

Thomas Premaud se classe 5^e au Ritz



PREMAUD 5^e. Petite déception hier pour le Limougeaud Thomas Premaud, seulement 5^e, sur 10 de la finale nationale du concours gastronomique autour du bœuf, au Ritz à Paris. Elève en BTS au lycée hôtelier Jean-Monnet de Limoges, Thomas a cependant réalisé un beau parcours avec sa recette "Parmentier de jarret au gingembre, cannellonis de paleron au cidre, rond-de-gîte grillé", puisqu'il y avait 70 concurrents au départ. Son coach était le chef de L'Abattoir à Limoges, Alain Longeval. A noter que le podium est 100 % féminin. ■