

Bocuse d'Or France 2019

Davy Tissot représentera la France au Bocuse d'Or Europe 2020

Davy Tissot, chef du restaurant *Saisons*, à Écully, a remporté la 11^e édition du Bocuse d'Or France, le 24 septembre à la Maison de la Mutualité, à l'issue de deux jours de concours acharnés.

Il est qualifié pour le Bocuse d'Or Europe qui se déroulera à Tallinn (Estonie) en 2020, avant la grande finale de ce concours d'exception en janvier 2021 lors du Sirha à Lyon.



Serge Vieira, Nicolas Gruner (Meilleur Commis), Tom Meyer (2^{ème}), Davy Tissot (Bocuse d'Or France 2019), Romain Masset (3^{ème})

© Studio Julien Bouvier

Vainqueur du Bocuse d'Or France 2019

Davy Tissot, vainqueur du Bocuse d'Or France 2019, va dorénavant se préparer avec la Team France, présidée par Serge Vieira, qui aura à cœur de l'accompagner pour que la France monte sur le podium du Bocuse d'Or Europe.

Plateau : *Barons de lapin aux carabiñeros, lentement rôtis au four. Jus aux senteurs de verveine et citron de Menton.*

Assiette : *Petits poivrades poêlés en cocotte, fine gelée acidulée au vinaigre Cesare Giaccone, crème légère d'artichaut Castel, râpée de noisette du Piémont, Matignon de cèpes, pomme Granny et artichaut, émulsion crémeuse d'artichaut.*

Un jury exceptionnel

Présidence du concours

Matthieu OTTO - *Auberge Saint-Walfrid* (57) – Bocuse d’Or France 2017

Kenneth TOFT-HANSEN - *Svinkløv Badehotel (Danemark)* – Bocuse d’Or 2019

Serge VIEIRA - *Restaurant Serge Vieira* (15)

« J’ai ressenti une grande émotion en voyant travailler les candidats pour ce concours qui récompense le chef qui va représenter notre métier et surtout la France. »

Alexandre COUILLON - *La Marine* (85), membre du jury

Jury Dégustation

Christophe ARIBERT - *Maison Aribert* (38) / Mauro COLAGRECO - *Mirazur* (06) / Alexandre COUILLON

- *La Marine* (85) / Amélie DARVAS - *Äponem* (34) / Florent LADEYN - *Auberge du Vert Mont* (59) /

Tabata MEY - *Les Apothicaires* (69) / Fabrice PROCHASSON – *Aryzta* (75) / Franck PUTELAT - *La Table de Franck Putelat* (11) / Marie SORIA - *Potel & Chabot* (75) / Mathieu VIANNAY - *La Mère Brazier* (69)

« Nous étions présents pour trouver le futur gagnant du Bocuse d’Or 2021 : un chef qui sait faire du bon, du contemporain et qui sait nous transmettre des émotions. »

Florent LADEYN - *Auberge du Vert Mont* (59), membre du jury

Jury Cuisine

Romuald FASSETNET - *Château de Montjoly* (39) / Philippe JOANNES - *Société des Bains de Mer* (Monaco) / Eric PRAS - *Maison Lameloise* (71) / Christophe QUANTIN - *Alain Ducasse Education* (95)

« J’ai été impressionnée par le travail effectué par les candidats dans le temps imparti et ressenti une réelle émotion pour leur investissement personnel pour représenter la France au Bocuse d’Or. »

Amélie DARVAS - *Äponem* (34), membre du jury

Bocuse d’Or France 2019, les résultats complets

Or : Davy Tissot

2^e : Tom Meyer

3^e : Romain Masset

Commis : Nicolas Gruner

Prix Spécial Assiette : Gilles Leininger

Prix Spécial Plateau : John Argaud

Prochaine étape : Bocuse d’Or Europe Tallinn, Estonie - 2020



bocusedor.com

@bocusedor

@bocusedorfrance