



DOSSIER DE PRESSE



DES MINGUETTES À MONSIEUR PAUL, LE GOÛT DU CHALLENGE.

Issu d'une famille d'immigrés, Davy Tissot a grandi aux Minguettes à Lyon aux côtés de sa grand-mère avec ses oncles et tantes.

« Ma grand-mère était sicilienne et se levait à 4h du matin pour donner à ses plats le temps de mijoter. Tout notre immeuble pouvait sentir les odeurs et tout se partageait, même avec les voisins. Elle a été longtemps mon seul repère familial, mon ancre. »

Ses passions? Le sport et l'ébénisterie. Un parcours scolaire classique dans lequel il ne s'est jamais épanoui l'amène à suivre la voie du sport qu'il doit abandonner suite à une blessure. Mais le goût du challenge est né.

« Je cherchais à atteindre un objectif et l'excellence quel que soit le domaine. » Le domaine sera la cuisine, l'objectif celui de devenir Meilleur Ouvrier de France. Après avoir fait des demandes d'apprentissage chez des chefs où il n'aura que des refus, il est inscrit à 13 ans à l'école hôtelière de Vénissieux. Ses premiers pas dans le métier l'amènent chez le traiteur Meilleur Ouvrier de France Jean-Paul Pignol.

« Au début, c'était la punition. On m'y envoyait travailler tous les week-ends, au vu de mes résultats scolaires. Mais petit à petit, j'ai découvert un métier mêlant rigueur, discipline et créativité qui m'offrait une opportunité de canaliser mon énergie, d'apprendre à me concentrer et à me dépasser. »

Tout a ensuite été des histoires de rencontres... Les premières mains tendues sont celles de Monsieur

Paul. « J'étais très impressionné. Il portait le fameux col Bleu Blanc Rouge et cette fameuse médaille qui était mon objectif ultime. C'est Paul Bocuse qui m'a donné la passion du métier. »
En 1991, le jeune Davy Tissot occupe un poste de commis au sein du restaurant triplement étoilé à l'Auberge de Collonges. Il y découvre le monde de la restauration, auprès du chef Roger Jaloux, qui des années plus tard, l'épaulera pour le concours de Meilleur Ouvrier de France.





MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE, LA CONQUÊTE DU GRAAL

« Mon parcours est marqué avant tout par des rencontres.» L'histoire continue au restaurant La Rotonde à la Tour-de-Salvagny en 1994 aux côtés de Jacques Maximin, Meilleur Ouvrier de France. « Ça a été une période très dure. Je suis rentré commis et à 21 ans j'étais chef de partie. Je me suis accroché. Grâce à lui, en deux années, j'ai gagné 10 ans de métier. »

Davy enrichit son expérience auprès du chef Régis Marcon en tant que deuxième sous-chef à L'Auberge des Cimes à Saint-Bonnet-le-Froid et aux côtés du chef Jean Brouilly à Tarare. En 2001, il retourne à La Rotonde, cette foisci auprès du chef doublement étoilé au Guide Michelin Philippe Gauvreau auprès duquel il reste quatre années en tant que second de cuisine.

Animé par l'esprit de compétition, Davy est féru de concours auxquels il finit toujours à la deuxième ou troisième place. « *J'étais le Poulidor des concours.* »

Davy Tissot se lance alors dans la conquête du Graal. Encadré par le chef Roger Jaloux, il s'entraîne sans relâche comme un véritable sportif. En 2004, il remporte le titre de Meilleur Ouvrier de France, une véritable consécration, la réalisation du rêve qu'il s'était fixé en commençant sa carrière. « Au début, je ne voulais pas être chef mais MOF. » Objectif atteint. La même année, Davy devient chef des Terrasses de Lyon, le restaurant de l'hôtel**** La Villa Florentine où il obtiendra une étoile au guide Michelin en 2005.



CUISINER POUR CRÉER DU PLAISIR

Tradition, modernité, esthétisme... Il n'y a pas de case Tissot. La cuisine du chef Davy Tissot s'appuie avant tout sur la notion de plaisir envers l'autre.

« Je ne prends pas beaucoup de plaisir à manger. C'est le plaisir et l'émotion que procure la cuisine aux gens qui m'intéresse. Je suis sensible à l'humain, au partage et je ne pourrais pas cuisiner pour une personne que je n'aime pas. »

Chaque plat se veut une ode à la découverte à travers des associations de goûts et de textures. « Je suis animé avant tout par le désir de créer un souvenir, une émotion gustative et/ou visuelle. » Rigoureusement sélectionnés, les produits locaux ou d'ailleurs sont mis sur le devant de la scène dans le souci du détail. Rien n'est laissé au hasard. Fort d'un solide bagage technique, le chef Davy Tissot invite au voyage avec pour seule limite, le Bon et le Beau. Curieux, il est toujours à l'affût de nouvelles approches et se remet en question constamment pour trouver l'équilibre parfait sur chaque plat créé. Quand le goût de la création s'allie à l'intelligence de se remettre en cause pour donner le meilleur et viser l'excellence...





