

LE PORC FERMIER DU SUD-OUEST

*Plus de 30 ans d'authenticité, ça s'explique, ça se savoure!
Le Porc Fermier du Sud-Ouest élevé en plein-air est la
promesse d'une viande saine et tendre de qualité supérieure.*





Les plus fins gourmets plébiscitent unanimement

le Porc Fermier du Sud-Ouest élevé en plein-air

qui est très apprécié pour sa saveur incomparable.

Fondée 1988, l'association Produits fermiers du Sud-Ouest veille au respect de l'application d'un cahier des charges très strictes et se soumet à des contrôles réguliers et permanents. La production plein-air, une alimentation naturelle, le respect de l'environnement et la protection animale sont au cœur de cette démarche de qualité. Les partenaires de la filière, éleveurs, fabricants d'aliments, transporteurs, abatteurs, découpeurs et distributeurs portent également une attention particulière au maintien d'une totale traçabilité tout au long des différentes étapes de la production.

DES LABELS, GAGE DE QUALITÉ

Le groupement dispose à ce jour de 6 labels rouge, à savoir : 1 label rouge en viande fraîche de Porc (Porc Fermier du Sud-Ouest) ainsi que 5 labels rouge en charcuterie salaisons (Jambon sec de porc fermier, Saucisson et saucisse sèche de porc fermier, Jambon cuit jambon cuit de porc fermier, Saucisse fraîche de porc fermier, Pâté de porc fermier). L'obtention en 2013 de l'IGP (Indication Géographique Protégée) contribue aussi à démarquer cette production porcine de qualité dans la distribution.

Les plus fins gourmets plébiscitent unanimement le Porc Fermier du Sud-Ouest

élevé en plein-air qui est très apprécié pour sa saveur incomparable. Juteuse et tendre à souhait, cette viande ferme de couleur foncée au goût intense, n'exsude pas à la cuisson et présente des qualités physico-chimiques particulières comme notamment un taux élevé d'acides gras insaturés (près de 60%), essentiels à l'organisme humain.

UN ÉLEVAGE D'EXCELLENCE

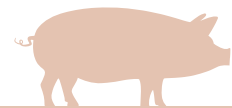
Issus d'un élevage en plein air à taille humaine (90 porcs par hectare et par an), les porcs fermiers du Sud-Ouest disposent d'une alimentation en continu et en libre-service 100 % végétale et minérale (céréales nobles produites localement sans OGM). **Ils profitent également d'un vaste espace extérieur herbeux avec des parcours arborés et ombragés où ils s'ébattent en toute liberté afin de maintenir leur comportement fousseur et naturel.** Les installations des éleveurs sont aménagées pour la protection de l'environnement. Les parcours sont maîtrisés, fertilisés naturellement, remis en culture après chaque bande et enherbés après la période d'exploitation tout en limitant la production de nitrate et les nuisances olfactives.

Le porc passe naturellement 80 % de son temps à se reposer, c'est pourquoi, des zones de couchage confortables



sont aménagées de manière optimale en fonction de la saison.

De façon plus pratique, la mise en place d'anneau nasal est totalement proscrite et un suivi sanitaire pour la prévention des maladies est assuré par un vétérinaire tout au long de l'année. En moyenne après 200 jours, les porcs sont abattus à un poids vif d'environ 130 kg, un poids qui est nettement supérieur à la moyenne nationale et européenne. Des aires d'embarquement sont créées afin de limiter le stress et garantir une bonne qualité des viandes et la sécurité des personnes.



www.fipso.fr



www.produits-fermiers-sud-ouest.com

Depuis plus
de 45 ans,
SOBEVAL
s'impose
comme une
référence
incontournable
du veau haut
de gamme



Sobeval

Spécialiste passionné de la viande, SOBEVAL a su bâtir sa réputation en proposant une gamme Premium exclusivement issue de veaux nés, élevés et transformés en France. Cette exigence d'origine et de traçabilité séduit les restaurateurs les plus exigeants, soucieux d'offrir à leur clientèle une viande d'exception. Forte de son savoir-faire artisanal et de sa maîtrise totale de la filière, SOBEVAL est aujourd'hui la seule entreprise française de viande bovine agréée USDA, exportant son excellence jusqu'aux États-Unis. Une véritable histoire de veau... et de qualité.

Partenaire premium de l'Académie culinaire de France



LA TRADITION DE L'EXCELLENCE... DE L'ÉTABLE À LA TABLE !

Une histoire de passion, de goût et d'éthique... Chez SOBEVAL, chaque veau est l'héritier d'un savoir-faire unique qui commence dès sa naissance. Pendant ses premières semaines, il reste aux côtés de sa mère, avant d'être confié à des **éleveurs locaux**. Ces experts passionnés lui offrent **une alimentation équilibrée et rigoureusement contrôlée** : en résultat, **une viande de haute qualité**.

Chez SOBEVAL, qualité et **sécurité alimentaire** vont de pair. **Chaque étape, de l'élevage à l'assiette, est encadrée par des contrôles rigoureux et une traçabilité totale**, assurant aux restaurateurs et aux gourmets une viande incomparable. Guidée par une démarche éthique et respectueuse de l'animal, la filière perpétue une tradition d'excellence en proposant un veau de terroir élevé dans un environnement optimal, pour offrir aux palais les plus fins une **expérience gustative authentique** et raffinée.



