

## Région - Les résultats de la Finale du 4ème Trophée du Meilleur Petit Déjeuner Gourmand / Brunch de France



Après une année d'interruption due à la pandémie, c'est avec enthousiasme que tous les acteurs du Trophée du Petit Déjeuner Gourmand organisé et créé par Tables & Auberges de France se sont retrouvés mercredi 17 novembre 2021 à l'Ecole de Paris des Métiers de la Table (EPMT) à Paris. Ce grand concours national a réuni pas moins de 10 régions et 19 candidat (professionnels et amateurs) dont 3 lycées hôteliers dans le cadre du Prix des Ecoles parrainé par Guillaume Gomez.

Les participants ont présenté avec passion leur petit-déjeuner sur le thème de la tartine en mettant en lumière les produits de leur terroir. Au terme de 2 heures 30 de préparation et d'un temps de délibération, le président de jury, le chef Olivier Bellin, hôtelier restaurateur à l'Auberge des Glazicks, Table de Prestige à Plomodiern (29), a dévoilé le nom des lauréats :

### **Catégorie « Petit Déjeuner Gastronomique/Brunch » :**

Lauréat : Restaurant Le Marché Marc Bozzato à Cahors ( **Lot** )

2ème Prix : Nat Bistro'Crêpe, Mélodie Todorovitch à Villeneuve Les Maguelone ( **Hérault** )

### **Catégorie « Petit Déjeuner Régional » :**

Lauréat : Mélanie Frey à Blagny (Ardennes)

2ème Prix : Valérie Bergeret à Avignon (Vaucluse)

### **Catégorie « Petit Déjeuner spécial Hôtellerie » :**

Lauréat : Domaine de Roiffé, Marie-Astrid Barbot à Roiffé (Vienne)

2ème Prix : Hôtel Albert 1er, Emmanuel Hilaire à Toulouse ( **Haute-Garonne** )

### **« Prix des Ecoles » :**



Famille du média : **Médias régionaux (hors PQR)**Audience : **184550**Sujet du média : **Actualités-Infos Générales****19 Novembre 2021**Journalistes : **Patrick****Sacristan**Nombre de mots : **3117**Valeur Média : **462€**

Les internautes et les membres du jury ont voté pour le meilleur diaporama sur la préparation d'un petit déjeuner gourmand confectionné par une équipe de 4 élèves représentative de leur établissement.

Lauréat : Lycée Hôtelier Saint-Joseph Bossuet à Lannion (Côte d'Armor)

2ème Prix : Lycée Hôtelier François Bise à Bonneville (Haute Savoie)

« **Prix spéciaux** » :

Prix de la tartine originale : Sabine Sarrere à Cépet ( **Haute-Garonne** )

Coup de coeur du jury : Miski Gluten Free, Marie Cécilia Aras,

Antibes (Alpes-Maritimes)

1

**Prix d'Honneur :**

A l'occasion de ce concours unique en son genre et pour la première fois, Tables & Auberges de France a décidé de remettre des prix d'honneur pour récompenser des initiatives artisanales et/ou solidaires en lien avec le petit déjeuner.

**Ainsi, Nathalie Grenet (Présidente de Tables & Auberges de France) et Serge Villaume (Secrétaire Général de Tables & Auberges de France) ont remis les prix suivants :**

**Prix Spécial « La baguette de pain au patrimoine mondiale de l'Unesco » :**

Projet porté par les artisans et représenté par Dominique Anract, Président de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française (CNBF).

**Prix Spécial « Collectif du Petit Déjeuner » :** Collectif représenté par Dominique Anract CNBF), Hélène Perennou (secrétaire générale de Syndilait) et Anne-Sophie Royant (secrétaire générale d'Unijus).

**Prix Spécial « Pains et Viennoiseries Artisanales » :**

Association La Charte Saint-Honoré

**Prix Spécial « Petits Déjeuners Solidaires » :** Association Les Hôtels Solidaires représentée par Antoine Janot et Laurent Guery co-présidents.

©HRVprod

[Visualiser l'article](#)

