



## **Bocuse d'or : Franck Putelat est le coach officiel de Laurent Lemal**

**Lundi 16 novembre 2015 la Team France Bocuse d'Or, association de soutien au candidat français**

**au Bocuse d'Or, organisait une première rencontre conviviale avec la nouvelle équipe candidate française au Bocuse d'Or et ses partenaires. L'occasion pour chacun de réaffirmer son soutien à Laurent Lemal, sa commis Léa Fageol et son coach Franck Putelat.**

Fondée en 2012, les anciens lauréats français du concours ont pris l'initiative de créer une association de soutien, la Team France Bocuse d'Or, afin de partager leur expérience avec le candidat. A ce jour, la Team France Bocuse d'Or apporte à la fois des conseils et moyens financiers, logistiques, techniques et médiatiques.

« La Team France Bocuse d'Or est un véritable soutien logistique et financier, explique Laurent Lemal. Je peux d'ores et déjà me concentrer sur le thème principal, les recettes et l'univers des plats et des assiettes sans me préoccuper de la recherche des moyens financiers. C'est un véritable confort ! »



De G à D : Léa Fageol, Franck Putelat, François Adamski et Laurent Lemal

### **Franck Putelat, le coach officiel**

En 2006, il ouvre à Carcassonne, sa propre maison La Table de Franck Putelat, qui obtient sa deuxième étoile au guide Michelin en 2012. Le célèbre chef qualifie lui-même sa cuisine de « classique fiction » : 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 ». Bocuse d'Argent en 2003, (à un point du candidat norvégien), travailleur acharné, il est également finaliste du prestigieux concours du Meilleur Ouvrier de France en 2011.

### **Léa Fageol, la commis**

A 20 ans, Léa a fait le choix de mettre ses études (BTS hôtellerie-restauration au lycée des Métiers de Chamalières) entre parenthèses afin de vivre pleinement cette aventure du Bocuse d'Or.

## **PROCHAIN RENDEZ-VOUS : 10 & 11 MAI À BUDAPEST POUR LE BOCUSE D'OR EUROPE**

La sélection Européenne du Bocuse d'Or se tiendra du 10 au 11 mai 2016 à Hungexpo à Budapest. Elle sera organisée dans le cadre du Sirha Budapest (9 au 11 Mai 2016) et verra s'affronter 20 pays. Cette épreuve servira également à sélectionner les 11 représentants européens pour la finale du Bocuse d'Or 2017 qui réunira les meilleurs chefs issus de toutes les sélections continentales, les 24 & 25 janvier 2017.



Laurent Lemal est Bocuse d'or France 2015

Du jeune chef, il émane une force tranquille qui l'a poussé à se présenter au Bocuse d'Or France et qui lui a ouvert les portes de la finale européenne. Et sans aucun doute une résistance qui permettra à Laurent Lemal de concourir voire de s'imposer lors de la grande finale du concours en 2017. Chef du restaurant La Coopérative au Domaine de Riberach depuis 2009, Laurent Lemal est un chef créatif et réactif, bouillonnant d'idées et méticuleux. Sa carte qu'il renouvelle une à deux fois par semaine est une « déclaration » à tous les petits producteurs du terroir local qu'il liste méthodiquement à la fin de ses menus.

Dans sa cuisine, le chef recherche la finesse, les détails, les surprises issues d'inspirations éclectiques et ouvertes sur les cultures qu'il découvre au gré de ses voyages et de ses lectures.

## **LE PARCOURS DE LAURENT LEMAL**

Depuis mai 2010 Chef de Cuisine de La Coopérative, Domaine de Riberach, Bélesta (66), 1\* Michelin

2008-2010 Chef de Cuisine à la Villa Morelia (04)

2006-2008 Chef de Cuisine à Blanc le Bistro (83)

2004-2006 Sous-chef de cuisine à l'hostellerie de l'Abbaye de la Celle, 1\* Michelin

2001 Chef de partie puis second de cuisine au Pont Napoléon, 16/20 Gault et Millau Chef de partie à la Bastide de Capelongue (84), 1\* Michelin

1999-2001 Chef de Partie tournant au Flavio (62), 1\* Michelin

1997-1999 Demi Chef de partie à l'Hôtel du Parc à Hardelot