© Fennell Photography

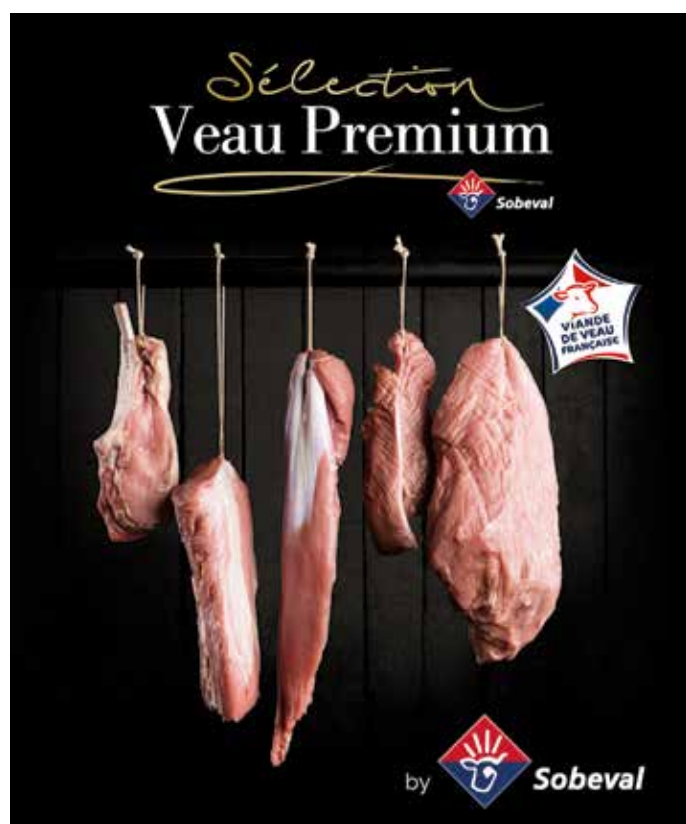
SÉLECTION VEAU PREMIUM

Le choix des grands chefs

Chez SOBEVAL, chaque pièce de la gamme Premium raconte une histoire de **sélection minutieuse et de maîtrise parfaite**. Ici, pas de place au hasard : les morceaux sont choisis avec soin, en nombre limité, pour garantir aux chefs et restaurateurs une viande qui se distingue à chaque service.

« Nos bouchers experts, dédiés exclusivement à l'élaboration de la gamme Premium, préparent la viande dans les règles de l'art et sélectionnent les morceaux les plus nobles. »

Chaque geste est précis, chaque morceau est sélectionné parmi les plus nobles, avec l'ambition de révéler la pleine expression du veau : **une viande d'un blanc soutenu, traversée d'un persillage fin qui exhale des saveurs subtiles**. Le conditionnement en thermoformé, quant à lui, prolonge la conservation jusqu'à 15 jours, offrant aux chefs le temps et la flexibilité nécessaires pour travailler la viande selon leurs envies.



Le veau dans toute sa noblesse

- Picanha (env. 0.7 kg)
- Cœur de noix (env. 3 kg)
- Carré 6 côtes (env. 3.5 kg)
- Cœur de quasi (env. 1.2 kg)
- Escalopes x 8 pièces (env. 140 g)
- Côte T Bone (env. 350 g)
- Maminha (env. 1.1 kg)



www.sobeval.com
www.selection-veau-premium.fr



ANDROS
Chef



Une histoire d'authenticité. Depuis plus de quatre générations, Andros cultive avec passion l'art de sublimer la nature à travers des produits où gourmandise, plaisir, santé et responsabilité se rencontrent. Née au cœur de la vallée de la Dordogne, cette entreprise familiale a su marquer les esprits grâce à des marques iconiques comme Bonne Maman ou Mamie Nova, et son célèbre slogan «La Force du Fruit».

ANDROS CHEF : L'EXCELLENCE DU FRUIT AU SERVICE DES CRÉATEURS

Avec Andros Chef, le fruit devient une muse, **une promesse d'authenticité et de naturalité pour les professionnels de la gastronomie**. Né de la passion d'Andros pour le goût vrai, ce savoir-faire unique met à disposition **une gamme d'ingrédients fruitiers 100% naturels**, sans compromis ni artifices. Installées au cœur des vergers du monde entier, les unités de transformation s'assurent que chaque fruit, récolté à pleine maturité, conserve sa richesse en saveurs et en couleurs.



« Nos process de fabrication respectueux des fruits permettent aux professionnels de restituer la qualité et le goût naturel des fruits dans leurs créations »

LA PALETTE FRUITÉE DES CHEFS



La plus large gamme d'ingrédients fruitiers 100% naturels, conçue pour sublimer la créativité des professionnels et révéler toute la richesse du fruit : une large palette de purées premium mais aussi des produits complètement uniques !



LES GARNITURES

Une gamme de garnitures « Clean Label » 100% naturelles, conçue pour les pâtisseries et boulangers exigeants. Avec seulement 4 ingrédients simples dont 70% de fruits, ces recettes proches du fait maison sont sans arôme, colorant, amidon, ni conservateur et sont stables à la cuisson.

LES PURÉES

Une gamme premium de purées de fruits surgelées, avec des assemblages uniques et des options 100 % fruit, bio ou légèrement sucrées. Une texture lisse et un goût préservé pour sublimer inserts, mousses, glaces, sorbets, glaçages, macarons, chocolats ou cocktails.



Ces gammes sont complétées par des coulis et des fruits surgelés, calibrés offrant une régularité et une qualité optimale toute l'année.



CONFITS DE ZESTES D'AGRUMES

Des zestes d'agrumes confits présentés dans leur pulpe concentrée, riches en pectines naturelles, qui offrent une texture épaisse et des saveurs intenses, mêlant douceur et amertume. Composée à 90 % de fruits, cette gamme sublime pâtisseries, viennoiseries, glaces ou cocktails, pour un goût puissant et authentique.



LES FRUITS «COMPOTÉS»

Une gamme exclusive de fruits délicatement « compotés » pour offrir une texture dense de morceaux, pulpe ou fibres. 100% naturelle, sans arôme ni colorant, cette alternative pratique aux fruits frais est idéale à utiliser comme une purée avec morceaux dans des inserts, mousses, glaces, sorbets ou cocktails.



LES FRUITS SEMI-CONFITS

Ces fruits légèrement confits à 28° Brix, égouttés et surgelés individuellement offrent un fruité naturel. Parfaits pour les préparations nécessitant cuisson ou les décorations, ils réduisent les échanges de coloration et d'humidité avec les pâtes.



