

ldlrpeople@leprogres.fr



■ Alain Ducasse, Emmanuel Renaut et Thomas Keller, les chefs du Dîner des chefs à l'Hôtel de ville de Lyon, avec Michel Roth, Olivier Ginon et Philippe Joannès. Photo Gisèle Lombard



■ Thibaut Ruggeri et Paul Bocuse. Photo Jeff Nalin



■ Pose des plaques devant le restaurant Bocuse avec les lauréats, Jeppe Foldager, Thibaut Ruggeri et Noriyuki Hamada, Photo Jeff Nalin



■ Guillaume Gomez, chef de l'Elysée, Georges et Franck Duboeuf et Christophe Marguin. Photo Gisèle Lombard

LE BILLET

Images

Le Sirha (Salon de la restauration, de l'hôtellerie et de l'alimentation) a fermé ses portes sur une image, celle du lauréat français du Bocuse d'or 2013. Les cris de joie se sont tus, la foule a déserté les allées, Eurexpo vit un autre salon. Seules restent les images, moments émouvants, drôles, uniques, parfois saisis par l'objectif des photographes. Les regarder c'est, pour ceux qui n'y étaient pas, pouvoir partager un peu de ces cinq jours intenses. Le Sirha n'est pas seulement un salon d'affaires, c'est aussi une vitrine de l'immense talent des cuisiniers pâtisseries et artisans du monde entier.

Gisèle Lombard

Le blog people

Retrouvez plus de photos et les soirées lyonnaises sur le blog du Progrès : [people.leprogresblogs.fr](http://people.leprogresblogs.fr)

Le Croq'masse en vedette



Photo Gisèle Lombard

Lauréat du Grand Prix de l'Innovation, le Croq'masse (sandwich chaud ou froid au foie gras), selon une recette d'Alain Alexanian, se déguste à L'Elleixir ou au Comptoir de la Bourse. Aux côtés d'Alain, Frédéric et Sabine Masse.

Jean-Paul Pignol

Jean-Paul Pignol a orchestré avec maestria le repas de clôture du Sirha. Près de 400 convives se sont retrouvés dans le cadre d'exception de la Sucrière. Au menu : foie gras et poissons en bouillabaisse, mais aussi une formidable ovation pour Thibaut Ruggeri, Bocuse d'or 2013, Jeppe Foldager Andersen, Bocuse d'argent et Noriyuki Hamada, Bocuse de bronze.



Photo Gisèle Lombard

BRUITS DE SALON



Photo Gisèle Lombard

Attention aux assiettes !

Laurent Bouvier et Christian Têtedoie, chevilles ouvrières du comité d'organisation, ont veillé à tous les détails dans les coulisses. Après l'inspection des cuisines des candidats, ils assurent la préparation de la mise en place des tables des jurys. Mais attention aux assiettes, leur nombre est compté !

LE BOCUSE D'OR CÔTÉ COULISSES

Aux côtés de Paul Bocuse

Pendant que le jury était en délibération, les chefs des différents pays se sont retrouvés pour quelques instants de détente. Monsieur Paul, toujours à l'écoute, a conversé avec chacun, s'inquiétant de leur famille et de la bonne marche de leurs affaires. De g. à d. : Daniel Boulud, Joseph Viola, Michel Roth, Philippe Gauvreau.



Photo Gisèle Lombard



Photo Gisèle Lombard

Retrouvailles

Hervé Fleury, le directeur de l'Institut Paul-Bocuse, a eu l'heureuse surprise de retrouver Jaï Lin, une de ses anciennes étudiantes diplômée de l'Institut. Jaï Lin a ouvert son restaurant à Taipei, à Taïwan.



■ Evelin Ilves (à g.) adore la cuisine française. Photo Gisèle Lombard

Heidi Pinnak, «La» candidate

Seule femme parmi les 24 candidats, l'Estonnienne Heidi Pinnak a compté parmi ses supporters la First Lady de son pays, Evelin Ilves. Au centre, Marie-Odile Fondeur, directrice du Sirha.