

La ville d'Ecully



ÉVÈNEMENT, VIE ÉCONOMIQUE

Davy Tissot remporte le Bocuse d'Or France

Publié le 25 septembre 2019

Davy Tissot, chef du restaurant gastronomique Les Saisons de l'Institut Paul Bocuse a été sacré vainqueur du Bocuse d'or France. Sélectionné avec 7 autres chefs, il a remporté le sésame le mardi 24 septembre 2019 lors de la finale du concours national à Paris. Une compétition de haut niveau pour laquelle les chefs se sont affrontés autour d'une entrée à base d'artichaut et d'un plat de lapin. Davy Tissot était épaulé pour la compétition par Nicolas Gruner, diplômé du Bachelor Arts culinaires de l'Institut Paul Bocuse, qui a lui-même remporté le titre de meilleur commis au cours de cette épreuve.





©Bocuse d'Or

Davy Tissot s'est dit heureux de ramener ce trophée à Lyon, une première depuis la création du célèbre concours en 1987 par Paul Bocuse. *"C'est pour moi une façon de remercier Monsieur Paul. À nous de travailler maintenant pour remporter les prochaines échéances."*

Le chef lyonnais représentera en effet la France lors du prochain concours européen du Bocuse d'Or, qui se tiendra au mois de juin à Tallinn (Estonie), dernière étape avant le concours international, prévu à Lyon en janvier 2021 dans le cadre du Salon International de l'Hôtellerie, de la Restauration et de l'Alimentation. Un titre que la France n'a plus remporté depuis 2013.

Un chef d'exception

Formé auprès de Paul Bocuse, mais aussi de Régis Marcon et Philippe Gauvreau, Davy Tissot est sacré Meilleur Ouvrier de France en cuisine-gastronomie en 2004. De 2004 à 2015 il a été le chef des Terrasses de Lyon, le restaurant étoilé de la Villa Florentine.

Depuis l'été 2016, il est le chef du restaurant gastronomique Les Saisons de l'Institut Paul Bocuse à Écully.



d'ÉCULLY

MAIRIE D'ÉCULLY

1 place de la Libération

CS 80212

69134 écully Cedex

HORAIRES :

Lun - Ven : 8h30 > 12h - 13h30 > 17h

Samedi : 8h30 > 12h

Etat-civil-affaires générales : même
horaires sauf lundi : journée continue
de 10h à 17h

Ce site utilise des cookies pour favoriser votre navigation et enrichir les contenus qui vous sont proposés.
Vous pouvez néanmoins les désactiver à tout moment si vous le souhaitez.

✓ OK, tout
accepter

Personnaliser