

Des couples de chefs lyonnais en Chine du 9 septembre au 15 septembre 2018

- / Chaque année, deux chefs lyonnais sont sélectionnés pour passer une semaine en immersion dans les cuisines d'un restaurant chinois. En 2018 :



- / **Tabata Mey** est d'origine brésilienne et fut la 1^{ère} chef à qui Paul Bocuse a confié ses cuisines. **Ludovic Mey** a travaillé avec le chef Patrick Turpin à Chambéry et a eu de nombreuses expériences parisiennes.

- / Le couple s'est rencontré à au restaurant Marguerite du groupe Paul Bocuse dans lequel ils ont travaillé. Ils ont ensuite décidé d'ouvrir dans le 6^{ème} arrondissement **Les Apothicaires** qui est une combinaison de cuisine simple et créative avec des influences de leurs origines respectives.

- / **Connie Zagora** est d'origine suédoise et est diplômée d'un BTS cuisine de l'école Ferrandi. Diplômé de la même école, **Laurent Ozan** est lui titulaire d'un CAP pâtissier-chocolatier-glacier.
- / Après 10 ans d'expérience, ils ouvrent **Le Kitchen Café** dans le 7^{ème} arrondissement. Réunissant l'univers des deux chefs, le restaurant sert une cuisine de produits régionaux, une table aux allures de café de quartier mais qui sait magnifier chaque produit.



- / Les chefs lyonnais auront la possibilité d'évoluer dans l'environnement d'une cuisine chinoise et de participer à la vie du restaurant : sélection et achat de matières premières locales, découverte et apprentissage des techniques typiques de la cuisine chinoise. Les restaurants d'accueil seront représentatifs de la fine gastronomie chinoise. A Pékin, pour Tabata et Ludovic et à Guangzhou (Canton) pour Connie et Laurent.

Nous les suivrons au jour le jour dans leurs aventures chinoises grâce aux réseaux sociaux !

Save the date

Mercredi 3 octobre 2018

Dîner à 10 mains « Retour de Chine »



/ Les deux couples de chefs lyonnais partis en Chine et un chef de l'Institut Paul Bocuse proposeront un dîner gastronomique à 10 mains.

/ Ce dîner « Retour de Chine », qui se tiendra à l'Institut Paul Bocuse Place Bellecour, sera l'occasion pour ces chefs de partager dans l'assiette leur expérience chinoise.

/ Nouvelles saveurs, nouvelles techniques, nouvelles associations seront au rendez-vous pour ce dîner d'exception.

Reservations :

Le dîner sera ouvert à la vente à partir de septembre, au prix de 95€, menu dégustation 6 plats, avec accords mets et vins. 50 places disponibles.

Réservations sur demande à l'adresse : contactifc@investinlyon.com