



## DOSSIER DE PRESSE

# 10ème édition du Prix Lucien Vanel

Parrainée par Aurélie Baylac et Guillaume Gomez





## **LE MOT DE GUY PRESSEDA**

### **(PRÉSIDENT DE L'ACADÉMIE LUCIEN VANEL)**

Depuis 2008, ils écrivent l'histoire du Prix Lucien Vanel... Ce sont les restaurants de la Haute-Garonne qui mettent en exergue la gastronomie de Toulouse et sa région en participant à ce concours qui porte le nom du grand chef Lucien Vanel.

Après une période compliquée pour le secteur, cette olympiade gourmande constitue un temps fort pour accompagner les restaurateurs du département 31, notamment dans la relance de leur activité. Quelque soit la catégorie dans laquelle ils concourent, tous ont envie de se surpasser et de renouer avec un public privé de restauration traditionnelle pendant de longs mois.

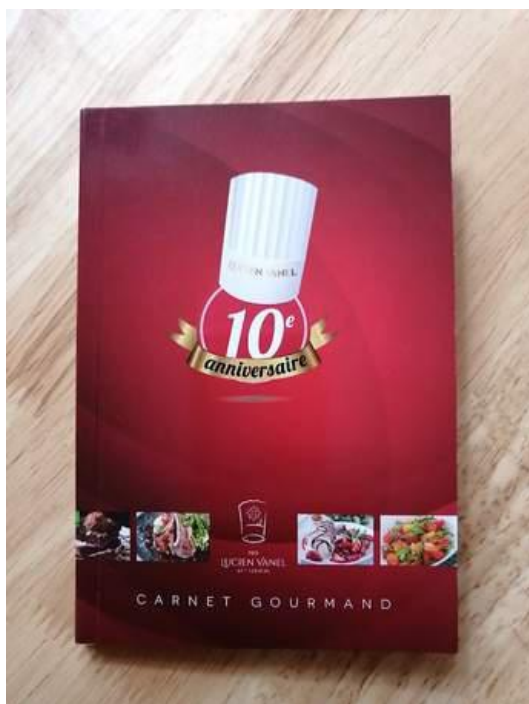
Participer au Vanel a des conséquences positives pour tous. Pour les clients, les participants, à fortiori les gagnants, qui voient leur chiffre d'affaires boosté, et qui franchissent des paliers animés par un esprit de compétition bon enfant. Car, nous l'avons remarqué, ce concours pousse les équipes au travail et à s'améliorer, en salle, en cuisine, au comptoir...

128 restaurants participent à ces grandes retrouvailles : Grandes Tables, Tables Gourmandes et Tables du Midi-Bar à manger-Brasserie attendent vos votes sur notre site [www.prixlucienvanel.org](http://www.prixlucienvanel.org)

Egalement, les établissements inscrits dans les 2 nouvelles catégories de cette édition anniversaire : "brunch" et "cassoulet".

A vos votes ! Ils comptent sur vous !

- 2008 (Date de création)
- Du nom du grand chef toulousain doublement étoilé Lucien Vanel (1928-2010)
- Edition 10ème anniversaire
- 2 parrains de renom : Aurélie Baylac et Guillaume Gomez
- 128 restaurants inscrits (dont 71 à Toulouse et 57 dans le département de la Haute-Garonne)
- 100 Académiciens Lucien Vanel



- 3 catégories classiques (Grande Table, Table Gourmande et Table du Midi - Bar à Manger - Brasserie)
- 1 prix spécial : Valorisation des Vins du sud-ouest (établissement proposant sur sa carte au moins 7 vins du sud-ouest)
- 2 nouveautés (catégories brunch et cassoulet)
- Un vote mixte : le vote du public du 15 mai au 15 septembre 2022 Puis
- les 10 meilleurs de chaque catégorie seront soumis au vote de l'académie Lucien Vanel du 20 septembre au 20 octobre 2022

**Proclamation des résultats lors d'une grande soirée de gala lundi 14 novembre 2022 au Conseil Départemental de la Haute-Garonne**

## **DATES ET CHIFFRES CLÉS**

# Qui était Lucien Vanel ?



Sous cette gouaille se cache une figure emblématique de la gastronomie toulousaine. Lucien Vanel est né en 1928 dans le Lot. Il ouvre en 1973 à Toulouse « Chez Vanel » qui a été pendant vingt ans l'adresse incontournable de tous les amoureux de la nouvelle cuisine. Le guide Michelin lui a décerné deux étoiles, une consécration pour le chef qui a inscrit pour la première fois Toulouse dans le célèbre palmarès. Le chef mitonnait des plats qui donnaient toute leur noblesse aux produits du terroir. On lui attribuait un caractère bien trempé et une générosité qui se retrouvaient dans l'assiette, mais aussi dans sa volonté de transmettre son expérience culinaire. Lucien Vanel s'est éteint le 10 juin 2010 non sans avoir marqué son époque par sa créativité et sa personnalité. Il a prêté son image et sa bienveillance à ce concours gastronomique pour valoriser la restauration de la Haute-Garonne.