ÉDITION 2025 DU CONCOURS FRUITS DE TALENT !

Afin de mettre à l'honneur l'apprentissage des métiers culinaires, le travail, la transmission du savoir-faire, valeurs qui sont chères au groupe, Andros a créé son propre concours de pâtisserie, seul concours pour les jeunes en formation dont le fruit est le cœur de la créativité. L'édition 2025 « FRUITS DE TALENT Andros Chef » est d'ors et déjà lancée sous le thème inspirant « Ode à la créativité : la pâtisserie dans tous ses états ! ». Les élèves et apprentis en formation pâtisserie trouveront tous les éléments du concours sur le site et pourront candidater jusqu'au 7 février 2025. La grande finale, présidée par le talentueux **Guy Krenzer**, se tiendra les 16 et 17 mai 2025 au cœur des vergers Andros.





Depuis 1966, Sébalcé, une signature aromatique qui sublime vos recettes.

Développez la nouvelle gamme de pâtes aromatiques Sébalcé



PURE PÂTE DE NOISETTE DU PIÉMONT IGP

Récoltée sur les collines des Hautes Langhe, la Noisette du Piémont, douce et ronde, révèle un parfum intense et une longueur en bouche inégalée, faisant d'elle la star des pâtisseries et glaces. Cette pâte pure et prête à l'emploi préserve toute la richesse aromatique de cette noisette d'exception.

PURE PÂTE DE CACAHUÈTE D'ARGENTINE

Une pâte de cacahuète 100 % pure et non salée, parfaite pour sublimer vos pâtisseries. Sa texture onctueuse, pratique et prête à l'emploi, se dose aisément à la cuillère sans altérer la consistance des préparations. Une recette naturelle et polyvalente, dédiée à toutes vos créations sucrées ou salées.

PÂTE DE VANILLE BOURBON AVEC GRAINS

Une pâte de Vanille Bourbon qui révèle des notes caramélisées, boisées et épicées, sublimant vos créations. La présence de grains permet d'offrir un visuel raffiné. Sa texture onctueuse, facile à doser, s'incorpore directement à vos préparations. Sans colorants, arômes artificiels ni huile de palme.

PÂTE AROMATIQUE DE CAMEL

Très concentrée, cette pâte aromatique offre des notes intenses et équilibrées sans amertume, tout en apportant une belle coloration. Prête à l'emploi, sa texture lisse se dose facilement à la cuillère sans altérer vos préparations, alliant simplicité, praticité et régularité.

PÂTE AROMATIQUE DE NOIX DE COCO DES PHILIPPINES

Réputée pour sa fraîcheur et ses notes lactées, la noix de coco des Philippines apporte une touche d'exotisme et d'originalité à vos créations. Une pâte généreuse en coco râpée pour apporter à la fois le goût ainsi que cette texture unique tant appréciée !

Besoin d'inspiration ?

Inscrivez-vous à l'Académie Condifa et bénéficiez de plus de 400 recettes, de vidéos pas à pas, d'actualités et de conseils !

www.condifa.fr

Sébalcé est une marque de

Condifa

Sébalcé

La Pure Pâte de Noisette du Piémont,
un goût intense venu d'Italie !



sublimée par
Joris Vée

CHEF PÂTISSIER

RESTAURANT ÉTOILÉ LA GRANDE CASCADE - PARIS
VICE-CHAMPION DU MONDE JUNIOR DE PÂTISSERIE 2019

Une pâte pure 100% noisettes
du Piémont IGP, qui préserve
toutes les caractéristiques
aromatiques de cette noisette
d'exception !



Découvrez notre
nouvelle gamme de
PÂTES AROMATIQUES



Retrouvez tous nos produits et toutes nos recettes sur notre **stand 4F76**

**SIRH/+
LYON**

La Rebelle

Pomme de terre

Le trésor gourmand de l'île de Ré

Longtemps réservée à l'autoconsommation, la pomme de terre est aujourd'hui l'un des bijoux de l'agriculture maraîchère de l'île de Ré. Parmi ses ambassadeurs les plus emblématiques, La Rebelle, marque indépendante née en 2011, incarne l'excellence et la tradition. Imaginée par Frédéric Héraudeau et Kevin Bourqui, cette pépite de la terre rétaise séduit par son authenticité et ses saveurs incomparables.





Nichée dans les sols sablonneux et calcaires du nord-est de l'île, sur une superficie d'environ 25 hectares, La Rebelle puise sa singularité dans un terroir baigné de soleil et caressé par les embruns marins. **Cultivée en agriculture raisonnée, elle bénéficie de pratiques respectueuses de l'environnement, réduisant au maximum l'usage de traitements chimiques.**

On déguste sa chair fondante et sucrée, souvent avec la peau tant elle est fine, du début du printemps à la fin de l'été. En salade, sautée, rissolée ou cuite à la vapeur, elle dévoile toute sa richesse gustative et trouve naturellement sa place sur les tables des plus grands chefs.

LA TRADITION PORTÉE PAR L'INNOVATION

Avec La Rebelle, chaque pomme de terre raconte l'histoire d'un savoir-faire artisanal sublimé par la technologie moderne. L'arrachage des pommes de terre est assuré par une machine performante, tandis qu'une trieuse optique par air garantit un calibrage parfait, évitant tout choc aux tubercules. Ce procédé de haute précision classe les pommes de terre en trois catégories : l'extra et la catégorie 1, impeccables, sont fièrement

commercialisées sous la marque La Rebelle tandis que la catégorie 2, plus irrégulière mais tout aussi savoureuse, devient La Petite Rigolote. Cette trieuse, un investissement conséquent, privilégie la qualité à la quantité. Même les tubercules de catégorie 2, sélectionnés pour leur apparence moins parfaite, conservent toutes leurs qualités gustatives et nutritives.

