



# Trophée du p'tit déj' : Le Marché vise une tartine de louanges

Le restaurant Le Marché, à Cahors, est prêt à mettre le couvert à Paris pour le Trophée national du petit-déjeuner où il sera le seul représentant pour l'Occitanie. Le thème : la tartine.

Le petit-déjeuner, c'est sacré... et sacrément bon lorsqu'on agrémente son bol de café au lait, de thé ou de chocolat avec des mets fins comme les grands restaurateurs savent en concocter.

Mettez une serviette, on vous propose de passer à table et de vous délecter d'abord du discours alléchant de Marc Bozzato, gérant du restaurant Le Marché à Cahors. Un passionné qui s'enthousiasme dès la première heure du jour et plus que jamais actuellement. « Mon restaurant, que je dirige depuis l'année 2018 avec mon épouse Amandine, a été sélectionné sur dossier pour participer, le 17 novembre prochain, au Trophée national du petit-déjeuner à l'école des métiers de la table à Paris. Nous sommes affiliés à la Fédération nationale des tables et auberges de France qui organise ce concours. C'est une fierté d'avoir été retenus et d'être aussi très bien notés sur le guide Gault & Millau. Tout cela démontre que notre travail a été payant dès notre première année d'activité », se félicite ce restaurateur comblé. Il le sera encore plus s'il devient le roi du petit-déjeuner en France. Il n'est pas le seul à plancher sur la préparation qui pourrait lui offrir le titre suprême. « Nous sommes



Marc et Amandine Bozzato, rois du petit-déjeuner, connaissent un succès croissant. /Photo C'Gourmand Prod/V.Coudre.

trois en cuisine. Corentin Zambon et Brice Linossier m'accompagnent. L'art de la table et l'esthétique sont importants pour nous. Le concours prévoit une partie liée à la présentation et à la composition. Il y aura également une démonstration technique et la dégustation proprement dite, le tout avec deux jurys distincts. Ceci sur le thème précis de la tartine qu'elle soit sucrée ou salée », explique Marc Bozzato. Le découpage, l'épluchage des matières brutes, l'originalité

de la tartine et d'autres critères seront pris en compte le jour J.

## « Le reflet de notre maison »

Le jury pourrait bien être bluffé et scotché par la présentation des Cadurciens. Un coût de préparation de 12 € pour un petit-déjeuner complet, gourmand et sain est imposé aux compétiteurs. Ne comptez pas sur Marc Bozzato pour dévoiler l'intégralité de sa préparation. « Je peux simplement dire qu'il sera composé de onze varié-

tés autant salées que sucrées » confie-t-il. Salade de fruit, brioche, pruneaux, boudin ? Peut-être, mais pas seulement. Le secret est bien gardé. « Ce concours, c'est le reflet de notre maison, c'est aussi le partage, le travail en équipe et la gourmandise », tient à souligner Marc Bozzato, l'un des favoris de cette épreuve où il sera dans son univers : la qualité pure. Et la qualité, Marc et son équipe peuvent en tartiner des couches de plaisir.  
**Jean-Luc Garcia**