

Le Japon prépare le Bocuse d'Or dans les cuisines du Mont-Joly

Renaud Pissier est l'entraîneur de l'équipe japonaise qui participera au concours international de cuisine, les 27 et 28 janvier à Lyon. Dans la dernière ligne droite, le chef MOF donne ses conseils et insuffle l'esprit de compétition.

La compétition se déroule au Mont-Joly dans la cuisine du chef Renaud Pissier. Le chef japonais, accompagné de son équipe, est en pleine préparation. Les ingrédients sont disposés sur la table. Le chef japonais est concentré sur son travail. Les ingrédients sont disposés sur la table. Le chef japonais est concentré sur son travail.

Le Bocuse d'Or est à la cuisine ce que le coupe du monde est au foot

Le concours officiel est une compétition internationale de cuisine qui se tient à Lyon les 27 et 28 janvier. Le chef japonais est en pleine préparation. Les ingrédients sont disposés sur la table. Le chef japonais est concentré sur son travail. Les ingrédients sont disposés sur la table. Le chef japonais est concentré sur son travail.

Le chef japonais est concentré sur son travail. Les ingrédients sont disposés sur la table. Le chef japonais est concentré sur son travail. Les ingrédients sont disposés sur la table. Le chef japonais est concentré sur son travail.

Le chef japonais est concentré sur son travail. Les ingrédients sont disposés sur la table. Le chef japonais est concentré sur son travail. Les ingrédients sont disposés sur la table. Le chef japonais est concentré sur son travail.



Le chef japonais, Renji, dans sa cuisine et devant deux plats de sa conception en deux temps, selon le règlement du Bocuse d'Or.



Le Bocuse d'Or est à la cuisine ce que le coupe du monde est au foot.

Le chef japonais est concentré sur son travail. Les ingrédients sont disposés sur la table. Le chef japonais est concentré sur son travail. Les ingrédients sont disposés sur la table. Le chef japonais est concentré sur son travail.

Le chef japonais est concentré sur son travail. Les ingrédients sont disposés sur la table. Le chef japonais est concentré sur son travail. Les ingrédients sont disposés sur la table. Le chef japonais est concentré sur son travail.

Entraînements : des grands chefs pour jouer le jury

Le chef japonais est concentré sur son travail. Les ingrédients sont disposés sur la table. Le chef japonais est concentré sur son travail. Les ingrédients sont disposés sur la table. Le chef japonais est concentré sur son travail.



Le Bocuse d'Or est à la cuisine ce que le coupe du monde est au foot.