

Laurent Lemal, le chef de La Balette remporte le trophée Techniques d'Excellence du Gault&Millau



À l'occasion de la présentation du dernier guide consacré à la région Occitanie, Gault&Millau a récompensé, ce lundi 15 mai, le travail du chef Laurent Lemal en lui décernant le trophée Techniques d'Excellence.

À la tête des cuisines de la Balette depuis 2019, Laurent Lemal propose une cuisine toujours plus locale et verteuse, tout en finesse et en inventivité. Le chef poursuit ses expérimentations culinaires, en quête du goût juste et approfondit encore son sourcing local. Sa cuisine technique, pointue, légère, se compose à 90% de produits bio et cultivés en permaculture dans le département des Pyrénées Orientales.

Le chef perfectionne au quotidien son engagement pour une cuisine plus responsable - Viandes de Catalogne (veau védell, porc Tirabuixo, agneau El Xai)., poissons de Méditerranée, fruits et légumes cultivés à seulement quelques kilomètres.

Des ingrédients rares, en adéquation avec une cuisine sans stock et sans menu. Certains artisans cultivent ou fabriquent juste pour lui – du pain (par Henri Poch, MOF boulanger), du vin (domaine Saint Père, à Maury), l'huître Petula Spectacular (par les ostréiculteurs Christophe et Yohann Guinot « Chez Cul d'Oursin ») ou des agrumes (Perrine et Étienne Schaller, "Agrumes Schaller Bachès").



"Je suis honoré de recevoir cette distinction "Techniques d'excellence" du guide Gault&Millau. C'est la récompense d'une collaboration précieuse avec mes producteurs et d'un travail rigoureux en cuisine avec mon équipe. Nous cherchons à aller plus loin dans la sublimation des produits, en travaillant des cuissons de plus en plus lentes, ou au contraire, flashées. Nous réalisons des tests avec différentes essences de bois pour fumer différents produits. Et nous développons les fermentations, pour faire naître des saveurs et des arômes particuliers." souligne Laurent Lemal.



Pour rappel, Laurent Lemal est passé par le lycée hôtelier du Touquet avant de faire ses armes dans la galaxie Ducasse. Il a conquis une étoile pour la Coopérative à Belesta en 2014.

En 2015, il décroche le Bocuse d'Or France et sera finaliste du concours l'un des Meilleurs Ouvriers de France.

Il défend les couleurs tricolores au Bocuse d'Or Europe à Budapest, en 2016 et obtient la 4e place et le prix du meilleur plat de viande.

En janvier 2017, face à 23 nations représentant les cinq continents, Laurent Lemal se distingue en remportant deux prix lors de la prestigieuse finale mondiale du Bocuse d'Or à Lyon. Il obtient la 5e place, le meilleur plat 100 % végétal et le prix du meilleur commis (pour son travail et accompagnement avec le commis lors des 5h30 de compétition).

En 2019, il rejoint le restaurant La Balette, surplombant la baie de Collioure, face à la Méditerranée, où il obtient une étoile au Guide Michelin, en 2020 et 2 toques au Gault&Millau et la note de 14,5/20.

Le restaurant La Balette, c'est aussi un hôtel classé 4 étoiles - Le relais des Trois Mas, qui compte 23 chambres, propriété de Sarah Juan.

Excellente table, panorama de rêve... La mélodie est parfaite pour une escapade exceptionnelle et gourmande, dans un cadre idyllique !



Menu « Curiosité » en 7 services – 65 €

Menu « Certitude » en 8 services – 95 €

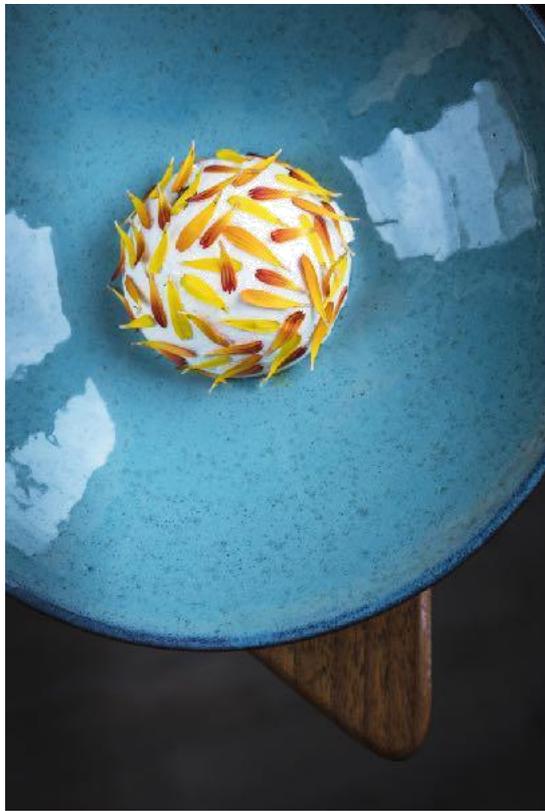
Menu « Inspiration » en 10 services – 125 €

Menu « Confiance » en 12 services. – 150 €

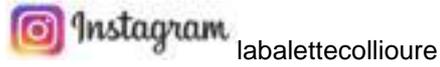
1 - L'huitre « *Petula Spectacular* » de l'ami Guinot / Échalote / Cassis 2022 / Céleri

2 - Maigre de Méditerranée / Radis condimenté Kosho / « Freneuse » crémeuse / Fleur d'oranger





Pour toutes informations et réservations
Route de Port-Vendres - 66190 Collioure
<https://www.relaisdestroismas.com>
contact@relaisdes3mas.com Tél. 33 (0)4
68 82 05 07



Credit photo : Matthieu Cellard

