



## Concours national du meilleur petit-déjeuner & brunch 2025

Une édition placée sous le signe de l'excellence, de l'émotion et..de l'enfance

Le 27 Novembre 2025, Toulouse



**Le 26 novembre, s'est tenue la 8<sup>e</sup> édition du Concours National du Petit-Déjeuner & Brunch, organisée par la Fédération des Tables et Auberges de France qui célèbre cette année ses 30 ans d'existence.**

Cette édition était consacrée au thème des « gâteaux de mon enfance ». L'enfance, la joie, le partage et la transmission ont été les fils conducteurs de la matinée.

### **Nostalgie et haute technicité...**

Madeleines revisitées, tartes gourmandes, cakes chocolatés, douceurs simples et réconfortantes : les 12 candidats parvenus en finale ont su transformer leurs souvenirs en créations pâtisseries originales, authentiques et parfaitement maîtrisées.

Cette édition confirme toute l'ambition du concours voué à célébrer le petit-déjeuner comme un repas gastronomique à part entière, riche de tradition, d'émotion et mettant en lumière les savoir-faire régionaux.

### **Un jury exigeant présidé par Philippe Urraca (M.O.F pâtissier)**

Le Président du jury **Philippe Urraca** (Meilleur Ouvrier de France pâtissier) a apporté son expertise et communiqué son dynamisme aux différents jurys et aux candidats tout au long de l'événement. « *Un concours demande rigueur, investissement et précision. Je tiens à féliciter tous les candidats qui ont su démontrer tout cela avec passion, technique et émotion* » déclara t-il en clôture.

### **La présence de personnalités engagées pour le “bien manger”**

**Richard Ramos**, député du Loiret, défenseur du bien manger local, a rappelé l'importance de préserver les produits authentiques et les savoir-faire français.

**Olivier Damaisin**, chargé de mission au ministère de l'Agriculture, a souligné quant à lui la nécessité de soutenir les initiatives valorisant les filières et la gastronomie du quotidien.

**Didier Desert**, conseiller gastronomie au MIN Rungis, confiait à une lauréate : « **Vous m'avez ramené à la table de mon enfance, à des souvenirs, des moments de bonheur et de partage.** »

**Les 12 trophées sont attribués à...**

#### **CATEGORIE GASTRONOMIQUE**

- **1er – LA POTÉE OZ, Béziers (34)** *Recettes emblématiques : tartine beurrée saupoudrée de cacao – œufs à la coque et mouillettes “de son papa” – tarte aux pommes de sa grand-mère.*
- **2ème – VILLA MAIA, Lyon (69)**
- **3ème – LES COOKIES DE MARCUS, Cusset (03)**
- 



**Prix Coup de Cœur du Jury : LES COOKIES DE MARCUS** leur cookie pépites de chocolat et pastille de Vichy



**Prix de la recette Originale : Villa MAIA** Gâteau marbré de Grand Mère

#### **CATEGORIE ETABLISSEMENTS HÔTELIERS INDÉPENDANTS**

- **1er – Hôtel Albert 1er, Toulouse (31)**
- **2ème – Auberge de la Caillère, Candé-sur-Beuvron (41)**
- **3ème – SANGHA Hôtel, Toulouse (31)**

