



CONCOURS

ORGANISÉ PAR TABLES & AUBERGES DE FRANCE

VI^e Trophée du petit déjeuner gourmand



tables & auberges
www.tables-auberges.com

*Fruité
, c'est bien joué*



PARIS (75)

ÉCOLE DE PARIS
DES MÉTIERS DE LA TABLE
17 rue Jacques IBERT
75017 PARIS
Tél. 01 44 09 12 00
www.epmt.fr

Avec cinq catégories (deux pour les hôtels, une pour les professionnels, une pour les amateurs et une pour les écoles), le **Trophée du Petit Déjeuner Gourmand** a trouvé son rythme de croisière. L'association **Tables & Auberges de France** a créé un superbe vecteur pour valoriser ce moment essentiel. Les fruits étaient au programme de cette magnifique sixième édition..



1 et 2- Le premier prix professionnel «Brunch gastronomique» (La Potée d'Oz, Béziers) avec, en prime, un très joli slogan brodé sur leurs vestes de cuisine. **3-** Le deuxième prix «Brunch gastronomique» pour le Réunionnais Jean-Charles NAGOU. **4-** Le premier prix «Hôteliers indépendants» pour le Grand Hôtel d'Orléans, à Toulouse. **5-** Nathalie GRENET, présidente de «Tables et Auberges de France» avec Olivier BELLIN, un président du jury très attaché à ce Trophée du Petit Déjeuner Gourmand.



PALMARÈS 2023

● Brunch gastronomique :

- 1- POTÉE D'OZ,
Clothilde SCHELSTRAETE, Béziers
- 2- Jean-Charles NAGOU, Sainte-Marie (La Réunion)
- 3- So M CUISINE,
Sophie MAURANYAPIN, Le Gosier (Guadeloupe)

● Hôtels indépendants :

- 1- GRAND HÔTEL D'ORLÉANS,
Céline et Brigitte HUGOUNET, Toulouse
- 2- RIVAGE HÔTEL SPA,
Marlène CAPORUSSO, Annecy

On ne le répètera jamais assez, le petit déjeuner est un moment important qui reste malheureusement sous-estimé, dévoyé voire oublié. Faire la promotion de cet instant vital d'un point de vue nutritionnel était au cœur des enjeux lorsque l'association «Tables et Auberges de France» a lancé l'idée d'un concours innovant sur cette thématique. Mais, d'emblée, les concepteurs de ce joli trophée qui a trouvé sa place dans le concert des grands concours ont également choisi d'y rajouter une dimension tout aussi essentielle, celle du goût. Et quand on parle de saveurs, on y associe toute une philosophie qui colle aux nécessités de l'époque : consommer local le plus possible, éviter le gaspillage et les déchets, respecter le

bien une différence fondamentale entre un chef cuisinier qui vient étaler son talent créatif sur une matinée compétitive et un hôtelier dont la vocation est surtout d'être régulier tout au long de l'année, on peut aussi considérer que les propositions entre hôtels chaînés et indépendants ne répondent pas forcément aux mêmes cahiers des charges.

Pourtant, l'édition 2023, a démontré que la différence pouvait également être tenue entre les deux catégories tant les finalistes (Hôtel Crowne Plaza de Marseille et Hôtel Mercure de Toulouse) ont rivalisé avec des propositions originales et gourmandes. A ce jeu - de haut niveau - difficile de ne pas être séduit par le petit déjeuner des Toulousains puisque tout semble être parfaitement réfléchi, de la manière d'accueillir les clients jusqu'à l'incroyable diversité des produits tous issus de la région. Pour se sentir comme à la maison, aucun mug ne se ressemble et les clients repartent même avec un petit encas. Quant aux restes éventuels, ils finissent sur l'application «TooGood to Go» afin de limiter le gaspillage !

Côté hôtels indépendants, ce sont aussi des Toulousaines qui ont remporté les suffrages, le Grand Hôtel d'Orléans (devant une autre excellente proposition, celle de l'Hôtel Rivage et Spa en Haute-Savoie). Collant parfaitement à la thématique de l'année (les fruits au petit déjeuner), cet hôtel 3 étoiles propose tous les matins (pour 15 euros !) des déclinaisons de fruits de saison tout en réalisant des recettes quotidiennes (cake au potimarron et citron, banana bread) et des salades de fruits qui ne sont jamais les mêmes. Mieux, les confitures sont réalisées par un artisan de la région, maintes fois sacré champion du monde !

Comme l'an dernier c'est aussi un hôtel toulousain (Albert 1^{er}) qui avait remporté la palme, on se demande s'il n'y aurait pas un atavisme pour le petit déjeuner dans la Ville Rose. Mais, cela, fera l'objet d'un prochain reportage car ces établissements contribuent à redéfinir les codes du petit déjeuner et son aspect gourmand. Pour le bonheur des clients. ■



● Hôtels de chaînes :

- 1- MERCURE Compans,
Lionel BOUCHAND,
Toulouse (photo ci-dessus)
- 2- CROWNE PLAZA,
Hicham RAWI, Marseille

● Ecoles et CFA :

- 1- Maison Familiale et Rurale de
BALAN (01)
- 2- CFA CREE, SAINT-PAUL
(La Réunion)
- 3- LP Paul VALÉRY, MENTON (06)

rythme des saisons. Voilà qui a permis de donner les bases à ce concours richement doté et supervisé par des jurys de grande qualité et de renom.

TOULOUSE EN POINTE

Modestement, nous sommes heureux d'avoir accompagné ce trophée dès ses premières heures et de l'avoir aussi affiné, depuis quatre éditions, avec un prix dédié uniquement aux hôteliers. Intelligemment, les promoteurs du concours ont même subdivisé ce prix en deux parties, l'un pour les indépendants et l'autre pour les hôtels de chaînes. Car, s'il existait bel et