



L'essentiel de la semaine

TROPHÉE DU PETIT DÉJEUNER GOURMAND

Le Ranch des lacs d'Augne propose l'un des meilleurs petits déjeuners de France !

La première édition du Trophée du Petit-déjeuner Gourmand s'est déroulée au mois de juin 2017 à la célèbre École Ferrandi à Paris et était organisée dans le cadre de la Journée Nationale du Petit-déjeuner.

Ce prix, créé par "Tables & Auberges de France" et "Hôtels de Charme & de Caractère". Ce prix visait à récompenser des candidats pour la réalisation d'un brunch ou petit-déjeuner continental répondant au thème Matin gourmand et équilibre alimentaire. Le célèbre chef des cuisines du Ritz à Paris présidait le jury chargé de départager les candidats. Entre les deux menus, ils ont opté pour le brunch ce qui indique que des préparations sont nécessaires notamment pour les crêpes, les oeufs brouillés ou encore les muffins par exemple.

Une première sélection

Sur la centaine de dossiers comprenant une rapide présentation dudit déjeuner mais également une fiche recensant les origines des ingrédients et une estimation la plus exacte possible des calories, reçue par le jury, seuls 30 étaient recevables selon les critères retenus par les organisateurs dont Annie Mitault, la responsable communication chez "Tables & Auberges de France". Dès que Françoise et Jules Lahaye, propriétaires du Ranch des Lacs sur la commune d'Augne ont su que leur candidature avait été retenue pour aller à Paris, ils ont sollicité leurs différents producteurs locaux afin d'a-



Françoise et Jean-Luc devant les produits locaux qu'ils proposent à leurs clients.

voir tous les ingrédients pour le grand jour. Ils ont demandé également à la Maison de porcelaine Carpenet de Saint-Léonard-de-Noblat de leur fournir la vaisselle nécessaire car chaque concurrent devait apporter le nécessaire pour la préparation d'un brunch pour deux personnes, vaisselle comprise.

« L'idée que nous avions était de participer à ce grand prix sans obligatoirement recevoir un prix mais surtout de présenter nos produits locaux. » Pour ces derniers, ce couple de restaurateurs n'exige pas des fournisseurs une quelconque certification du produit mais plutôt le critère le plus important celui du goût. Au cours du temps imparti à la préparation de ce petit-déjeuner, ils ont expliqué au jury avec précision d'où tous les ingrédients provenaient afin qu'aucun producteur ne soit oublié.

« Générosité et gourmandise sont le prix de revient de ce déjeuner » explique encore Françoise au jury; pour elle,

ces deux valeurs sont primordiales devant toute notion pécuniaire.

Authenticité et simplicité

Après un long délibéré, le jury a rendu son verdict distinguant la catégorie amateur de celle des professionnels pour laquelle les deux restaurateurs limousins avaient été retenus. À l'annonce des résultats plaçant le Plaza Athénée en troisième position, Françoise et Jules ont été surpris. Ils l'ont été plus encore quand leur nom a été cité pour la deuxième place! Entourés de grands noms de la gastronomie française dont le Plaza Athénée et Le Collectionneur, ces deux limousins ont été distingués par la simplicité et l'authenticité de leurs produits.

Un petit-déjeuner pour tous

Depuis qu'ils ont posé leur candidature, ces maîtres du palais gustatif ont décidé de proposer ces petits-déjeu-

ners aux personnes qui résident à l'hôtel mais également aux personnes extérieures.

La fête de la gastronomie (événement organisé par l'état) qui se tiendra les 22 - 23 - 24 septembre, a pour thème "au coeur du produit" est aussi l'occasion de découvrir ce brunch à deux car un repas est offert.

Qualité vs quantité

Ces restaurateurs et hébergiers préfèrent de loin la qualité des produits qu'ils proposent plutôt que de préparer des ingrédients qui finiront à la poubelle. Comme l'explique Françoise, les plats qui sont servis à table sont cuisinés sur commande ce qui explique que les mets gardent toute leur saveur. Dans leurs chambres d'hôtel, le même principe prévaut « plutôt que d'héberger une trentaine de personnes, nous avons décidé de limiter nos chambres afin qu'hébergeurs et hébergés puissent se connaître plus que dans un hôtel classique. »