

25/01/2017

Bocuse d'or : top départ pour le candidat français Laurent Lemal

Laurent Lemal, chef étoilé du Domaine Riberach à Bélesta (Pyrénées-Orientales), représente la France lors de la finale du Bocuse d'or qui rendra son verdict mercredi soir au sein du Sirha.



Christophe Muller, chef exécutif du restaurant Paul Bocuse avec les jeunes du lycée hôtelier Sainte-Thérèse de La Guerche-de-Bretagne.

«Il est d'une rigueur et d'une précision remarquable, je suis impressionné». Christophe Muller, chef exécutif de l'auberge Paul Bocuse à Collonges, est confiant dans les chances du candidat français Laurent Lemal. Dès le Top départ, donné ce mardi matin à Lyon Eurexpo en marge du Sirha, Laurent Lemal très concentré s'est mis au travail avec ses deux commis. Il peut également compter sur son coach, le chef originaire du Jura Franck Putelat.

Le chef étoilé, insensible au bruit, à l'agitation des supporters et au regard des chefs qui suivent la progression de l'exécution des plats qu'il va servir au jury. Volaille de Bresse aux écrevisses et assiette de légumes sont au menu.

Ambiance survoltée à 14h30 ce mardi dans les tribunes avec la Marseillaise chantée par les supporters à l'arrivée de la poularde de Bresse aux écrevisses du candidat français.

Un plat magnifique dont on ne sait pas encore s'il a séduit le jury mais qui a reçu apparemment l'approbation des chefs français du comité du Bocuse d'or.