## Recette

### Les crêpes de Grand-Mère Vanel

Les crêpes aux pommes de terre qui accompagnent si bien les viandes blanches et qui, si vous les sucrez, font le délice des enfants sages.:

300g de pommes de terre épluchées et cuites à l'eau salée. Dès qu'elles sont cuites, les réduire en purée. Ajoutez 3 cuillères à soupe de farine et 3 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse. Puis 3 oeufs entiers et du sel. La consistance doit être une pâte à crêpe légèrement épaisse. Dans une poêle à crêpes, légèrement huilée, laissez tomber une cuillère à soupe de cette pâte, laissez les ronds se former, cuire l'autre côté et les empiler pour les tenir au chaud. Dégustez !



**Pour cette édition des retrouvailles, l'Académie Lucien Vanel s'est entourée d'une marraine et d'un parrain d'exception : Aurélie Baylac et Guillaume Gomez.**

Le représentant personnel du Président de la République pour la gastronomie et l'alimentation ne cache pas son enthousiasme : *" Lucien Vanel était une figure de notre gastronomie française, ce prix créé deux ans avant sa disparition lui rend hommage. Nos traditions et manifestations gastronomiques doivent perdurer pour que la transmission opère. Elles sont garantes de nos savoir-faire et nous le devons à la jeunesse qui se dirige dans nos filières, ils sont les grands professionnels de demain. C'est toujours pour moi, un réel plaisir d'y participer et d'être aux côtés de tous ces passionnés..."*.

De son côté Aurélie Baylac, fille et petite-fille de viticulteurs, à la tête de sa propre entreprise "Ambassadrice du goût" ajoute : *"Je n'ai pas peur d'avoir différents chapitres dans ma vie. Quand on est vigneron, le challenge à relever, c'est de tirer le meilleur dans chacune de nos cuvées !"*.

## 2 PARRAINS D'EXCEPTION

# Catégorie Brunch

13 participants

- Le Bibent (Toulouse)
- Au Buron (Toulouse)
- Caminito Empanadas Argentinas (Toulouse)
- Le Dooble (Toulouse)
- Le Nez Rouge (Toulouse)
- Les Fortes têtes (Toulouse)
- Zaza Arts & Coffee (Toulouse)
- Mama Shelter (Toulouse)
- South West Bistrot Pullman Toulouse Centre (Toulouse)
- Bapz (Toulouse)
- Le Café Cerise (Toulouse)
- La Guérite du Village (Martres-Tolosane)
- L'Etang d'Ô (Villemur sur Tarn)



Cette catégorie récompense des établissements mettant en avant un brunch autour de propositions chaudes et froides, sucrées et salées, en buffet ou en assiette, privilégiant les produits d'Occitanie

## LES NOUVEAUTÉS

# Catégorie Cassoulet

25 participants

- Auberge du Pastel (Nailloux)
- Auberge du Poids Public (Saint Félix du Lauragais)
- La Bonne Auberge (L'Union)
- Brasserie Moustache (Beauzelle)
- Château de Drudas (Drudas)
- Le Club (Garidech)
- Cozette et Traditions (Castanet Tolosan)
- Les Oies Sauvages (Colomiers)
- La Dinée (Avignonet de Lauragais)
- L'Esprit du Sud-Ouest (Blagnac)
- Ribouldingue (Blagnac)
- L'Etang d'Ô (Villemur sur Tarn)
- Le Pation (Saint-Jory)
- La Gouaille (Toulouse)
- La Mare aux Canards (Toulouse)
- L'Os à Moëlle (Toulouse)
- Le Colombier (Toulouse)
- La Pergola (Toulouse)
- Le Cantou (Toulouse)
- Chez Emile (Toulouse)
- Le Bibent (Toulouse)
- Brasserie Les Beaux Arts (Toulouse)
- La Santine (Toulouse)
- Solides (Toulouse)
- La Table du Belvedere (Toulouse)



Cette catégorie récompense des établissements qui proposent à leur carte le cassoulet toulousain

