Au cœur du Bocuse d’Or, METRO accompagne les chefs à chaque étape

Fournisseur officiel et partenaire historique du Bocuse d’Or, METRO joue un rôle structurant dans l’un des concours culinaires les plus exigeants au monde. De la sélection nationale jusqu’aux grandes finales, l’enseigne accompagne les candidats bien au-delà de la simple logistique, en garantissant un cadre de travail fiable, constant et adapté aux exigences de la haute compétition.

Participer au Bocuse d’Or ne se résume pas à une performance le jour J. Chaque candidat s’engage dans un parcours long et progressif, qui commence par une sélection nationale, se poursuit par des épreuves continentales, avant d’aboutir à la finale mondiale organisée à Lyon lors du Sirha.

À chacune de ces étapes, METRO intervient comme fournisseur officiel des produits, mais aussi comme partenaire technique. En amont des épreuves, les équipes travaillent avec les équipes METRO pour définir précisément leurs besoins : origine des produits, calibrage des pièces, maturité des fruits et légumes, régularité des approvisionnements. L’objectif est clair : permettre aux chefs de s’entraîner, puis de concourir, dans des conditions strictement identiques.

Dans un concours où la précision est extrême et le temps compté, cette stabilité est un facteur clé de performance. Elle permet aux candidats de se concentrer pleinement sur la création, l’exécution et la cohérence de leur proposition culinaire.

#### **Une logistique invisible, mais décisive**

Lors des finales, la présence de METRO se matérialise dans les coulisses. Produits frais, viandes, poissons, fruits, légumes, herbes et condiments sont réceptionnés, contrôlés, stockés puis redistribués selon un protocole rigoureux. Chaque lot est tracé, vérifié, standardisé.

Cette organisation millimétrée garantit l’équité entre les candidats et sécurise une épreuve où la moindre variation de matière première peut avoir un impact direct sur le résultat final. Depuis 2005 aux côtés du Bocuse d’Or, et sponsor principal depuis 2013, METRO a contribué à professionnaliser encore davantage l’environnement du concours.

#### **Bocuse d’Or France, une étape décisive vers 2027**

Le 21 octobre dernier, la finale Bocuse d’Or France s’est tenue à la *Maison de la Mutualité*, à Paris. Six candidats y ont défendu leur vision de la cuisine française contemporaine devant un jury d’experts. À l’issue de l’épreuve, Maxence Baruffaldi s’est imposé, décrochant son billet pour représenter la France lors du prochain Bocuse d’Or Monde, qui se tiendra en 2027 au Sirha de Lyon.

Cette finale nationale joue un rôle stratégique. Elle ne sacre pas seulement un talent, elle engage une équipe dans un cycle de préparation long, exigeant, où chaque détail compte. Pour METRO, c’est aussi à ce stade que l’accompagnement prend toute sa dimension, en soutenant les chefs dans la durée, depuis la sélection jusqu’à l’échéance internationale.

#### **Soutenir l’exigence et la transmission**

En s’engageant au Bocuse d’Or, METRO défend une certaine idée du métier de chef : rigueur, régularité, exigence sur le produit, mais aussi capacité à travailler en équipe et à s’inscrire dans un écosystème. Derrière chaque assiette présentée en compétition, il y a des producteurs, des fournisseurs, des logisticiens, des partenaires techniques.

À travers ce partenariat, METRO affirme que la création culinaire de haut niveau repose autant sur le talent que sur la solidité de la chaîne qui l’entoure. Une vision en phase avec l’ADN du Bocuse d’Or, et avec les attentes des professionnels de la restauration d’aujourd’hui.