



Laurent Lemal remporte le Bocuse d'Or France 2015

21 - 22 septembre 2015
Maison de La Mutualité, Paris
www.bocusedor.com



Au terme de deux jours de compétition, renouvelée cette année sous l'impulsion du Comité National d'Organisation, présidé par le chef Régis Marcon, Laurent Lemal s'est imposé face à 7 autres candidats en plein cœur de Paris et pour la première fois sous les yeux du grand public !

Le chef du restaurant *La Coopérative** s'est distingué par son éloquence lors de l'entretien individuel et surtout par sa maîtrise des produits imposés - le pigeon et le maquereau - lors de 5h d'épreuves époustouflantes. Il a su séduire un jury exigeant, et pour la première fois paritaire, co-présidés par Michel Roth et Nicolas Davouze.

Prochaines étapes pour le candidat tricolore : le Bocuse d'Or Europe, les 10 et 11 mai 2016 à Budapest, dans le cadre du Sirha Budapest, puis en cas de sélection, lors de la grande finale les 24 et 25 janvier 2017, dans le cadre du Sirha à Lyon.

PORTRAIT DU GAGNANT



Laurent Lemal

Laurent Lemal a fait ses classes au *Flavio**, à *La Bastide de Capelongue** et à *L'Abbaye de la Celle** où il obtient sa première étoile au Guide Michelin. Adeptes d'une cuisine «acide et animée» qui brise les codes traditionnels et féru de compétitions, le jeune chef s'est illustré en remportant «Les lauriers d'Or Européens», «Les Talents Gourmands Sud Méditerranée» et en accédant à la finale des MOF 2015.

Nom du Commis : Léa Fageol

CARTE D'IDENTITÉ

Laurent Lemal
35 ans
*La Coopérative**
2a Route de Caladroy,
66720 Belesta
04 68 50 30 10
www.riberach.com

LES PRIX

1^{ÈRE} PRIX - TROPHÉE BOCUSE D'OR FRANCE

Laurent Lemal - *La Coopérative**
15 000 euros - Prix du Président de La République

2^È PRIX - TROPHÉE BOCUSE D'ARGENT FRANCE

François Moureaux - *Azimat**
7 000 euros

3^È PRIX - TROPHÉE BOCUSE DE BRONZE FRANCE

Matthieu Otto - *Auberge Saint Walfrid**
4 000 euros

PRIX DU MEILLEUR COMMIS

Victor Voisin, commis de David Tranchaud

LE JURY

Co-présidé par Michel Roth et Nicolas Davouze, le concours a accueilli pour la première fois un jury dégustation strictement paritaire composé de 5 cheffes et 5 chefs : **Amandine Chaignot** (*Restaurant de l'hôtel Rosewood, Londres*), **Sonia Ezgulian** (*consultante*), **Adeline Grattard** (*Restaurant Yam'Tcha, Paris*), **Stéphanie Le Quellec** (*Restaurant La Scène*, Paris*), **Flora Mikula** (*Auberge Flora, Paris*), **Jean-Luc Danjou** (*consultant*), **Guillaume Gomez** (*Chef des cuisines de l'Elysée, Paris, MOF 2004*), **Bernard Leprince** (*Chef des chefs des brasseries du groupe Frères Blanc, MOF 1996*), **Gilles Poyac** (*Chef de la présidence du Sénat, MOF 2000*), et **Christian Tetedois** (*Restaurant Têtedois*, Lyon, MOF 1996*).

Tous ont noté les candidats sur la présentation, le goût, la cuisson, le respect du produit et l'originalité des plats.

Le jury Cuisine, composé d'**Alain Le Cossec** (*Institut Paul Bocuse, MOF 1991*), **Joseph Viola** (*Daniel et Denise, Lyon, MOF 2004*), **Christophe Quantin** (*MOF 1993*) et **Pascal Borrell** (*Restaurant Banyuls, Banyuls-sur-mer*), a noté les candidats sur le non-gaspillage, l'hygiène et la méthodologie.

Pour la première fois, un jury **Entretien Individuel**, composé de Régis Marcon et de François Adamski, a attribué une note aux candidats. Chacun d'entre eux a pu s'exprimer librement sur ses atouts et sa motivation pour porter l'étendard tricolore au concours.

LE SOUTIEN DE LA TEAM FRANCE

Laurent Lemal intègre dès à présent la Team France Bocuse d'Or présidée par François Adamski et composée de plus de quinze chefs - anciens lauréats du concours, chefs parrains, et MOF. Il pourra désormais compter sur le soutien indéfectible de la Team France tout au long de sa préparation aux différentes étapes du concours. Le jeune chef bénéficiera d'un encadrement unique et personnalisé : soutien financier des partenaires, achats de produits pour les entraînements et de matériels pour recréer un box dans les conditions réelles du concours, transmission de savoir-faire, gestion logistique, mise en place d'une campagne de communication...

Les photos du Bocuse d'Or sont en ligne sur <https://joomeo.com/bocfrance-dinerchefs/index.php>
(identifiant : presse, mot de passe : presse2015)

www.bocusedor.com

#Bocusedor



Contact Presse : AB3C

34, rue de l'Arcade - 75008 - Paris

Anne Daudin - Jean-Patrick Blin

+33 (0)1 53 30 74 00

+33 (0)1 53 30 74 01

anne@ab3c.com - jeanpatrick@ab3c.com