

**L'INITIATIVE**

**L'ambassadeur de Norvège,  
cuisinier lyonnais à l'Atelier des chefs**



Cuisiner les produits norvégiens à la française, une partie de plaisir pour l'ambassadeur de Norvège (à droite) / Photo Michel Nielly

Cuisiner les produits norvégiens à la française est un défi qu'a volontiers relevé, mardi après-midi, le nouvel ambassadeur de Norvège en France, son Excellence Tarald Brautaset, venu à Lyon dans le cadre du Sirha avec le secrétaire d'Etat à la pêche. « C'est un peu une histoire d'amour qui lie la pêche norvégienne et les Bocuse d'Or, car nos produits y sont officialisés depuis le début, en 1987 », constate le diplomate. Initiée par la société

Norge en accord avec l'Atelier des chefs (2<sup>e</sup> arrondissement), l'opération du jour consistait à cuisiner cabillaud, saint-jacques et crevettes, sous la houlette éclairée de Philippe Kratz, maître-queux de l'atelier, assisté du norvégien Harald Osa. « Saint-jacques de plongée énormes, crevettes plus effilochées et moins salées, cabillaud goûteux, il y a de quoi abandonner les surgelés », rêvait Denise, une habitué des lieux.