LE BOCUSE D'OR LE CONCOURS LE PLUS PRESTIGIEUX AU MONDE

Créé en 1987 par Paul Bocuse, le Bocuse d'Or a été imaginé comme une compétition sportive spectaculaire où les nations rivalisent d'excellence pour remporter ce trophée d'exception.

Le concept ? Réunir 24 chefs du monde entier, parmi les plus prometteurs de leur génération et pays, et leur demander de réaliser deux plats en 5h35 sur une thématique imposée au cœur d'une arène de 8000 m² devant un public survolté. À l'issue de deux journées intenses, un jury, composé de quelques-uns des chefs les plus reconnus de la planète, décerne trois distinctions, le Bocuse de Bronze, d'Argent et d'Or. Organisée durant le SIRHA à Lyon, la finale a lieu tous les 2 ans et détermine ainsi, devant des centaines de milliers de spectateurs et de professionnels, qui détiendra désormais le titre de « meilleur cuisinier du monde. »

C'est en 2013 que la France a remporté pour la dernière fois le Bocuse d'Or grâce à la performance du chef Thibaut Ruggeri.

Passionné de sport, Davy Tissot a le goût du challenge, du dépassement de soi. Compétiteur dans l'âme et désireux d'entreprendre un nouveau challenge, il a décidé de tout quitter pour se consacrer au Bocuse d'Or, le concours le plus prestigieux au monde autour de la gastronomie.

UNE AVENTURE HUMAINE ET COLLECTIVE

Soutenu par la Team France présidée par le chef doublement étoilé et Bocuse d'Or 2005 Serge Vieira, Davy Tissot s'est entouré d'une équipe aussi déterminée que lui et avec laquelle il travaille au cœur du local de la Team France à Ecully. Le chef Alain Le Cossec, Meilleur Ouvrier de France, l'épaule au quotidien pour l'accompagner dans son entraînement intensif. Naïs Pirollet, responsable de la recherche et du développement des recettes, apporte sa créativité à travers un regard neuf et Julien Dubois, cuisinier de formation et ancien militaire, porte la responsabilité de la logistique de la Team France en tant que chef de projet. Le chef Yohann Chapuis, chef étoilé du restaurant Greuze à Tournus et coach officiel, les commis Nicolas Ferrand et Arthur Debray, commis officiel qui sera le double de Davy Tissot dans le box, sont également des soutiens précieux et capitaux dans cette aventure. Une équipe soudée pour partager, échanger et construire ensemble la suite de l'histoire.

« Compétiteur dans l'âme, j'avais besoin de me lancer un nouveau défi en réalisant un rêve d'enfant, celui de représenter la France au sein du concours de cuisine le plus prestigieux du monde et de tout donner pour décrocher la victoire. J'aborde ce challenge plus pour la France que pour moi. Ce serait aussi ma façon de dire merci à Monsieur Paul qui m'a donné le goût du métier. Le concours du Bocuse d'Or est une compétition qui fédère une team, des coachs, des partenaires, des supporters autour d'un objectif commun... Bien plus qu'une compétition, c'est une aventure humaine et collective qu'il faut vivre à fond. »













EN ROUTE VERS LA VICTOIRE

Septembre 2019 : Davy Tissot remporte la 11e édition du Bocuse d'Or France à la Maison de la Mutualité à Paris. 5h35 d'épreuves pendant lesquelles ils ont dû réaliser un plateau autour du lapin et 8 assiettes sublimant l'artichaut. Une sélection nationale française riche en émotions et en moments forts qui marque le début d'une grande aventure.

Octobre 2020: Direction Tallinn en Estonie pour le Bocuse d'Or Europe. 20 candidats, 2 épreuves et 10 places pour la grande finale à Lyon en juin 2021. Les candidats ont réalisé deux épreuves distinctes en 5h35 dont le plateau autour de la caille estonienne et une assiette sur la thématique du poisson-chat et de garnitures uniquement végétales. Le chef Davy Tissot et son équipe ont choisi de sublimer ces produits en les ancrant dans leur environnement naturel... S'inspirer d'un ballot de paille en plein champ pour créer une garniture dans l'esprit d'une pomme boulangère, donner l'illusion d'un œuf de caille, jouer sur les formes et le design pour redonner sa magnificence aérienne à la caille... Chaque pièce a été pensée dans le souci du détail pour former un tout et raconter une histoire mise en valeur sur un plateau rendant hommage à l'artisanat français. Designer, ébéniste, bronzier d'art, orfèvrerie, marqueterie de paille, vernissage, autant de savoir-faire qui ont contribué à créer un véritable objet d'art. Le chef Davy Tissot, accompagné de son commis officiel Arthur Debray, remporte le Prix du Meilleur plateau et qualifie la France en finale des Bocuse d'Or à Lyon en septembre 2021.















