



BOCUSE D'OR FRANCE 2023 : LES CANDIDATS ET LE JURY DÉVOILÉS

Annoncée la semaine passée, la sélection France du Bocuse d'Or 2023 se tiendra le **8 septembre prochain au Grand Palais Éphémère**, à Paris. Parmi plus de cinquante candidatures, seuls 6 chefs sont retenus pour cette sélection tricolore. Ils tenteront de décrocher leur place en équipe, composée chacune d'un candidat et d'un commis, et complétée pour la première fois cette année d'un coach.

Découvrez ci-dessous les femmes et hommes du Bocuse d'Or France 2023 :

CANDIDAT
Jérôme Jaegle - Restaurant *Alchémille** (Kaysersberg - 68)



Issu d'une famille de boucher-charcutier alsacienne, Jérôme Jaegle a fait ses armes auprès de plusieurs chefs renommés tel que Olivier Nasti. Amoureux du terroir et de sa région, il crée avec sa femme son restaurant *Alchémille**, récompensé d'une étoile ainsi que d'une étoile verte au Guide Michelin. Cette dernière souligne l'engagement de ce chef passionné de nature, qui aurait été maraicher s'il n'avait pas embrassé la carrière de chef. Déjà vainqueur du Bocuse d'Or France en 2010, il s'est hissé sur la 3^{ème} marche du podium au Bocuse d'Or Europe, avant d'obtenir la 4^{ème} place ainsi que le prix spécial viande lors de la Grande Finale du Bocuse d'Or 2011.

JURY
Pascal Barbot - *Astrance** (Paris - 75)



Chef étoilé, Pascal Barbot a été élevé à l'école du respect du produit, local de préférence. En 1993, après son service militaire dans la marine en tant que chef, Pascal Barbot arrive pour la première fois dans la capitale et intègre les cuisines d'Alain Passard à *L'Arpège****. C'est au sein de cet établissement qu'il rencontre Christophe Rohat, qui deviendra dès lors l'un de ses proches amis. Ensemble, ils montent *Astrance** en 2000, en référence à l'astrantia (fleur sauvage prenant racine au cœur de la chaîne des Puys). En plus de 20 ans, les cuisines de son restaurant ont accueilli des chefs de renom (Adeline Grattard, Manon Fleury, Tatiana Lehva, Magnus Nilsson, entre autres). Pascal Barbot sera également présent le 10 septembre sur la Scène Chef.fe.s de Sirha Omnivore Paris.

CANDIDAT
Edouard Loubet - *Le Grizzly* (La Clusaz - 74)



Alors qu'il se destinait à une carrière de skieur professionnel, Edouard Loubet s'est très vite destiné à la cuisine, devient en 1995 le plus jeune chef étoilé de France à seulement 24 ans. La nature ancrée au corps, passionné de terroir, des produits et de la culture gastronomique, ce chef qui cuisine à l'instinct aime travailler les textures et jouer des goûts qui viennent, selon lui, embellir un produit et affermir ses subtilités. Auréolé d'une deuxième étoile Michelin à l'aube de ses 30 ans en 1999 au Moulin de Loumarin, puis en 2006 à la Bastide de Capelongue, Edouard Loubet accumule les récompenses, et devient chef de l'année 2011 par le Gault & Millau. En parallèle, il se forge une véritable expérience des concours gastronomiques, lui qui était coach de l'équipe de France lors de la Grande Finale du Bocuse d'Or 2023, et décide, cette année, de passer de l'autre côté des cuisines, là où il s'est toujours senti à sa place, derrière les fourneaux.

JURY
Jessica Préalpato - *Carlton Tower Jumeirah* (Londres - Royaume-Uni)



Tombée dans l'univers sucré dès sa naissance avec des parents pâtisseries, Jessica Préalpato a une carrière impressionnante. Experte de sa discipline, elle est la première femme à recevoir le prix de meilleure cheffe pâtissière du monde en 2019 avant d'être couronnée l'année d'après cheffe pâtissière de l'année. Outre son palmarès et sa carrière au sein de grandes maisons, Jessica Préalpato est renommée pour son concept de *desserallité* (contraction entre dessert et naturalité) qui met en avant le produit et ses saveurs essentielles en utilisant le moins de sucre possible. Un concept de desserts plus naturels et respectueux de l'environnement qu'elle présente dans son livre "Desserallité" avec 45 créations uniques. Jessica apporte ainsi un nouveau regard sur ces dégustations avec le palais d'une pâtissière, et crée du lien entre la cuisine et la pâtisserie.

