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
Lynda Jumel, cheffe du restaurant Lé Là
https://soundcloud.com/user-935113431/lynda-jumel-une-cheffe
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. Et
Recette : tartare de truite d'Acquigny, pomme, mangue, grenade et vinaigre de cidreLynda invente sans cesse de nouvelles recettes mêlant les saveurs d
Le tartare de truite d'Acquigny de Lynda, Les ingrédientsTruite normande en filet, courge, pomme, noix de coco, grenade, piment, graines de sésame, coriandre, ciboulette, vinaigre de cidre, ju
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 des personnes handicapées à l'école Ferrandi : un parcours atypiqueArrivée il y a trente ans en Normandie pour suivre son mari Olivier
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 entreprendreSoutenue par la Région Normandie qui finance sa formation ainsi que son accompagnement par la CCI de Rouen, elle choi
Restaurant Lé Là à Rouen : devenu incontournableA 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 (Edouard Stalin et Louise Deffontaines) 27310 Bouquetot : légumes et fruits bio, jus de pomme.La Maison Borniambuc 2721