



Lyon, le 28 mars 2024

La Région Auvergne-Rhône-Alpes, premier partenaire de la Team France Bocuse d'Or

Laurent WAUQUIEZ, Président de la Région Auvergne-Rhône-Alpes, a présenté, ce jeudi 28 mars, le soutien de la Région à la Team France Bocuse d'Or, emmenée cette année par Paul MARCON. La Région Auvergne-Rhône-Alpes est le premier partenaire de la Team France Bocuse d'Or avec un soutien à hauteur de 130 000 €. La Finale mondiale du Bocuse d'Or aura lieu les 26 et 27 janvier 2025 au SIRHA.



Créée en 2012 pour soutenir et encadrer le candidat français à la Finale mondiale du Bocuse d'Or, la Team France Bocuse d'Or est présidée par le chef Romuald FASSENET. **En 2025, elle sera emmenée par le chef Paul MARCON**, accompagné de sa commis **Camille PIGOT** et de son coach **Christophe QUANTIN**. Paul MARCON pourra également compter sur le soutien de Davy TISSOT, vainqueur de l'édition 2021.

Dans les pas de Davy TISSOT

En 2021, le chef **Davy TISSOT** remportait le Bocuse d'Or, avec le soutien de la Région illustrant ainsi l'excellence française en matière de gastronomie. Formidable coup de projecteur pour l'ensemble de la filière, cette victoire a également mis en lumière tout le talent de nos chefs français. Cette année encore, la **Région Auvergne-Rhône-Alpes demeure le premier partenaire de la Team France Bocuse d'Or**, emmenée désormais par **Paul MARCON** qui succède à **Naïs PIROLLET**, première femme à représenter l'équipe de France.



Lyon, le 28 mars 2024

Paul MARCON, un compétiteur de longue date

Fils du chef triplement étoilé Régis MARCON, Paul a remporté le Bocuse d'Or France en septembre 2023 et obtenu la 5^e place au Bocuse d'Or Europe le 20 mars 2024 en Norvège. Habitué aux compétitions, qu'il pratique depuis ses 16 ans, il a fait ses armes dans plusieurs restaurants lyonnais étoilés, après avoir été diplômé de l'école hôtelière de Thonon-les-Bains. Il a également officié en Suède chez le double étoilé Tommy Myllymäki, du restaurant Aira à Stockholm.

« C'est une chance pour notre région d'accueillir les Bocuse d'Or, plus grand concours culinaire du monde qui se déroule en marge du SIRHA. Accueillir à la fois cette compétition d'envergure internationale et ce grand salon dédié à l'hôtellerie-restauration incarne notre image de marque en la matière. Auvergne-Rhône-Alpes est en effet la grande région de la gastronomie française dont l'excellence est reconnue internationalement. Pour l'édition 2025, cette équipe de France incarnera quelque chose qui pour moi est très important, **la famille, la transmission des savoirs et des passions**. C'est un magnifique symbole que l'équipe soit menée **par Paul Marcon qui s'inscrit 30 ans plus tard, dans les pas de son père Régis**, chef triplement étoilé de Saint-Bonnet-le-Froid et qui avait remporté le **Bocuse d'Or en 1995**. **À tous, je tiens à vous féliciter pour le travail que vous avez accompli lors des épreuves de sélection et surtout, je veux vous dire merci, merci de faire vivre et de sublimer nos produits**, merci de préserver et de partager notre culture gastronomique qui fait notre d'identité et la fierté de nos territoires », Laurent WAUQUIEZ, Président de la Région Auvergne-Rhône-Alpes.

Construction d'un centre d'excellence de la gastronomie et des métiers de bouche

Après l'annonce de la création d'un « Clairefontaine de la gastronomie » en région Auvergne-Rhône-Alpes en septembre 2021 à l'occasion de la victoire française au Bocuse d'Or **la Région a travaillé en lien avec l'Etat ; les représentants des organisations professionnelles des métiers de la gastronomie**, mais aussi avec les partenaires qui contribuent au rayonnement de la gastronomie française comme les **filières agricoles ou les acteurs du tourisme pour créer une structure unique en France : Le Centre National d'Excellence Auvergne-Rhône-Alpes de la Gastronomie et ses filières**.

Chiffres : 1^{re} région gastronomique avec 100 restaurant étoilés au Michelin (dont 7 chefs 3 étoiles) et 28 900 restaurants dont 60% de restaurants traditionnels.

1^{re} région de productions sous signe officiel de qualité (AOP, IGP, labels et bio) avec 189 signes pour nos fromages, vins, fruits, viandes...



Lyon, le 28 mars 2024

C'est une **immense fierté que cela se fasse dans notre Région et d'en être le 1^{er} financeur** à hauteur de **15M€** (*inscrit au CPER*).

L'objectif est de créer durablement un site d'entraînement pour les champions français, individuels ou en équipe, qui participent à des concours de gastronomie et qui contribuera à la valorisation de la haute gastronomie le tout pour porter au plus haut les couleurs de la cuisine française.

