



Team France Bocuse d'Or : J-2 mois avant le Bocuse d'Or Europe

A deux mois du Bocuse d'Or Europe, le rythme s'accélère autour de l'équipe française. Le chef étoilé Laurent Lemal du Domaine Riberach à Bélesta, sa fidèle commis Léa Fageol et leur coach, le chef doublement étoilé Franck Putelat sont en pleine préparation du thème principal, des recettes et de l'univers du plat et des assiettes qu'ils proposeront au jury le 11 mai prochain à Budapest (Hongrie).

Grâce au soutien actif des partenaires de la Team France, toujours plus nombreux et impliqués depuis la création de l'association en 2012, l'équipe bénéficie d'un encadrement unique et personnalisé. Chaque jour, au Domaine Riberach, l'équipe élabore ses recettes dans un box recréant les conditions du réel.

Le processus de création est pleinement enclenché autour des produits imposés récemment révélés : le cerf Elaphe rouge, l'esturgeon et son caviar Sterlet de Hongrie. Ils peuvent compter sur le soutien des chefs de la Team France pour être prêts à rivaliser de précision, d'audace et de créativité lors d'un show époustouflant qui mettra un terme à quelques mois d'entraînement.

UNE ÉQUIPE DÉTERMINÉE À GAGNER



Laurent Lemal, le candidat

Chef au Domaine Riberach depuis 2009, Laurent Lemal est bouillonnant d'idées. Sa cuisine qu'il qualifie « *d'anarchique, d'ouverte et de rapide* » est en recherche constante de finesse, de détail, et de précision. Des valeurs apprises au cours de son apprentissage au lycée hôtelier du Touquet et ses années de formation à la *Bastide de Capelongue* à Bonnieux où il rencontre le chef Bruno Caironi, au *Pont Napoléon* avec Michel Dussau et à l'*Hostellerie de l'Abbaye de la Celle* avec le chef Benoît Witzs.

Sa carte qu'il renouvelle une à deux fois par semaine s'articule généralement autour de 4 entrées et de 8 plats imaginés au fil des saisons et détournés avec maîtrise, humilité et humour. Elle est une vraie « *déclaration* » à tous les petits producteurs du terroir local qu'il liste méthodiquement à la fin de ses menus et auxquels il n'oublie jamais de témoigner sa confiance et son admiration.

Du jeune chef étoilé, originaire de Douai, il émane une force tranquille qui l'a poussé à se présenter au concours « Un des Meilleurs Ouvriers de France » en 2015 (finaliste) et au Bocuse d'Or France. Avec le même calme et la même assurance, il chemine vers la finale européenne de cette compétition mondiale créée par Paul Bocuse, avec l'espoir non dissimulé de concourir voire de s'imposer lors de la grande finale en 2017.



Franck Putelat, le coach officiel

C'est dans son Jura natal que Franck Putelat a puisé sa force de travail et sa liberté d'entreprendre. Sa détermination et son talent lui offriront une place auprès de grands chefs comme Georges Blanc et Philippe Legendre avec lesquels il apprendra la maîtrise des classiques. En 1998, il prend les rênes du restaurant *La Barbacane* à Carcassonne et gagne sa première étoile. Travailleur acharné, il obtiendra ensuite un Bocuse d'Argent en 2003 (un point le sépare du lauréat !). En 2006, il ouvre sa propre table, « le Parc » pour laquelle il est couronné de deux étoiles. Il y propose une cuisine qu'il qualifie de « *classique fiction* » ou il détourne avec justesse

les grands classiques de la gastronomie, emmène les plats vers une autre époque, conte sa propre histoire pour en faire une « *fiction* », offrant ainsi à ses convives un véritable voyage sensoriel et gustatif.



Léa Fageol, la commis

A 20 ans, Léa Fageol vit pleinement l'aventure Bocuse d'Or. La jeune Aurillacoise a fait le choix de s'investir à 100% dans le concours en mettant ses études (BTS hôtellerie-restauration au lycée des Métiers de Chamalières) entre parenthèses, en s'installant dans un petit village près du Domaine de Riberach où elle travaille désormais et s'entraîne quotidiennement aux côtés de Laurent Lemal.

LE SOUTIEN INDÉFECTIBLE DE LA TEAM FRANCE BOCUSE D'OR



Depuis ces dernières années, le Bocuse d'Or n'a cessé d'évoluer, atteignant aujourd'hui un niveau de compétition inégalée dans le monde. A tel point que ce concours international demande de la part du candidat une implication de tous les instants ainsi qu'une organisation rigoureuse et sur mesure.

Dans sa préparation, il peut compter sur la Team France Bocuse d'Or. Depuis 2012, le comité de soutien au candidat français, présidé par le chef François Adamski, mobilise 20 chefs (anciens lauréats du concours, chefs parrains et MOF) qui coachent le candidat français, lui transmettent leur savoir-faire et l'aiguillent dans la préparation de ses recettes. Pour cette nouvelle édition, 4 nouveaux chefs, MOF ont rejoint l'aventure : Jean-Luc Danjou, Olivier Bajard, Fabien Lefebvre* et Guy Krenzer.

L'objectif de la Team France est d'être le soutien n°1 du candidat en l'accompagnant pas à pas, en le déchargeant du subsidiaire - à savoir la recherche des partenaires, l'achat des produits et du matériel, la mise en place d'une campagne de communication... - afin qu'il puisse se concentrer sur l'essentiel : accéder à la première marche du podium.

LES PARTENAIRES DE LA TEAM FRANCE

PARTENAIRES PRESTIGE



PARTENAIRES PREMIUM



PARTENAIRES OFFICIELS



FOURNISSEUR



Retrouvez la Team France Bocuse d'Or sur sa [page Facebook](#) et sur [son Blog](#)

Contact Team France Bocuse d'Or

Partenariat / Communication / Logistique

Anne Daudin

Tel : 06.50.71.65.13

promotion@teamfrancebocusedor.com