

COMMUNIQUE DE PRESSE – Mercredi 27/11
Finale du concours du Meilleur Petit Déjeuner & Brunch de France
7^e Edition : Du comté à l'époisse en passant par le fromage de brebis...

L'École de Paris des Métiers de la Table (EPMT) a accueilli ce mercredi 27 novembre l'édition annuelle du Concours du meilleur petit-déjeuner et Brunch de France, mettant en lumière une diversité de recettes gourmandes sur le thème innovant des Fromages et Laitages.

Cette année, les participants ont rivalisé de créativité pour élaborer des menus aussi délicieux que sains, s'inscrivant dans la philosophie du bien manger local. Le président du jury, un des Meilleur Ouvriers de France **Xavier THURET**, accompagné du parrain du prix des écoles, **Denis COURTIADÉ** a souligné que le plaisir devait être au cœur de chaque création, dans une ambiance empreinte de bienveillance et de convivialité.

« Ce concours n'est pas seulement une compétition, mais une célébration de la passion culinaire et de l'amour pour les produits de qualité. Les candidats ont su capturer l'essence du thème, en offrant des expériences gustatives uniques mettant en valeur les fromages et laitages de manière innovante et savoureuse » a ajouté **Nathalie GRENET**, présidente de la Fédération.

Des honneurs spéciaux ont été réservés à des invités de renom, passionnés et impliqués par leur travail et leur dévouement dans le monde de la gastronomie : **Véronique LANGLAIS**, présidente du syndicat des bouchers de Paris, le chef du restaurant Le Mesturet **Alain FONTAINE** et le conseiller Gastronomie de **Stéphane LAYANI**, du Marché International de Rungis **Didier DESERT**.

L'équipe organisatrice du Concours du Petit Déjeuner et Brunch de France exprime sa gratitude envers tous les participants, les membres du jury et les partenaires qui ont contribué à faire de cet événement une célébration mémorable de la gastronomie du matin.

En conclusion de la cérémonie, la présidente a dévoilé un nouveau thème empreint de nostalgie et de douceur : « Les gâteaux de mon enfance » : Rendez-vous pris pour l'année prochaine pour célébrer en toute convivialité cette gastronomie du matin ! Les dossiers de candidature sont disponibles sur demande à l'adresse : contact@tables-auberges.com.

<p>Catégorie Brunch Gastronomique</p> <p>1^{ER} PRIX Le salon de Grégoire - Grégoire UZEEL - 71640 GIVRY 2^E PRIX - L'Assiette Champenoise - Ameline MELLET - 51430 TINQUEUX 3^E PRIX - PRIX LA POTÉE OZ - Clothilde SCHELSTRAETE - 34500 BEZIERS</p>	<p>Catégorie Grand Public / Amateur</p> <p>1^{ER} PRIX : Gauthier LECOINTRE et Ninon BRANA - 64200 - BIARRITZ 2^E PRIX : Etienne GIRAUBIT et Julie ANGLADE - 31000 TOULOUSE 3^E PRIX : Bruno MARQUES ALVES - 71170 COUBERT</p>
<p>Catégorie Établissement Hôtelier Indépendant</p> <p>1^{ER} PRIX : VILLA MAIA - Raphael BARD - 69005 LYON 2^E PRIX : HOTEL MEDIEVAL - Kathleen RICCARDI - 07400 ROCHEMAURE</p>	<p>Catégorie établissement Hôtelier de Chaîne</p> <p>1^{ER} PRIX Hôtel Résidence Zénitude - Julie RUMEAU - Noëllie MARTIN - 31300 TOULOUSE 2^E PRIX : MERCURE St Georges - Françoise Dassain - 31000 TOULOUSE</p>
<p>Catégorie Prix des Ecoles et CFA</p> <p>1^{ER} PRIX - Maison Familiale Rurale - 01360 BALAN 2^E PRIX - Centre de Formation Apprenti - C.F.A - 31700 BLAGNAC</p>	<p>Catégorie Prix Coup de Cœur Gauthier LECOINTRE et Ninon BRANA - 64200 - BIARRITZ Catégorie Prix recette Originale Bruno MARQUES ALVES – 71170 COUBERT</p>