DAVY TISSOT, VAINQUEUR DU BOCUSE D'OR 2021

Le chef Davy Tissot, accompagné de son commis officiel Arthur Debray et de son coach le chef Yohann Chapuis, remporte le Bocuse d'or 2021 le lundi 27 septembre 2021. 5h30 d'épreuves non-stop pendant lesquelles ils ont réalisé un plateau autour du paleron de bœuf et une box take away autour de la tomate. Une victoire pour la France qui n'avait pas accédé au podium depuis 2013, une première pour un chef Meilleur Ouvrier de France.

Davy Tissot a voulu mettre à l'honneur avant tout la cuisine de cœur qui est à la base de l'identité française qui a inspiré le monde entier. Il s'est inspiré des tomates farcies, d'artichauts barigoule, de la béchamel. La réalisation du plateau Art Déco et la conception de la box ont aussi été pensées pour rendre hommage à l'artisanat et l'esprit d'innovation français. Se réapproprier ce qui fait notre identité et le porter au plus haut niveau, un pari réussi!

Le chef Davy Tissot a aujourd'hui un rôle d'ambassadeur pour le rayonnement de la gastronomie française à travers son titre de Bocuse d'Or et s'investit autour de la création du futur Centre d'Excellence pour fédérer et soutenir des équipes junior qui seront les compétiteurs de demain. Il est également ambassadeur de l'Institut Paul Bocuse pour valoriser notre savoir-faire et le transmettre. Son objectif: se tourner vers l'avenir pour construire la suite...

LA TOMATE

Véritable écrin 100% végétal et biodégradable, la box take away a été réalisée à la main en marqueterie de paille en collaboration avec Manon Bouvier, Meilleur Ouvrier de France de l' Atelier Paelis. La paille est issue d'une culture de proximité et sans OGM, assemblée avec de la colle écologique et lustrée grâce à une laque naturelle et bio-sourcée. Clin d'œil à la maroquinerie de luxe française, cette box a été imaginée pour transporter la haute gastronomie tout en gardant l'élégance des arts de la table. De quoi sublimer l'entrée, la plat et le dessert déclinés autour de la tomate.

« La tomate a de multiples facettes. Nous avons voulu les dévoiler tout en respectant son goût naturel, sa simplicité. Une réflexion partie de la tomate farcie de ma grand-mère, des techniques de fermentation qui viennent des anciens... On n'a rien inventé. »

Entrée:

Quartier de tomate pure et moutardée, voile de brûlé et tranche de tomate confite. Kombucha d'eau de tomate givrée et huile de verveine. Crouton de tomate «lèche-doigt», ail noir et oxalis.

Plat:

Tomate complètement farcie avec de la crevette. Jus des têtes de crevettes tomaté, vierge à l'huile de basilic. Champignons de France et herbes sélectionnées

Dessert:

Bonbon tomate «prune pourpre». Tomate fermentée et fruitée, coulis de celle-ci, huile des feuilles. Fleurs bigarrées et oxalis pourpres



















SERVIR L'ART DÉCO ET UNE CUISINE DE CŒUR SUR UN PLATEAU

Le plateau a été imaginé en collaboration avec le designer Xavier Salério en hommage à l'Art déco, mouvement artistique des années Folles, comme une invitation à retrouver ce goût de vivre après ces années de pandémie... Ce support combine les possibilités de la haute-technologie avec la minutie de l'artisanat et la créativité humaine. Des lignes pures, 135 pièces d'ornementation démontables à la découpe millimétrique et la pièce centrale en laiton pour élever ce « bas-morceau » qu'est le paleron de bœuf. Car c'est la cuisine de cœur avant tout qui a guidé le chef Davy Tissot dans ses choix. Morceau populaire et légumes oubliés sont travaillés avant tout avec gourmandise, authenticité et simplicité comme une ode à la cuisine bourgeoise indémodable, notre patrimoine...

Intitulé :

Paleron tout entier d'un bœuf charolais AOP, jus braisé, infusé aux graines de moutarde et fleurs d'ail des ours fermentées.

Garnitures:

Raviole totalement artichauts, fond croquant, purée douce et jus d'une barigoule.
Petits pois augmentés, pousse.
Ragoût frais dans un petit pois crémeux, quinoa soufflé.