DE LA FERME À VOTRE ASSIETTE

Pour les amateurs de circuits courts, rendez-vous à la boutique locale « Chez Tagada », nichée sur la piste cyclable reliant Ars à Saint-Clément. Vous y trouverez tous les calibres, y compris la mitraille, un calibre unique et déposé par Frédéric Héraudeau.

Outre la vente locale, La Rebelle séduit aussi les grossistes, restaurateurs, et grandes surfaces. La distribution en gros commence à partir de 300 kg, et en demi-gros dès 50 kg. Chaque catégorie est soigneusement conditionnée dans de raffinées caissettes blanches et noires, reconnaissables au premier coup d'œil dans les points de vente.

UNE QUÊTE PERPÉTUELLE DE L'EXCELLENCE

Pour Frédéric Héraudeau, la recherche

ne se limite pas à une simple étape du processus : elle est le cœur battant de son métier. Bien au-delà de la commercialisation, c'est cette quête constante qui permet d'augmenter les rendements, d'explorer le potentiel des sols, d'optimiser les systèmes de production et de diversifier les variétés pour toujours mieux satisfaire les attentes des consommateurs.

Un travail de l'ombre indispensable qui fait aujourd'hui toute la renommée de La Rebelle, une pomme de terre à la fois généreuse et élégante, appréciée des palais les plus exigeants.

Deux nouvelles variétés

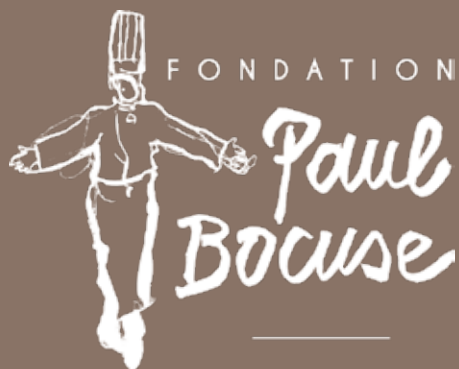
La Penni et la Queen ont été soumises à l'épreuve du test-produit de Gourmets de France en novembre 2022 et ont obtenu les excellentes notes de 4,8 sur 5 et de 4,4 sur 5.

Sarl La Rebelle - 59 route de Mouillebarbe
- 17590 Ars
larebelle.pommedeterre@gmail.com



La Fondation Paul Bocuse

20 ans d'engagement au service des
générations futures



Créée en 2004, la Fondation Paul Bocuse a pour objectif la transmission des savoirs aux nouvelles générations, à travers l'échange et le partage de la passion des métiers de bouche. La Fondation œuvre au quotidien pour l'insertion et la réinsertion professionnelle dans un secteur d'activité aujourd'hui très marqué par une crise des vocations.

UNE RAISON D'ÊTRE

TRANSMETTRE aux générations futures les gestes et le savoir-faire des métiers de la restauration.

DÉVELOPPER un vivier de professionnels talentueux.

PROMOUVOIR des métiers de passion.

SAUVEGARDER le patrimoine culinaire français en soutenant une cuisine responsable et locale, une cuisine de terroir.



DÉCOUVERTE DES MÉTIERS

Créés en 2009, les Ateliers de la Fondation - 64 sessions d'ateliers répartis sur toute la France et la Belgique - permettent chaque année à de nombreux collégiens d'expérimenter la palette des métiers de la Gastronomie. Encadrés par des Chefs Professionnels, les jeunes découvrent ainsi la cuisine, la pâtisserie, mais aussi les professions du service et l'ensemble des métiers de bouche. Ce programme historique permet de susciter des vocations et de détecter les professionnels de demain.

JOURNÉES PÉDAGOGIQUES & INITIATION AU SAVOIR-ÊTRE

La Fondation propose aux collèges et établissements de formations (lycées hôteliers, CFA), des journées pédagogiques pour accompagner et aider les futurs professionnels dans la découverte du monde de l'entreprise. Les ateliers savoir-être sont quant à eux, animés par des professionnels issus de différents milieux et font découvrir aux jeunes les us et coutumes à adopter lors d'un déjeuner professionnel.

PROGRAMMES SOLIDAIRES

Initiative nationale et internationale de la Fondation Paul Bocuse, le programme *Heritage* met à l'honneur les femmes dans la gastronomie et encourage les jeunes filles à rejoindre ces métiers d'excellence, en dignes héritières des Mères Lyonnaises qui ont formé Paul Bocuse. De plus, grâce aux dons des membres fondateurs, la Fondation accompagne les jeunes étudiants en difficulté dans leur projet d'avenir à travers son programme de bourses.

« Nous croyons en la force de l'apprentissage traditionnel, au compagnonnage et en l'art de maîtriser chaque geste et chaque technique qui ont fait la renommée de notre cuisine et la qualité de notre accueil. »

Paul-Maurice Morel, Président de la Fondation Paul Bocuse



ESPACE DÉDIÉ À LA FORMATION

Créer, partager et échanger... La Fondation dispose d'un véritable lieu de vie qui accueille les jeunes pour des ateliers sur mesure ! On y retrouve entre autres une cuisine pédagogique et un espace consacré à la mise en lumière des métiers du service et des arts de la table.

« La Fondation Paul Bocuse est dévouée à la préservation de notre riche patrimoine culinaire. Nous considérons la cuisine comme un langage universel, capable de raconter l'histoire de nos cultures et de nourrir l'âme autant que le corps. »

Paul-Maurice Morel

Par ailleurs, la Fondation s'ouvre à des formations courtes certifiantes et des titres professionnels de niveau 3 et 4 inscrits au Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP).

(RÉ)INSERTION PROFESSIONNELLE

La Fondation Paul Bocuse accompagne les jeunes de Sport dans la Ville, issus de quartiers prioritaires, sur le chemin de la réussite en organisant des job dating virtuels. Le temps d'une journée, une dizaine de jeunes (15-25 ans) sont réunis afin de leur proposer un parcours de formation adapté. Ces journées de recrutement favorisent l'égalité des chances et valorisent le secteur de l'hôtellerie et de la restauration.

