

Le Château de Pondres remporte le Trophée du Petit Déjeuner Gourmand 2018



CONCOURS

Organisée dans le cadre de la Journée nationale du petit déjeuner, la finale du 2e Trophée du Petit Déjeuner Gourmand s'est déroulée mardi 19 juin à l'École de Paris des métiers de la table (EPMT). Créé par [Tables & Auberges de France](#) en partenariat avec Hôtels de Charme & de Caractère, ce grand concours a réuni 8 candidats professionnels, 5 candidats amateurs et 2 candidats internationaux qui ont été départagés par un jury présidé par [Christian Le Squer](#), chef du George V à Paris. Le palmarès est le suivant :

Catégorie « Professionnels » :

- Lauréat : Château de Pondres à Villevieille (Gard) – Laurent Gonzales et Frédéric Pelletier.
- 2e Prix : Véro-Crèmes & Fromages à Vannes (Morbihan) - Véronique Cauvin et Zoé Cauvin.
- 3e Prix : Hôtel Le Belvédère à Lauzerte (Tarn-et-Garonne) – Stéphane Cornu et Jan Coppens.

Catégorie « Amateurs » :

- Lauréat : Sandrine Rossard, Angers (Maine-et-Loire).
- 2e Prix : Anne Baumann, Village-Neuf (Haut-Rhin).
- 3e Prix : Sandra Verheecke, Villemur-sur-Tarn (Haute-Garonne).

tokster.com

Pays : France

Dynamisme : 17

[Visualiser l'article](#)

Prix spéciaux :

- Prix « Coup de Coeur 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 écoles (les internautes ont été invités à voter pour le meilleur clip vidéo sur la préparation d'un petit déjeuner gourmand réalisé par un trinôme d'élèves représentant leur établissement) :

- Lauréats : Thomas Fiquet, Grégory Varin et Sullivan Rollion et leurs professeurs Stéphanie Lemoine-Boulté et Marie Julien du lycée hôtelier Le Corbusier (Soissons).