



AVIGNON

# Valérie Bergeret, la reine du petit-déjeuner

**Valérie Bergeret a décroché la 2<sup>e</sup> place lors du Trophée du petit-déjeuner gourmand, dans la catégorie grand public "petit-déjeuner régional". En lice avec 6 autres candidats venus de toute la France, l'Avignonnaise d'adoption tenu à mettre à l'honneur les produits de la Provence.**

« La cuisine et l'art de la table ont toujours été une passion pour moi. J'ai même hésité à me lancer dans la restauration. Mais finalement, je suis heureuse que ça reste un loisir, qui me permet de faire quelque chose de mes mains et de m'échapper du quotidien », confie la directrice de l'association Cigalières, qui gère des établissements médico-sociaux. En 2019, Valérie Bergeret participe à son premier concours amateurs, la Cuillère d'or. Elle réussit à être pré-sélectionnée et y prend goût ! Abonnée à des journaux culinaires, elle découvre l'existence d'un trophée, organisé depuis 2017 par Tables & Auberges de France, où professionnels, amateurs et hôteliers tentent de confectionner le meilleur petit-déjeuner de France pour deux personnes, avec des produits locaux et de saison et pour un budget maximum de

24 €. Motivée pour se lancer un nouveau défi et amatrice du petit-déjeuner, son « repas préféré de la journée », Valérie s'inscrit. Après un mois de réflexion, la Jurasienne d'origine, dans le Sud depuis quinze ans, imagine « Le réveil de Monsieur Seguin », pour « mettre en avant sa région ».

■ **L'aide précieuse « de commerçants enthousiastes, d'une gentillesse incroyable »**

Sélectionnée sur dossier, elle monte à l'école de Paris des métiers de la table, pour la finale, mercredi 17 novembre, avec sa fille Rosalie, 13 ans, promue « commis de cuisine ». « Nous avons 2 h 30 pour réaliser ce petit-déjeuner, le dresser dans les assiettes et décorer la table. Le tout, sous l'œil affûté du jury de professionnels, constitué de grands chefs ». Au menu : tartine de pain aux figues, aiolade, banon, poire confite, amandes, jambon de pays et miel de lavande, omelette pesto/pignons de pin, compotée de pommes verveine/romarin et cake aux calissons, signé Rosalie.

Plus que cette 2<sup>e</sup> place, ce que Valérie retient de cette « belle aventure », c'est la période de préparation, au cours de laquelle elle a pu compter sur le soutien indé-

fectible de ses filles Rosalie et Charlotte, et de son mari Édouard, mais aussi « de commerçants enthousiastes, d'une gentillesse incroyable ». « L'aiolade vient de chez Serge Olives et les fruits de Source de vie, dans les Halles, le miel est de Damien Nicolaï, apiculteur amateur, le pain aux figues a été confectionné par l'Atelier Crépin, » ma « boulangerie du quartier Saint-Ruf, et le jus de grenade par les personnes en situation de handicap de l'ESAT Pierre Laporte (Nîmes). La vaisselle a même été créée sur-mesure par ma collègue, Pauline Robustelli, potière dans le Gard ». Prête pour un prochain concours ? « Pourquoi pas, mais vu l'énergie que cela demande, dans deux ans ! »

Marie-Félicia ALIBERT



Valérie Bergeret est revenue à l'Atelier Crépin, chez "son" boulanger du quartier Saint-Ruf à Avignon, avec le 2<sup>e</sup> prix, pour le remercier pour son pain aux figues.



L'Avignonnaise d'adoption a concouru avec un petit-déjeuner qui fleurait bon la Provence baptisé "Le réveil de Monsieur Seguin".

