

5ème TROPHÉE
PETIT DÉJEUNER GOURMAND



30 NOVEMBRE 2022



7^e édition

MEET
TOULOUSE

SMAHRT

Alimentation - Hôtellerie - Restauration

20 → 22 MARS 2022

NOUVELLES DATES !

www.smahrt.com



Top départ pour le 5ème Trophée du Petit-Déjeuner Gourmand



Tables & Auberges de France a offert, ce lundi 21 mars 2022,
un petit-déjeuner gourmand aux visiteurs du salon

SMAHRT : une inauguration gourmande

A l'occasion de la 7ème édition du SMAHRT (Salon des Métiers de l'Alimentation et de l'Hôtellerie Restauration) qui se tenait du 20 au 22 mars 2022 au MEET de Toulouse, Tables et Auberges a organisé lors de l'inauguration du salon un petit-déjeuner Gourmand.

En ce lundi matin, 9h30 sonnait donc l'heure d'ouverture des portes du salon, et très vite, la dégustation proposée par Tables & Auberges a éveillé les papilles de ses invités.

En plus de promouvoir le lancement officiel du 5ème Trophée du Petit-Déjeuner & Brunch Gourmand, cette manifestation était l'occasion de montrer leur vision de ce premier repas et bien sûr de mettre en avant artisans, producteurs locaux et chefs. Plaisirs sucrés ou salés, boisson chaude ou jus de fruits, laitage ou charcuterie... il y en avait pour tous les goûts comme en témoigne la présence des 15 partenaires qui étaient répartis sur les 20 mètres de stand dont disposait l'association.

Des partenaires de qualité au rendez-vous

Côté chefs, si Olivier VERHEECKE, du restaurant l'Étang d'Ô (à Villemur-sur-Tarn 31), a proposé des toasts de sa création : « bulles de chèvre aux noix et potimarron », le chef étoilé Claude Emmanuel ROBIN, du restaurant l'Allée des vignes (à Cajarc 46) avec Latitude Safran, a quant à lui mis sa production à l'honneur.

Côté artisan producteur, Hélène de la famille MARAVAL, fabricant depuis 4 générations de fromage fermier au lait de vache (La Ferme du Ramier - Montauban), faisait partie des exposants.

L'offre était variée et alléchante : jambons secs amenés par l'AFJS (Académie Française des Jambons Secs), salade de fruits en bocal (Bocal en Boucle) viennoiseries et miches de pains préparées par les élèves du Lycée Professionnel Renée Bonnet à Toulouse, corbeilles de fruits assemblées par les apprentis du CFA de Blagnac (sous l'égide d'Eric FABRE, Meilleur Ouvrier de France Primeur et enseignant).

Côté boissons, Alain Milliat proposait des jus de fruits, Oranges and Co des jus d'oranges pressés minute, Nespresso du café et Nestlé Waters de l'eau plate et gazeuse.

Et parce que le petit-déjeuner n'est pas seulement le premier repas de la journée mais tout un art de vivre, les linges de maison Linvosges et corbeilles de présentation réalisées par Kraft & You ont accompagné l'association dans la présentation et la décoration du stand.

Enfin, la collecte de déchets a été effectuée par Hector Le Collector et le service sur place assuré par les étudiants du Lycée Hôtelier d'Occitanie.

Des invités de marque

Tables & Auberges a eu le plaisir de recevoir sur son stand de nombreux élus et représentants : Jean Luc MOUDENC, maire de Toulouse ; Jean Jacques BOLZAN, adjoint au Bien Manger, Mélanie TISNE VERSAILLE, conseillère régionale.

Guillaume GOMEZ, ancien chef des cuisines de l'Elysée a gouté les produits proposés sur les stands et a longuement échangé avec les élèves des lycées hôteliers.

Ce chef renommé sera parrain du prix des écoles lors du prochain rendez-vous clé : le 30 novembre 2022 à l'EPMT (École de Paris des Métiers de la Table) où se tiendra la 5ème édition du concours du Meilleur Petit-Déjeuner & Brunch de France en présence de Nathalie GRENET, restauratrice et nouvelle présidente de Tables & Auberges France. Avis aux amateurs et professionnels de l'hôtellerie restauration, les candidatures sont ouvertes (<https://petit-dejeuner-gourmand.com/dossier-de-candidature/>).



De gauche à droite : Jean Luc Moudenc,

Sandra VERHEECKE, lauréate 2021 du 4ème Trophée de la tartine Originale, du meilleur Petit Déjeuner & Brunch de France, Jean Jacques BOLZAN



Guillaume GOMEZ et les élèves du lycée d'Occitanie

A propos :

Tables & Auberges de France est une démarche professionnelle, territoriale et patrimoniale pour promouvoir la Gastronomie de Terroir. Une structure associative à but non lucratif dont l'ambition est de rassembler et promouvoir les talents d'hommes et de femmes passionnés, qu'ils soient chefs, hôteliers, aubergistes ou artisans & producteurs locaux. Tous partagent un savoir-faire et les mêmes exigences de qualité, d'authenticité et de professionnalisme. La Fédération Nationale des Tables & Auberges de France offre aujourd'hui une sélection de près de 2000 établissements indépendants de la grande table renommée à la petite auberge de campagne en passant par les bistrots de tradition et les hôtels de caractère au cœur de nos régions. Cette démarche exemplaire s'inscrit à travers le référentiel Tables & Auberges qui bénéficie de la reconnaissance officielle de l'Etat notamment avec son agrément Qualité Tourisme

Avec le soutien de nos partenaires :



toulouse métropole

RUNGIS

GNI



Occitanie



CONTACT PRO

electro GAZ



ÉNERGIES FRANCE

EQUIPHOTEL



hotel resto VISIO

SAFRAN

l'invoges



hector
le collector



@tablesauberges

@petitdejeunergourmand

© 2022 Tables & Auberges de France