

## Lot : un petit-déjeuner lotois champion de France, un grand bond pour le restaurant Le Marché à Cahors



Marc Bozzato, champion de France du petit déjeuner gastronomique, présente son trophée aux côtés de son équipe et du maire de Cahors, Jean-Marc Vayssouze. Photo DDM, J.-L.G

l'essentiel Qui aurait osé associer du boudin à une salade de fruits et à d'autres saveurs sucrées et salées pour un petit-déjeuner ? Le Cadurcien Marc Bozzato en rêvait. Il l'a fait. Grâce à une telle audace, le petit-déjeuner gastronomique du restaurant Le Marché, à Cahors, est devenu champion de France de la spécialité. Ce triomphe et cette nouvelle notoriété ont eu le don de booster l'équipe de cet établissement. La période des fêtes s'annonce savoureuse et pleine de surprises. Détails.

Marc Bozzato et son épouse Amandine n'en sont pas à une surprise près : c'est mercredi soir, presque à l'heure du dîner, que le couple a décidé de présenter le trophée du meilleur petit-déjeuner de France. Un trophée remporté le mercredi 17 novembre à Paris par ces responsables du restaurant le Marché et leur équipe tous ravis de ce succès retentissant.

Le restaurateur comblé de bonheur a tenu à remercier les fournisseurs lui ayant permis de réunir les ingrédients qui ont fait toute la différence lors de l'épreuve finale. "Ils sont le maillon indispensable de notre métier" déclare-t-il en ajoutant une belle louche de remerciements pour Les Bonnes Tables du Lot, l'Umih (Union des métiers et des industries de l'hôtellerie) et la Fédération nationale des Tables et Auberges de France. "Leurs engagements sont les nôtres" ajoute Marc Bozzato.

### Cinq équipes qualifiées sur une quarantaine de dossiers déposés

Marc Bozzato n'oublie pas les siens. Son épouse et son équipe. "Amandine, Brice, Corentin, Lucie et moi-même travaillons chaque jour avec passion et fierté. Ce qui honore notre enseigne, c'est la simplicité, le partage et la convivialité. Je suis certain que le respect de ces trois valeurs nous mènera loin dans notre aventure. L'édition du trophée 2021 du petit-déjeuner gourmand c'était 5 équipes professionnelles qualifiées dans toute la France pour une quarantaine de dossiers présentés. Nous



avons 2h30 pour concocter et dresser sur table un petit-déjeuner gourmand pour deux personnes avec un coût matières de 12 par personnes. Thème imposé : la tartine salée ou sucrée. Notre choix s'est porté sur le salé. Le jury était composé de meilleurs ouvriers de France dans plusieurs spécialités. Jury présidé par le chef breton doublement étoilé Olivier Bellin."



Le temps de la préparation méticuleuse avant celui de la dégustation.

## La porcelaine de la Maison Virebent, valeur esthétique essentielle

Le 100% fait maison, valeur farouchement défendue par le restaurant Le Marché, a séduit le jury. Outre les saveurs présentées, la partie esthétique a également porté ses fruits. Et là aussi, Marc et Amanandine Bozzato ont voulu privilégier le savoir-faire local en utilisant les porcelaines de la Maison Virebent installée à Puy-l'Evêque. Les commentaires n'ont pas manqué de souligner le côté "gourmand, original et subtil" du désormais célèbre petit-déjeuner lotois. "On a même entendu *c'est une tuerie*" confie Marc Bozzato. "Autant de qualificatifs que d'heures passées à composer notre petit-déjeuner" souligne-t-il.

## Gourmandise, créativité, authenticité : le triomphe des valeurs sûres

Boostée par cette performance, l'équipe de Marc Bozzato ne compte pas s'arrêter en si bon chemin et prévoit de servir en exclusivité le petit-déjeuner officiel qui a remporté le trophée, au restaurant Le Marché, le dimanche 12 décembre. "Les places seront limitées. Nous organiserons deux services. Le premier de 8 heures à 10 heures et le second de 10 heures à midi. Nous allons mettre en ligne nos offres de produits festifs. Le menu de la Saint-Sylvestre sera bientôt révélé. Nous allons relancer le brunch de Noël que nous servirions le 19 décembre ainsi que celui du 1er janvier. Nous préparons également, pour l'année prochaine, des soirées gastronomiques à thèmes" détaille Marc Bozzato déterminé à surfer sur la vague du succès et de sa nouvelle réputation.





Le jury déguste, apprécie et juge sous les explications de Marc Bozzato.

## Le maire de Cahors félicite "une équipe de talents"

Présent lors de la présentation du trophée, le maire de Cahors Jean-Marc Vayssouze a salué "le coup de projecteur que ce succès gastronomique permet de donner au département et à notre territoire. Je suis très attaché à notre patrimoine gastronomique. Nous avons cette chance extraordinaire d'avoir de très nombreux produits labellisés et des chefs prestigieux réunis au sein de l'association des Bonnes Tables du Lot. Cette réussite, c'est celle d'une équipe de plusieurs talents mobilisés. Ici on sent bien que tout le monde s'est engagé, qu'il y a eu une vraie cohésion pour remporter ce défi. Je constate que vous avez eu ce prix parce que vous vous êtes largement appuyés sur les produits locaux."



La fameuse tartine au boudin sur lit de compote de pommes présentée par Marc Bozzato à Paris.

Les produits auxquels fait ici allusion le maire de Cahors sont, parmi les 11 saveurs présentées au Trophée national : le Rocamadour du cheesecake façon Bozzato, la tartine au boudin (sur un lit de compote de pommes) de la ferme du Tessou, du caramel de lait de chèvre... et d'autres merveilles gustatives made in Lot. Chacun savait que l'on pouvait déjeuner et dîner très bien dans ce département. Maintenant on a aussi la certitude de pouvoir y "petit-déjeuner" parfaitement chez le roi du p'tit-déj' en Fance. LaDepeche.fr

