



Marc Bozzato entretient le mystère. Il n'a pas souhaité révéler le nom des saveurs qui composeront son petit-déjeuner. Mais on peut en deviner.

Un jury prestigieux au Trophée du petit-déjeuner

Le Lot décrochera-t-il le Trophée du petit-déjeuner, à Paris, le 17 novembre prochain grâce au savoir-faire de Marc et Amandine Bozzato aux fourneaux du restaurant Le Marché à Cahors ? Pourquoi pas.

Le couple cadurcien et son équipe s'y préparent et peuvent envisager de sérieuses chances de victoire.

Alors qu'un Français sur deux dit avoir pris des petits-déjeuners plus complets et plus équilibrés depuis le début de la crise sanitaire, la gastronomie du matin fait dorénavant partie du « bien manger au quotidien. » Véritable vitrine des produits des terroirs et des savoir-faire régionaux, le Trophée du Petit-Déjeuner Gourmand (créé par Tables & Auberges de France en 2017) se tiendra à l'École de Paris des Métiers de la Table (Paris 17ème). Les meilleurs pe-

tits-déjeuners et brunchs de France, avec pour thématique 2021 « La Tartine », seront départagés par un jury prestigieux, présidé par le chef Olivier Bellin, hôtelier-restauteur à l'Auberge des Glazicks, Table de Prestige à Plomodiern (29). Stéphane Layani, président du Marché International de Rungis et parrain de l'évènement, Frédéric Lalos (meilleur ouvrier de France, boulanger), Béatrice Fabignon (cheffe de cuisine, fondatrice du Trophy Table Art), Bryan Esposito (chef-pâtissier, Hôtel du Collectionneur à Paris), entre autres membres du jury spécialistes de la restauration goûteront les saveurs de Marc et Amandine Bozzato et des autres concurrents en compétition. Rappelons que le restaurant Le Marché est le seul représentant en Occitanie dans cette catégorie.