SALONS, ÉVÈNEMENTS... Et plus encore !





© Pascal Ribes

THONON CHATELDON VALS
Les eaux de prestige

Retrouvez les Eaux de Prestige au stand 2.2F125 du Sirha Lyon



Les Eaux de Prestige au service de la gastronomie française. Thonon, Chateldon et Vals... Trois eaux minérales naturelles, véritables complices des grandes tables, qui capturent l'âme de leurs terroirs. Avec leur goût pur et authentique, elles révèlent les saveurs de chaque création culinaire.

CHATELDON, L'EAU DES ROIS

Chateldon se fit connaître à la cour des rois à Versailles pour ses vertus. **On raconte que sous Louis XIV, cette eau pure voyageait en bonbonnes depuis l'Auvergne pour trouver sa place sur la table royale**, grâce aux recommandations de Fagon, Médecin de le Cour, qui louait ses propriétés médicinales. Sous Louis XV, le docteur Desbrest, Conseiller du Roi en fit également l'éloge. **Aujourd'hui, ce n'est plus seulement une histoire de légende : sa pureté, ses bulles délicates et son goût exceptionnel en font une icône.** Ornant les tables des plus grands restaurants, **Chateldon sublime chaque plat, donnant un relief inimitable aux créations culinaires les plus sophistiquées.**

Directement issue des profondeurs de Chateldon, au cœur de l'Auvergne, puis lentement filtrée à travers les roches, l'eau de Chateldon jaillit à une température constante de 6°C. C'est dans ce site particulièrement préservé, qu'elle s'enrichit jour après jour en minéraux et notamment en bicarbonates (2075 mg/l). En résulte une eau légère, finement pétillante, à la minéralité équilibrée.

« Plaisante, vive et aérienne, Chateldon séduit par la délicatesse de son goût et la fine pétillance de ses bulles qui libèrent en bouche une longue fraîcheur. »



www.eauxdeprestige.com

13ÈME ÉDITION DU TROPHÉE THONON CHATELDON

Depuis plus de dix ans, ce concours met en lumière les métiers de la salle, pilier de la culture gastronomique française, dans un cadre aussi exigeant qu'inspirant. Organisé par l'Association des Professeurs Techniques du Savoie Léman, ce trophée se veut un tremplin pour les jeunes talents et un hommage à la transmission. Élèves des lycées hôteliers et professionnels collaborent en binômes pour relever des défis mêlant théorie, pratique et maîtrise du service en salle. Une première immersion dans l'univers de l'hospitalité, où chaque geste compte et où la passion prend tout son sens.

Cette année, le concours accueille comme marraine Diane Blanch, directrice du restaurant Anne-Sophie Pic au Beau-Rivage Palace de Lausanne. Sous son regard attentif et celui d'un jury composé de Meilleurs Ouvriers de France et d'experts en arts de la table, les finalistes donneront le meilleur d'eux-mêmes le 1er avril, au Lycée Hôtelier Savoie-Léman de Thonon-les-Bains.

Partenaires de l'événement, les eaux minérales Thonon et Chateldon incarnent l'esprit d'authenticité et de qualité qui anime cette rencontre. Une belle occasion de célébrer l'art du service, le talent des jeunes générations.





LE GARD... TERRITOIRE DE LUMIÈRE



© Nanda Gonzague

IGP GARD

2 750 ha de vignes

Des Cévennes à la Camargue, cette IGP dévoile un terroir bigarré entre coteaux, plaines et garrigues calcaires. Influencé par le mistral et les brises marines, le Gard produit des vins puissants et frais à l'instar des rouges veloutés, des blancs aériens et des rosés fruités. Chaque cuvée reflète la richesse de ce sol vivant, fusionnant nature et savoir-faire... Des vins de partage qui appellent à la convivialité !

IGP COTEAUX DU PONT DU GARD

350 ha de vignes

D'Uzès à Nîmes, des bords du Rhône à ceux du Vidourle, l'IGP la plus orientale du Languedoc se situe au carrefour du Languedoc, de la vallée du Rhône et de la Provence. C'est peut-être de là que vient la surprenante diversité de ses vins, des profondes expressions rhodaniennes au fruit éclatant du Languedoc en passant par la fraîcheur des rosés provençaux.

IGP CÉVENNES

1 450 ha de vignes

Un terroir vallonné où vignes, rivières, garrigues, forêts et grès rouges se mêlent harmonieusement. Grâce aux nuits fraîches et aux pluies cévenoles, les vigneron y créent des vins sur la fraîcheur et la naturalité, pleins d'audace et de diversité, qui reflètent l'esprit indomptable et innovant de leur région.

PRÉSENTS AU SIRHA LYON - STAND 2.2 D142

Cave de Durfort, Château de Comiac, Claudine Vigne, Domaine de la Patience, Domaine des Loubatières, Domaine du Chêne, Domaine de Magalanne, Domaine Sainte Octime, La Belle Pierre, Les Tracassiers, Mas des Cabrettes, Mas Seren, Quartier Lander, Rocca Maura, Vignerons de Remoulins-Fournès Vignerons de Saint Dézéry, Vignerons de Tornac, Vignerons du Castelas.

Fédération Gardoise des vins IGP | Contact : Danny Peregrine, Directeur/06 59 13 39 09



Projet cofinancé par le Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural
L'Europe investit dans les zones rurales

Les Hérault's du vin

L'HÉRAULT... CŒUR DU LANGUEDOC



IGP PAYS D'HÉRAULT

6 422 ha de vignes

De ses Hauts Cantons sauvages à son littoral bordé d'étangs, l'IGP Pays d'Hérault donne naissance à des vins modernes : rouges ronds et fruités, blancs et rosés légers et croquants. Un terroir aux multiples facettes, reflet d'une riche diversité géographique et aromatique.



