



Pablo Leveau : un des trois jeunes talents!

Pablo Leveau un des trois jeunes talents! Ils etaient 8 etudiants issus en Hôtellerie-Restauration a prétendre décrocher l'un des 3 billets pour une année d'apprentissage auprès de chefs internationaux Mercredi, Pablo Leveau, élève du lycée hôtelier du Touquet, s'est distingué en réalisant un aspic de tartare de St-Jacques à la mandarine, un crémeux de butternut pralin et un chaud-froid de Saint-Jacques. Conviés dans les locaux de l'entreprise Boiron Frères à Valence, les élèves ont été départages par un jury mené par Alain Boiron, Ferdy Debecker (président des « Bocuse d'Or Winners) et Yves Arrieumerlou, inspecteur académique de Grenoble. Et la suite ? Chaque lauréat passera au mois de mai ses épreuves de BTS avant de s'envoler le 1er juillet prochain vers la Norvège dans le restaurant de Geir Skeie (Bocuse d'Or 2009), la Suède dans le restaurant de Henrik Norstrom (Bocuse d'Argent 2001) et la Belgique dans le restaurant de Ferdy Debecker (Bocuse de Bronze).