



Lynda Jumel, une cheffe rouennaise qui réinvente la cuisine normande

Cheffe du restaurant Lé Là à Rouen, Lynda Jumel aime créer l'alchimie entre les plats traditionnels de sa terre natale, l'île de la Réunion, et les sp
Parmi ses produits normands fétiches : le beurre et la crème, le cidre et le vinaigre de cidre, la pomme, la poire et les légumes dont le poireau. Pou

Lynda Jumel, cheffe du restaurant Lé Là

<https://soundcloud.com/user-935113431/lynda-jumel-une-cheffe>

restaurant_lela_c_pierre_galliot_-_region_normandie-23.jpg,

restaurant_lela_c_pierre_galliot_-_region_normandie-26.jpg

Le tartare de truite d'Acquigny de Lynda, Les ingrédients Truite normande en filet, courge, pomme, noix de coco, grenade, piment, graines de sésame, coriandre, ciboulette, vinaigre de cidre, ju

restaurant_lela_c_pierre_galliot_-_region_normandie-28.jpg

Pourquoi Lé Là ?, Lé Là, cela signifie "Ça va !" en créole réunionnais. Ce sont les premiers mots que l'on prononce quand on arrive chez quelqu'un. Cela veut aussi dire

De l'insertion de personnes handicapées à l'école Ferrandi : un parcours atypique Arrivée il y a trente ans en Normandie pour suivre son mari Olivier r S'ensuit alors - en plein Covid ! - une période de réflexion et de maturation. "Ce projet, je l'ai monté de la même façon que lorsque j'accompagnais d

Se former pour mieux entreprendre Soutenue par la Région Normandie qui finance sa formation ainsi que son accompagnement par la CCI de Rouen, elle choi

restaurant_lela_c_pierre_galliot_-_region_normandie-19.jpg

Restaurant Lé Là à Rouen : devenu incontournable
A la tête du restaurant Lé Là depuis 2022, Lynda s'est construit une solide réputation et de fidèles a
Le carnet d'adresses de Lynda, La Ferme de la Mare des Rufaux 27310 Bouquetot (Edouard Stalin et Louise Deffontaines) : légumes et fruits bio, jus de pomme.
La Maison Borniambuc 2721