IGP VICOMTÉ D'AUMELAS

150 ha de vignes

Au cœur du Languedoc, entre collines et vestiges historiques, le terroir de la « Vallée Dorée » signe des rouges fruités et charpentés, des rosés structurés et des blancs d'une fraîcheur subtile.



IGP COTEAUX DE BÉZIERS

844 ha de vignes

Un climat méditerranéen idéal, un terroir aux sols sableux qui voit naître des blancs fins et aromatiques ainsi que des rouges et rosés alliant puissance et gourmandise.



IGP COTEAUX D'ENSÉRUNE

215 ha de vignes

Au pied de l'oppidum romain et du Canal du Midi, ce terroir unique, combiné à une créativité visionnaire, donne vie à des vins rosés souples, frais et fruités, particulièrement appréciés.

IGP SAINT-GUILHEM-LE-DÉSERT

726 ha de vignes

Au nord de Montpellier, ce terroir viticole, marqué par un climat tardif et des vignes d'altitude, offre des vins rouges puissants et des blancs et rosés d'une finesse remarquable.



IGP CÔTES DE THAU

1 795 ha de vignes

Entre mer, plages et volcans, les Côtes de Thau révèlent un terroir unique qui excelle dans les vins blancs, portés par des cépages aromatiques comme le sauvignon ou le viognier.



IGP HAUTE VALLÉE DE L'ORB

60 ha de vignes

Dans le parc naturel du Haut Languedoc, la Haute Vallée de l'Orb, protégée par l'Espinouse et le Caroux, donne naissance à des vins d'une fraîcheur remarquable et à l'aromatique expressive.



IGP CÔTES DE THONGUE

962 ha de vignes

Entre piémont du Massif central et plages méditerranéennes, cette IGP dévoile des rouges tanniques et frais ainsi que des blancs et rosés d'une grande minéralité et complexité aromatique.



DOMAINES ET CAVES PRÉSENTS SUR LE STAND 2.2 D142

Bon Augure, Clos Lucquier, Clos Sorian, Domaine de Soustres, Domaine La Grange, Domaine Larose, Domaine Les Caizergues, Domaine Les Cardinelles, Domaine Les Robes Noires, Domaine Montbuisson, Domaine Roquefeuille, Dourbie, Florès, La Grange des Copains, Les Sarments, Mas Delgi, Moulin de Lène, Richemer, Terre des 2 Sources, Villa Exindrio, Alma Cersius, Beauvignac.

Fédération IGP Hérault | www.igp-herault.fr | Contact : Sylvie Olivet, Directrice - 06 72 76 92 98



Entre l'éclat solaire de l'Étang de Diana et la fraîcheur des montagnes corses, le Domaine Terra Vecchia est un écrin sauvage où la mer et l'altitude tissent des saveurs uniques. Ici, chaque fruit, chaque grappe récoltée, respire l'authenticité d'un terroir d'exception. Dès lors un cercle vertueux se dessine... Crus d'exception et bières artisanales, véritables trésors d'émotion, naissent de ce mariage rare entre la nature et le savoir-faire d'un homme qui rêve grand. Découvrez des horizons nouveaux, intenses et vibrants, façonnés par une terre vivante et préservée.





Terra Vecchia
corse

DES VINS INCOMPARABLES

Sur les terres ancestrales de Terra Vecchia, où la vigne est cultivée depuis plus de 2000 ans, le plus grand domaine viticole de Corse produit des vins faiblement alcoolisés (entre 11 et 12 degrés) qui se distinguent par leur complexité et leur élégance racée. Avec 200 hectares - dont 70 en AOP - et des cépages emblématiques comme le Niellucciu, le Sciaccarellu et le Vermentinu, chaque cru révèle la richesse insulaire et l'excellence d'un savoir-faire respectueux de l'environnement (HVE 3). Depuis 2011, le propriétaire visionnaire a insufflé un nouvel élan au domaine. Après avoir replanté durant deux ans des cépages endémiques, il modernise en créant un outil de vinification sur mesure avec l'expertise de Bucher Vaslin permettant ainsi aux parcelles d'exprimer toute la quintessence de leur terroir. Certaines cuvées, issues de vieilles vignes (jusqu'à 40 ans d'âge), sont quant à elles, sublimées en foudres de chêne de la prestigieuse tonnellerie Stockinger. Une quête de perfection qui séduit le meilleur sommelier du monde, Raimonds Tomson, qui signe une cuvée d'exception pour le domaine.



KIARA
BIERA CORSA

KIARA - BIERA CORSA

Non loin des vignobles et vergers de Terra Vecchia, Kiara, réinvente la bière artisanale depuis 2019 avec passion et caractère. Sur place, elle imagine et brasse des bières - blondes, blanches, ambrées, IPA ou Triple - non pasteurisées, 100% artisanales, qui célèbrent la richesse du terroir corse. Cédrats, citrons, pomelos, clémentines, châtaignes s'invitent dans des recettes uniques, offrant des saveurs authentiques pour sublimer chaque moment de convivialité. Toujours engagée dans une démarche de qualité et de respect de l'environnement, la brasserie modernise cette année ses packagings pour répondre aux nouvelles tendances de consommation. Ambitieuse et innovante, Kiara s'attaque également au marché du No Low et des bières à base d'alcool d'agave affirmant son audace et son identité au cœur de la Corse.

RENUCCI



DES FRUITS GORGÉS DE SOLEIL

Sur les terres baignées de soleil d'Aléria, Jean-François Renucci cultive depuis plus de 35 ans des fruits qui incarnent l'âme de son terroir. Passionné par son métier, le producteur a façonné avec soin des vergers vivaces et naturellement irrigués par l'air humide de la Méditerranée. Cédrats, citrons, pomelos, clémentines... Chaque fruit, issu d'une agriculture biologique respectueuse, capture l'essence de ce terroir unique. Ces derniers sont d'ailleurs vendus en direct, sans intermédiaire, mais aussi utilisés pour la production des bières artisanales Kiara. Cette année marque également une nouvelle étape audacieuse avec la première récolte d'avocats 100% made in Corsica, plantés il y a trois ans sur pas moins de 45 ha.