CANDIDAT
Hippolyte Peters Desteract - *Le Kabestan* (Flourens - 31)



Hippolyte Peters Desteract est âgé de seulement 7 ans lorsqu'il tombe amoureux de la cuisine et souhaite alors en faire son métier. Celui dont le péché mignon reste la blanquette de sa grand-mère, a notamment fait ses armes auprès du chef suédois Henrik Nördström, Bocuse d'Argent 2001 (*Lux dag för dag**, Stockholm), auprès de qui il découvre le monde des concours. Désormais chef de cuisine associé des restaurants *Le Kabestan* et *Flon Flon* en région toulousaine, Hippolyte a pu faire ses preuves lors de concours tels que le Trophée des Toques d'Or 2022 ainsi que le trophée Henri Huck, terminés tous les deux au pied du podium (4^{ème}).

JURY
Tom Meyer - *Granite** (Paris - 75)



Avec un début de carrière auprès d'Anne-Sophie Pic à Valence et l'expérience des grandes cuisines aux côtés d'Eric Pras, Benoît Violier ou encore Franck Giovannini, Tom Meyer démontre son penchant pour les défis et son engagement sans relâche. C'est donc tout naturellement qu'il participe à différentes compétitions. En 2019, il se hisse à la seconde place des sélections France du Bocuse d'Or, juste derrière Davy Tissot. 2022 sera synonyme de toutes les réussites avec une première étoile pour son restaurant *Granite** et l'obtention du fameux col bleu-blanc-rouge en novembre dernier. Chef engagé, Tom Meyer tient à mettre à l'honneur des produits locaux, des protéines responsables tout en sublimant les végétaux et prônant le zéro déchet.

LES 6 CANDIDATS EN LICE

Damien Corneloup - <i>L'Atelier Yssoirien</i> * (Issoire - 14)	Paul Marcon - <i>Restaurant Marcon</i> ** (Saint-Bonnet-le-Froid - 43)
Jérôme Jaegle - <i>Restaurant Alchémille</i> * (Kaysersberg - 68)	Hippolyte Peters Desteract - <i>Le Kabestan</i> (Flourens - 31)
Edouard Loubet - <i>Le Grizzly</i> (La Clusaz - 74)	François Vermeire-Merlen - <i>Styliste et conseiller culinaire</i> (Rhône-Alpes)

Pour consulter l'ensemble des biographies des candidats, [cliquez ici](#).

LE JURY DÉGUSTATION - Sous la présidence de **Naïs Pirolet**

Jérôme Banctel - <i>Le Gabriel</i> ** (Paris - 75)	Romain Meder - <i>Les Chemins</i> * (Guainville - 28)
Pascal Barbot - <i>Astrance</i> * (Paris - 75)	Tom Meyer - <i>Granite</i> * (Paris - 75)
Romuald Fassenet - <i>Château Mont Joly</i> * (Sampan - 39) - Président de la Team France	Jessica Préalpato - <i>Carlton Tower Jumeirah</i> (Londres - Royaume-Uni)
Brian Mark Hansen - <i>Sollerød Kro</i> * (Holte - Danemark) - Bocuse d'Or 2023	Sven Erik Renaa - <i>RE-NAA</i> ** (Stavanger - Norvège)

Pour consulter l'ensemble des biographies du jury dégustation, [cliquez ici](#).



"En tant que membre du jury, je serai très attentif sur le goût. C'est le plus important, c'est ce qui prime au final. On doit retrouver la perfection dans toute l'assiette. Si un candidat arrive à vous donner l'impression que vous le dégustez lui, sa cuisine, alors il aura réussi à trouver la magie nécessaire pour gagner. Je suis impatient de pouvoir goûter leurs plats !"

Brian Mark Hansen - vainqueur du Bocuse d'Or 2023