

Lyon, le 27 septembre 2021

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

SIRHA 2021 : LE CHEF LYONNAIS DAVY TISSOT REMPORTE LE BOCUSE D'OR

A l'occasion de cette 18^e édition des Bocuse d'Or, après presque un an d'interruption de l'activité de la restauration, l'équipe de France menée par le chef étoilé lyonnais Davy Tissot a remporté le prestigieux Bocuse d'or. Celui qui est également chef de cuisine formateur au restaurant Saisons de l'Institut Paul Bocuse, et Meilleur Ouvrier de France 2004, a affronté 23 chefs venus du monde entier, autour de deux épreuves.

Bruno Bernard, Président de la Métropole de Lyon : *« Je suis fier que l'équipe de France emmenée par le Lyonnais Davy Tissot ait remporté le Bocuse d'Or, c'est une véritable victoire pour la gastronomie française et son rayonnement à l'international, dans ce contexte de crise sanitaire si particulier. C'est un honneur pour la Métropole de Lyon, soutien de l'Institut Paul Bocuse qui assure la formation de talents au service de l'excellence de la gastronomie lyonnaise et française. »*

Tous les deux ans, durant cinq jours, le SIRHA est le point de ralliement de **tous les professionnels de la restauration et de l'hôtellerie, à travers le monde**. Ce salon présente les nouveautés, les tendances du marché et concentre de nombreux concours pour repérer les nouvelles techniques ainsi que des idées innovantes. C'est aussi la scène des finales de deux concours emblématiques de renommée internationale : **la Coupe du Monde de Pâtisserie et les Bocuse d'Or**.

Depuis 2017, la Métropole de Lyon est présente au SIRHA, pour revendiquer Lyon comme place incontournable de la Gastronomie, à l'international, mais aussi pour soutenir les grands chefs du territoire qui concourent aux Bocuse d'Or.

Contact presse

Anaïs Mercier

amercier@grandlyon.com

04 26 99 34 27