9TH
EDITION

INTERNATIONAL
CATERING
CUP

COUPE DU MONDE
DES TRAITEURS

21-23 JAN 2025
SIRHA LYON



Les projecteurs se rallument sur l'International Catering Cup, où 12 équipes venues des quatre coins du globe s'affrontent dans une compétition d'élite, alliant technique, créativité et passion pour décrocher le titre de meilleure équipe du monde. Créée en 2008 par le visionnaire Joël Mauwigney, l'ICC s'est imposée comme l'événement de référence, célébrant le savoir-faire exceptionnel des traiteurs du monde entier.

UN ÉVÈNEMENT À PORTÉE INTERNATIONALE

L'ICC réunit les talents de 12 nations : Belgique, Chili, États-Unis, France, Italie, Japon, Madagascar, Maroc, Mexique, République Tchèque, Singapour, et Vietnam. Chaque équipe, composée d'un capitaine, d'un coéquipier et d'un coach, fait face à des épreuves exigeantes pour prouver son excellence. Et celle de la France n'est pas en reste, déterminés à porter haut les couleurs de sa nation dans cette compétition mondiale. Cette année, l'hexagone est fièrement représenté par un trio d'exception : Julien Guénée (capitaine), Louis Tocheport (coéquipier) et Jérôme Le Minier, Meilleur Ouvrier de France, comme coach. Une seule quête... Décrocher le trophée Or grâce à leur talent, leur inventivité et leur rigueur.

NOUVEAUTÉ DE LA 9ÈME ÉDITION : LE COACH PASSE AU CRIBLE

Pour la première fois, le coach devient un membre actif de l'équipe, évalué par le jury au même titre que ses coéquipiers. Ainsi, un prix est décerné au Meilleur Coach, ajoutant une dimension supplémentaire au défi. Depuis l'édition précédente, un prix du Meilleur Commis est également remis, honorant l'engagement des jeunes talents.

DES DÉFIS À LA MESURE DES MEILLEURS

Pendant trois jours, les équipes vont



« L'ICC est avant tout une aventure humaine, où dépassement de soi, passion et partage sont les clés de la réussite »

Joël Mauvigney

devoir briller dans des épreuves variées : préparation en laboratoire, envoi à l'assiette et présentation sur buffet. Organisation millimétrée, technique irréprochable, lutte contre le gaspillage... chaque critère est scruté à la loupe. Les créations mettent à l'honneur des ingrédients d'exception tels que la vanille de Madagascar.



JOËL MAUVIGNEY : UN AMBASSADEUR INSPIRANT

Issu d'une lignée de charcutiers-traiteurs, Joël Mauvigney reprend en 1985 la maison familiale fondée en 1963 à Mérignac. Un an plus tard, il décroche le prestigieux titre de Meilleur Ouvrier de France Charcutier-Traiteur. Visionnaire, il lance en 2008 l'International Catering Cup pour offrir une scène mondiale aux talents de sa profession. Président de la CNCT dès 2009, il œuvre sans relâche pour valoriser le métier de traiteur. Ayant plus d'une corde à son arc, il s'engage également avec passion dans ses rôles de président de la Confédération Générale de l'Alimentation en Détail (CGAD) mais aussi de vice-président de l'Union des Entreprises de Proximité (U2P).

www.cateringcup.com



Pour toujours au goût du jour
En 2025, le Roquefort fête les 100 ans de son AOP.

Le Roquefort, c'est la force du temps qui s'écoule lentement, le respect des gestes d'autrefois, la patience de l'affineur... Sculpté dans les profondeurs des Causses, affiné dans l'ombre des grottes millénaires, il incarne une tradition ancestrale. Chaque morceau raconte l'histoire d'un territoire exigeant, façonné par des mains passionnées, là où l'homme et la roche se sont unis pour défier les limites du possible. Le Roquefort est un art de vivre : fier de ses racines, ouvert sur le monde, intransigent sur l'authenticité.



© Confédération Générale de Roquefort - Underkult

« *Le Roquefort n'est pas qu'un fromage. Il est l'expression d'un terroir, la symbiose parfaite entre la nature brute et l'expertise humaine.* »

Cent ans d'histoires gastronomiques

Premier ambassadeur des terroirs français, le Roquefort porte en lui l'héritage de la première Appellation d'Origine Protégée de l'histoire. **Au pied du Combalou, des générations d'hommes et de femmes se sont engagées corps et âme pour préserver ce trésor unique**, inspirant tout un univers fromager à poursuivre la quête de reconnaissance et d'authenticité. Sur les terres rocailleuses du sud du Massif Central, les brebis Lacaune, véritable emblème de ce territoire, paissent patiemment. De retour à la bergerie, elles sont friandes du fourrage des prés et de céréales provenant au moins à 80% de la ferme. Leur lait, recueilli avec soin deux fois par jour, entame une transformation méticuleuse et empreinte de tradition. Dans les caves de Roquefort-sur-Soulzon, à l'ombre des parois millénaires, le caillé s'épanouit lentement, pendant au moins 14 jours, bercé par l'air frais et humide, pour révéler ses arômes intenses. **Plus qu'un fromage, le Roquefort est une promesse : celle d'une agriculture durable et responsable**, fondée sur la transmission et le respect des savoir-faire, à la croisée des hommes et de la nature.

CHIFFRES

1925 : 1ère AOP de l'histoire
6 départements de production de lait : Aude, Aveyron, Gard, Hérault, Lozère, Tarn
1 334 élevages laitiers
630 000 brebis
8 laiteries
7 fabricants de Roquefort
1 commune d'affinage - Roquefort-sur-Soulzon
14 136 tonnes de Roquefort commercialisées en 2023
28% en exportation

LE ROQUEFORT EXALTE TOUTES LES SAVEURS

Dans un monde où tout semble éphémère, le Roquefort traverse les âges, gardant intact son goût inimitable et son lien profond avec son terroir.

