



# À PROPOS DE LE BOCUSE D'OR

Rempporter le Bocuse d'Or, c'est un peu comme gagner les Jeux Olympiques ou la Coupe du Monde de Football. Épaulé par une équipe, coaché par un chef prestigieux et soutenu par des supporters, le gagnant du concours accède au titre suprême de Meilleur cuisinier du monde...

Pour savoir qui sera le prochain Bocuse d'Or, rendez-vous les 27 et 28 janvier au Sirha à Lyon.

Bocuse d'Or 2013 : Rasmus Koefed, président du jury, Paul Bocuse et Enrico Crippa, président d'honneur.



Le Français Thibaut Ruggeri, lauréat 2013, entouré du Danois Jeppe Foldager, Bocuse d'Argent (à gauche), et du Japonais Noriyuki Hamada, Bocuse de Bronze.



**L**a légende donne naissance au Bocuse d'Or au détour d'une conversation... dans un ascenseur. Nous sommes fin janvier 1985. Paul Bocuse et Albert Romain, le directeur du Parc des Expositions de Lyon de l'époque se rendent sur le plateau d'une émission de télévision locale pour évoquer le succès du Salon des métiers de bouche, le futur Sirha, qui vient de s'achever. Tous deux plaisantent sur la création d'un concours d'envergure internationale et en live, face

au public, pour dynamiser la manifestation, loin des nombreuses compétitions déjà présentes sur les différents salons culinaires. Le Bocuse d'or était né.

### UN VÉRITABLE SHOW

Bouillonnant d'idées, Paul Bocuse imagine un véritable spectacle : des boxes ouverts dans lesquels les chefs donneront le meilleur d'eux-mêmes, un speaker survolté et un amphithéâtre depuis lequel les spectateurs enthousiastes encourageront leur équipe favorite. Un jury composé de chefs

renommés et représentant le pays de chacun des candidats les départagera.

Enfin, le sculpteur César, célèbre pour ses compressions, est choisi pour créer le premier trophée à l'image des récompenses qu'il a réalisées une décennie plus tôt pour le cinéma français... L'engouement est immédiat, plus de 450 journalistes internationaux, 20 chaînes de télévision et de radio, suivent la compétition, 20 pays participent à la première édition présidée par Joël Robuchon en 1987. →

### UN CANDIDAT AU DESTIN UNIQUE

Le cas de Rasmus Koefed est unique dans l'histoire du Bocuse d'Or : le Danois est le seul à posséder le bronze, l'argent et l'or.

Si le chef du restaurant *Geranium* à Copenhague (2 étoiles au guide Michelin) avait gagné du premier coup la récompense suprême, son destin aurait été changé. Avoir remporté la troisième place en 2005 lui a permis de concourir avec succès pour la deuxième marche du podium en 2007 et enfin la première en 2011, accédant ainsi au titre de Meilleur Cuisinier du Monde.





*Ci-contre : Nicolas Davouze, entraîné par Franck Ferigutti, représentera la France aux Bocuses d'Or 2015.*

Petit à petit, la compétition évolue, se laissant guider par les tendances culinaires du moment, pour devenir l'un des concours de gastronomie les plus prestigieux au monde. Représentant de toutes les cultures culinaires et révélateur des plus grands talents, le Bocuse d'Or réinvente à chaque édition l'art culinaire et participe à la diffusion des savoir-faire entre chefs du monde entier.

Tous les deux ans, les lauréats de chaque pays excellent autour d'une joute culinaire d'exception, lors d'un show survitaminé de 5 h 35. Car les supporters sont aussi au rendez-vous. À l'instar des plus grandes rencontres sportives, le public soutient activement son candidat depuis les tribunes : chants, cris, drapeaux, cornes de brumes, fanfares, sono, crécelles, cloches de vaches et *olas* amènent une ambiance festive proche de celle des matchs de football.

## LA FRANCE À L'HONNEUR

Les Français portent haut les couleurs de la gastronomie, en ayant remporté le plus grand nombre de statuettes (dix en tout) toutes catégories confondues.

Sur les quatorze Bocuses d'or, sept ont été décrochés par la France, le premier en 1987 par Jacky Fréon, le dernier en 2013 par Thibaut Ruggeri. D'autres chefs illustres ont également gravé leur nom dans les tablettes du parvis de l'Auberge de Collonges, tels Michel Roth, Régis Marcon, François Adamski, Serge Vieira et Fabrice Desvignes.

Yannick Alléno et Philippe Mille sont, quant à eux, montés respectivement sur la deuxième et la troisième marche du podium.



