



Où déguster le meilleur petit déjeuner de France ?



© iStock

Le meilleur petit déjeuner de France, le triporteur du Bristol, Pierre Hermé et le livre gourmand, c'est l'Info Brûlante du 21 juin.



Le meilleur petit déjeuner de France

C'est Le Château de Pondres, dans le Gard, qui remporte le 2^{ème} Trophée du Petit Déjeuner Gourmand créé par [Tables & Auberges de France](#) en partenariat avec Hôtels de Charme & de Caractère.

Ce grand concours national a réuni 8 candidats professionnels, 5 candidats amateurs et 2 candidats internationaux. Au terme de 2 heures de préparation sous l'œil avisé d'un jury prestigieux, présidé par Christian Le Squer, tous ont pu montrer l'étendue de leurs talents et de leur créativité autour de la confection des meilleurs petits déjeuners de France.

Palmarès

Catégorie Professionnels :

Lauréat : Château de Pondres à Villevieille (Gard) – Laurent Gonzales et Frédéric Pelletier



2ème Prix : Véro Crèmes & Fromages à Vannes (Morbihan) – Véronique Cauvin et Zoé Cauvin

3ème Prix : Hôtel Le Belvédère à Lauzerte (Tarn et Garonne) – Stéphane Cornu et Jan Coppens

Catégorie Amateurs :

Lauréat : Sandrine Rossard, Angers (Maine-et-Loire)

2ème Prix : Anne Baumann, Village-Neuf (Haut-Rhin)

3ème Prix : Sandra Verheecke, Villemur sur Tarn (Haute-Garonne)

Prix spéciaux :

Prix « Coup de Cœur du jury » : Ligue Fraternelle des Artisans (France) – Jean-Baptiste Pech et Terry Beugnot

Prix « spécial Hôtellerie » : Hôtel Burdigala à Bordeaux (Gironde) – Denis Lemercier

Prix International : Hôtel Wedevågs herrgård (Suède) – Per Schalander

Prix des Ecoles : Thomas Fiquet, Grégory Varin et Sullivan Rollion et leurs professeurs Stéphanie Lemoine-Boulté et Marie Julien du Lycée Hôtelier Le Corbusier (Soissons) remportent le Prix des Ecoles, pour leur clip vidéo sur la préparation d'un petit déjeuner gourmand.

© Le Bristol Le triporteur du Bristol

Le bar du Bristol s'installe dans les jardins du palace parisien . Chaque fin d'après-midi à 17h30, les barmen installeront Le Bar du Bristol sur un triporteur Belvedere pour venir nous rafraichir de cocktails d'exception, à choisir sur la carte ou, attention délicieuse, à faire composer sur-mesure.

Quelques Rouleaux de King Crab au ketchup épicé, des Gambas en tempuras, merveilleuses tapas d' Eric Frechon accompagnent Les créations des barmen.

Pierre Hermé et le livre gourmand

Pour sa 15è édition, du 23 au 25 novembre 2018, le Salon du Livre Gourmand de Périgueux sera présidé par Pierre Hermé . Ce rendez-vous incontournable des amoureux des livres et de la cuisine mettra l'accent sur la francophonie dans l'assiette et les femmes qui font bouger la cuisine et réserve encore de belles surprises pour cette édition anniversaire.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.