« Un fromage d'hier, d'aujourd'hui et de demain »

Emblème de la gastronomie française et créateur de convivialité, **le Roquefort s'invite à tous les moments et trône fièrement sur les plateaux de fromage des plus grandes tables.**



© Confédération Générale de Roquefort - Spatule Prod

Jamais monotone, il trouve aujourd'hui son expression en cuisine, inspirant une nouvelle créativité culinaire aux chefs et amateurs de gastronomie. Il ne se contente pas d'être un ingrédient parmi d'autres... **Il exalte les saveurs, apportant une profondeur unique et un caractère affirmé.** Il sublime sans jamais dominer totalement. Avec sa richesse aromatique et sa texture fondante, le Roquefort crée des contrastes raffinés et transforme des mets ordinaires en expériences extraordinaires. C'est un fromage qui badine avec la tradition et la modernité, **un trésor qui continue d'écrire son histoire au cœur des cuisines et des cœurs.**



© Caves Maison Combes

La Confédération Générale de Roquefort, créée en 1930 après l'obtention de l'Appellation d'Origine, est le résultat d'un effort collectif réunissant producteurs de lait et fabricants. Son rôle : protéger et promouvoir l'AOP en soutenant la filière par des actions de communication et en luttant contre les contrefaçons.

www.roquefort.fr



Société laitière
de LAQUEUILLE
La passion du fromage

Un héritage au cœur de l'Auvergne

Depuis plus de 75 ans, la Société Laitière de Laqueuille perpétue un savoir-faire ancestral en terroir auvergnat, façonnant et affinant avec passion des fromages qui racontent l'histoire d'un patrimoine riche en saveurs. Ici, l'excellence rime avec tradition, et chaque bouchée révèle ce goût inimitable qui donne envie d'y revenir.



NOUVEAUTÉ

Le Bleu de chèvre La Mémée®

Forte de son héritage, La Société Laitière de Laqueuille innove avec une toute nouvelle création : le Bleu de Chèvre.



« Une pâte d'un blanc éclatant, une texture souple et beurrée... En bouche, c'est une symphonie boisée qui s'épanouit en une saveur puissante et fondante, avec une longueur remarquable. »

Élaboré à partir de lait de chèvre pasteurisé entier fourni par une quinzaine de producteurs de Creuse et du Puy-de-Dôme, ce bleu unique et confidentiel présente un goût très fin, voire fondant. Le secret ? Un lait plus riche mais également un affinage long et minutieux de 45 à 65 jours qui offre au fromage son caractère raffiné et ses arômes délicats.

Le goût de l'Auvergne, directement chez vous.



Des trésors fromagers que l'on retrouve avec délice sur les étals de La Boutique de la Mémée, nichée dans le Puy-de-Dôme. Forte de ses 3 740 tonnes de fromages produites chaque année, la Société Laitière de Laqueuille s'impose comme un acteur incontournable des fromages à pâte persillée. Deuxième fabricant de Fourme d'Ambert, troisième en Bleu d'Auvergne, ses créations rayonnent jusqu'au Japon. La plupart de ces délices sont conçus à partir de lait de vache pasteurisé, mais l'artisanat local n'oublie pas ses gammes en lait cru et biologique, sans oublier les fromages au lait de brebis et de chèvre. La Maison produit également des fromages de spécialités comme le

Gaperon, la Tome de Montagne et le Bleu de Laqueuille que les Auvergnats surnomment le Bleu de La Mémée. Mais l'Auvergne, terre de tradition, ne s'arrête pas là : Cantal, Saint-Nectaire, Salers... un véritable plateau d'A.O.P s'offre à vous.

LA NATURE POUR ENVIRONNEMENT.

Au pied du majestueux massif du Sancy, les animaux pâturent librement dans des prairies préservées, nourris d'herbes et de foin des montagnes, pour un lait riche des arômes de son terroir. Dans ce cadre idyllique, chaque goutte de lait raconte l'Auvergne authentique, celle où la nature se fait complice du goût.

Un modèle de collaboration

La Société Laitière de Laqueuille, c'est avant tout une Société d'Intérêt Collectif Agricole (SICA), où 61 producteurs passionnés sont les gardiens de cette tradition. Située à Saint-Julien-Puy-Lavèze à 950 m d'altitude dans le Puy de Dôme en bordure du Parc Régional des Volcans d'Auvergne, cette coopérative valorise le savoir-faire local tout en protégeant le terroir.

Retrouvez une sélection unique de fromages d'Auvergne authentiques & traditionnels sur le Boutique de la Mémée. En ligne comme en magasin, profitez d'un affinage exceptionnel et des tarifs identiques, avec une livraison garantie Chronofresh.



www.fromagesdelamemee.fr



www.fromages-laqueuille.fr

On a tant à ... partager



NUMÉRO SPÉCIAL



MAGAZINE



NUMÉRO SPÉCIAL



VIGNERONS



MONDE



ART DE VIVRE



BONNES ADRESSES



ÉDITIONS COLLECTORS



GOURMETS DE FRANCE



TESTS PRODUITS



TESTS



MAGAZINE



BOX



MAKING-OFF



SESSIONS



PRODUITS



EVENTS



LA DÉGUSTATION BOX



DREAM TEAM



TESTS



BOX



CADEAUX D'AFFAIRES



SUR-MESURE



COFFRETS LUXE



CLUB SPORTS



BRANDING



EVENTS



HEDONISTERIE



CANDY BAR



PARTENAIRES



ART DE VIVRE



ART DE LA TABLE



DECO



PARTY



DESIGN



HAPPY B



BEACH PARTY



MAGAZINE



FLOWERS



WEDDING

Retrouvez nous  sur Instagram