*François Adamski, Bocuse d'Or 2001.*



*Paul Bocuse et Geir Skeie, président du jury du Bocuse d'Or 2011 et vainqueur en 2009.*

## PREMIÈRE ET SEULE FEMME BOCUSE D'OR

Léa Linster, le chef du restaurant étoilé éponyme à Frisange au Luxembourg, est la première et la seule femme à ce jour à remporter le Bocuse d'Or en 1989. Pourtant, la compétition avait mal commencé : la candidate du Grand-Duché s'était blessée le matin même. Elle réussit néanmoins à donner le meilleur jusqu'à surpasser les vingt-trois autres candidats venus du monde entier.

Léa Linster est ainsi la seule femme et la seule Luxembourgeoise à accéder aux marches du podium.





## LES BOCUSE D'OR WINNERS

Pour continuer à diffuser les valeurs du Bocuse d'Or, les gagnants du bronze, de l'argent et de l'or se sont regroupés sous le nom de l'Académie des Bocuses d'Or, aujourd'hui devenue Bocuse d'Or Winners. L'association, présidée par Michel Roth, compte actuellement trente-neuf chefs originaires de onze pays. Ils contribuent au rayonnement de la compétition en s'impliquant dans l'organisation des sélections nationales et continentales, dans le jury, dans l'entraînement des nouveaux candidats. La grande finale lyonnaise est l'occasion pour eux de se retrouver à nouveau.

Attachés à la transmission des savoirs, les membres de l'association ont mis en place le *Prix du meilleur commis*. Depuis 2003, ils se constituent en jury pour apprécier l'implication, l'efficacité et la compétence technique de ceux qui assistent les candidats lors de la finale du Bocuse d'Or. Un prix convoité par ces cuisiniers qui jouent un rôle essentiel dans le concours. S'appuyant sur leur renommée, les Bocuse d'Or Winners s'impliquent plus largement dans des projets charitatifs en faveur de tous ceux qui travaillent dans les métiers de bouche notamment avec la plateforme européenne de micro-crédit solidaire Babyloan.

La performance des chefs français est suivie de près par celle des concurrents de la Norvège (huit Bocuses, dont quatre d'or, deux d'argent et deux de bronze), la Suède (cinq Bocuses dont un d'or et quatre d'argent) et le Danemark (cinq Bocuses dont un d'or, trois d'argent et un de bronze).

La vague nordique n'en finit pas de briller dans le concours : depuis 1991, les candidats des pays scandinaves confirment leur potentiel en montant systématiquement sur le podium lors de chaque édition.

Les 27 et 28 janvier au Sirha à Lyon, ce sera au tour de Nicolas Davouze, coaché par le Meilleur Ouvrier de France Franck Ferigutti, de représenter la France. Le candidat n'est pas seul dans cette aventure, toute une équipe s'est ralliée derrière lui. Au quotidien, la *Team France Bocuse d'Or* lui apporte son soutien indéfectible : recherche de commis, proposition de lieux d'entraînements, recherche de sponsors pour récolter des fonds et conseils avisés de grands chefs.

## LE BOCUSE D'OR VERSION 2015

Cette année encore, le concours a mobilisé des centaines de chefs durant 18 mois de sélections nationales et continentales. Vingt-quatre d'entre-eux issus de cinq continents ont été désignés pour se surpasser en alliant passion, geste et technique irréprochables.

Une fois de plus, le règlement évolue pour amener les candidats à exprimer toute leur virtuosité et leur créativité. Chacun est encouragé à sublimer le patrimoine culinaire et la signature gastronomique de leur pays respectif. Le comité a choisi pour l'épreuve

viande une *Pintade Fermière des Landes Label Rouge* : celle-ci devra être présentée entière ou reconstituée sur plat ; une note de spécificité et originalité géographique du plat sera délivrée par le Jury Dégustation, en plus de la note goût et de la note présentation.

L'épreuve poisson, la truite fario d'origine française, mettra le végétal à l'honneur. Présentée à l'assiette, la préparation chaude devra inclure au moins 50 % de végétaux provenant du Marché fruits et légumes imposé et mis en place la veille du concours. Pour apporter plus de spontanéité, un « ingrédient mystère » sera dévoilé aux candidats la veille du jour où ils concourent et devra être intégré à la recette poisson.

Pour coller à l'air du temps, le jury cuisine sera particulièrement vigilant au gaspillage et au non-respect de l'hygiène. Une fois de plus, le Bocuse d'Or prend position.

Texte de Laurence Teixeira

