



Le Trophée du Petit Déjeuner Gourmand 2018 remporté par le Château de Pondres



Le 19 juin dernier se déroulait à l'École de Paris des Métiers de la Table la finale du 2e Trophée du Petit Déjeuner Gourmand. Créé par [Tables & Auberges de France](#) en partenariat avec Hôtels de Charme & de Caractère, l'évènement avait pour président du jury Christian Le Squer, qui a remis 2 trophées dans les catégories Professionnels et Amateurs. Les 8 candidats professionnels, 5 amateurs et 2 candidats internationaux disposaient de 2 heures de temps pour démontrer l'étendue de leur savoir-faire. C'est finalement le Château de Pondres à Villevieille (Gard) – avec Laurent Gonzales et Frédéric Pelletier – qui remporte le prix Professionnels, suivi de Véro Crèmes & Fromages à Vannes (Morbihan) avec Véronique

[Visualiser l'article](#)

Cauvin et Zoé Cauvin, et de l'Hôtel Le Belvédère à Lauzerte (Tarn et Garonne) avec Stéphane Cornu et Jan Coppens en 3^{ème} position.

Sandrine Rossard à Angers (Maine-et-Loire) remporte le prix Amateurs, suivies d'Anne Baumann à Village-Neuf (Haut-Rhin) et de Sandra Verheecke, à Villemur sur Tarn (Haute-Garonne).

Le prix Coup de Cœur du jury a été attribué à la Ligue Fraternelle des Artisans (France) avec Jean-Baptiste Pech et Terry Beugnot ; le prix Spécial Hôtellerie à l'Hôtel Burdigala à Bordeaux (Gironde) avec Denis Lemercier et le prix International à l'Hôtel Wedevågs herrgård (Suède) avec Per Schalander.

Enfin, le prix des Écoles, né du vote des internautes pour le meilleur clip vidéo sur la réalisation d'un petit déjeuner gourmand, a été remporté par Thomas Fiquet, Grégory Varin et Sullivan Rollion (professeurs : Stéphanie Lemoine-Boulté et Marie Julien du Lycée Hôtelier Le Corbusier à Soissons).