

gastronomie

Lauréate du meilleur petit-déjeuner gourmand

Le quatrième trophée du « Petit-déjeuner gourmand », organisé et créé par Tables & auberges de France, a eu lieu le mercredi 17 novembre à l'École de Paris des métiers de la table (EPMT). Ce grand concours national a réuni 10 régions et 19 candidats.

Les participants ont présenté leur petit-déjeuner sur le thème de la tartine en mettant en lumière les produits de leur terroir.

Fait maison

« Nous avons été sélectionnés à la mi-octobre après l'envoi d'un dossier de candidature, explique Marie-Astrid Barbot, copropriétaire du Domaine. Nous avons défendu des valeurs qui nous sont chères et qui ont touché le jury comme la

lutte contre le gaspillage alimentaire, la transformation des produits, la valorisation du fait maison et des producteurs locaux. »

Marie Albert, responsable des petits-déjeuners de l'établissement, ajoute : « Nous servons jusqu'à 150 petits-déjeuners chaque matin, suivant la fréquentation. La diététique est dans l'air du temps, nous proposons des cakes maison aux noix et noisettes, des graines, des mueslis, du jus de pomme local, le miel produit par l'apiculteur qui a ses ruches sur le domaine. »

Au terme de 2 h 30 de préparation et d'un temps de délibération, Marie-Astrid Barbot a obtenu le premier prix dans la catégorie « petit-déjeuner spécial hôtellerie », juste devant un hôtel 5 étoiles.



Marie-Astrid Barbot et Marie Albert sont fières de leur prix.

