

Avec Marc Bozzato du restaurant Le Marché à Cahors, le bien manger commence dès le petit déjeuner

Audio :

<https://www.francebleu.fr/emissions/circuit-bleu-cote-saveurs-france-bleu-occitanie/toulouse/10h-11h-circuit-bleu-cote-saveurs-30>

Le 17 novembre dernier, Marc Bozzato, chef du restaurant Le Marché à Cahors a reçu le trophée du meilleur « Petit Déjeuner Gastronomique/Brunch » remis par [Tables](#) et [Auberges](#) de [France](#). Une récompense qui couronne sa passion pour les bons produits de la région et sa valorisation du bien manger.



Eric Caillard de la Ferme Tessou à Villesèque et Marc Bozzato du restaurant Le Marché à Cahors © Radio France - Alban Forlot

A Cahors, en plein coeur de la ville, vous retrouvez le restaurant [Le Marché](#). Amandine et Marc Bozzato vous y attendent avec pour objectif de vous faire passer le meilleur moment possible à leur table. Porteur du titre de Maître Restaurateur et adhérent de l'association Les Bonnes Tables du Lot, ils valorisent au quotidien les produits de la région. Une passion qu'ils partagent en travaillant en étroite collaboration avec des producteurs de la région comme Eric Caillard, de [la ferme Tessou](#), éleveur de porc noir gascon à Villesèque. Grâce à son exploitation, Eric Caillard valorise une race d'exception et des produits certifiés agriculture biologique. La ferme est membre de l'Association nationale de sauvegarde du porc gascon (ANSPG).

Marc et Eric étaient nos invités dans Circuit Bleu, Côté Saveurs, pour nous faire découvrir leur passion et leur engagement. Une émission à réécouter dans son intégralité grâce au lien sur cette page.

Tous les jours de 10h à 11h, retrouvez les invités de Circuit Bleu, Côté Saveurs en direct sur France Bleu Occitanie.