## LES NOUVEAUTÉS

# Catégorie Grande Table

20 participants

- Au Pois Gourmand (Toulouse)
- Le Bibent (Toulouse)
- Le Cantou (Toulouse)
- L'Emulsion (Toulouse)
- Les Têtes d'Ail (Toulouse)
- M By Mo (Toulouse)
- Solides (Toulouse)
- L'Equilibre (Balma)
- Mon Bistrot Chic (Blagnac)
- Nephilim (Escalquens)
- Autan Gourmand (Labège)
- Auberge de la Forge (Lavalette)
- Maison Castet (Martres-Tolosane)
- L'Instant (Montrabe)
- Restaurant le Manoir du Prince (Portet-sur-Garonne)
- La Table de Laurent (Ramonville Saint Agne)
- Hotel du Barry – Restaurant l'Hibiscus (Sauveterre de Comminges)
- Alto (Villemur sur Tarn)
- L'Etang d'Ô (Villemur sur Tarn)
- D'Cadei (Villeneuve Tolosane)



**LAURÉAT 9ÈME ÉDITION : SOLIDES À TOULOUSE (SIMON CARLIER)**

## LES CATÉGORIES

# Catégorie Table Gourmande

58 participants

- Antipodes (Toulouse)
- Au Buron (Toulouse)
- Balthazar (Toulouse)
- Chez Cécile (Toulouse)
- Chez Emile (Toulouse)
- Contre Pied (Toulouse)
- Dumbo (Toulouse)
- Fouquet's (Toulouse)
- Hôtel Le Palladia (Toulouse)
- Jour de Marché (Toulouse)
- La Gouaille (Toulouse)
- La Loggia (Toulouse)
- La Mare aux Canards (Toulouse)
- La Pergola (Toulouse)
- La Verrière (Toulouse)
- Le Colombier (Toulouse)
- Le Panache (Toulouse)
- Le Perche Pinte (Toulouse)
- Les 4 Petits Cochons (Toulouse)
- Les Crulottes (Toulouse) Les Impulsifs (Toulouse) Les Sales Gosses (Toulouse) L'Os à Moelle (Toulouse)
- Mama Shelter (Toulouse) Mets Racine (Toulouse) Restaurant Colette (Toulouse) Restaurant Le Sans Nom (Toulouse) South West Bistrot Pullman (Toulouse)
- 
- La Table du Belvedere (Toulouse)
- Une Table à Deux (Toulouse)
- Vivants (Toulouse)
- La Dinée (Avignonet-de-Lauragais)
- Au Goût des Autres (Belberaud)
- O Toulousain (Bondigoux)
- Cozette et Traditions (Castanet Tolosan) Au Gré des Envies (Castelnau-d'Estrefonds)
- El Almacén (Cires)
- Les Oies Sauvages (Colomiers)
- Crep'Chignon (Cornebarrieu)
- Le Victoria (Cugnaux)
- Château de Drudas (Drudas)
- Le Virgil (Fenouillet)
- Le Club (Garidech)
- Le Manhattan (Grenade)
- Le Mange Monde (Launaguet)
- Villa Pampa (Le Castéra)
- La Bonne Auberge (L'Union)
- Les Ecuries de la Tour (Mondonville)
- Le Bistrot d'Armand (Montesquieu Volvestre)
- Fabric (Muret)
- Auberge du Pastel (Nailloux)
- Le Gentiane (Pinsaguel)
- Domaine de Montjoie – Le M Restaurant (Ramonville Saint Agne)
- Auberge Les Palmiers (Rieumes) Auberge du Poids Public (Saint-Félix du Lauragais)
- La Cave Saint-Jean (Saint-Jean)
- Le Patio (Saint-Jory)
- Le Bistrot de Théo (Tournefeuille)

**LAURÉAT 9ÈME ÉDITION : LES TÊTES D'AIL À TOULOUSE (SIMON FÉTIS ET IRIS RUTTER)**



## LES CATÉGORIES

# Catégorie Table du Midi - Bar à Manger - Brasserie

48 participants

- ADN Restaurant (Toulouse)
- Assoifés (Toulouse)
- Aux Pieds sous la Table (Toulouse)
- Barbaque (Toulouse)
- Brasserie Les Beaux-Arts (Toulouse)
- Caminito Empanadas Argentinas (Toulouse)
- Chez Yannick (Toulouse)
- La Gourmandine (Toulouse)
- La Gourmandine – Côté Cathédrale (Toulouse)
- La Mignardise (Toulouse)
- La Parenthèse (Toulouse)
- La Santine (Toulouse)
- La Table d'Emile (Toulouse)
- L'Accessoire (Toulouse)
- L'Alimentation Place de la Bourse (Toulouse)
- L'Alimentation Toulouse (Toulouse)
- L'Alouette (Toulouse)
- Le Baluchon (Toulouse)
- Le Bijou (Toulouse)
- Le Bistrot des Sales Gosses (Toulouse)
- Le Bistrot du Golf (Toulouse)
- Le Dooble (Toulouse)
- Le Nez Rouge (Toulouse)
- Le Soulier (Toulouse)
- Les 4 Z'Arts (Toulouse)
- Les Brochettes (Toulouse)
- Les Fortes Têtes (Toulouse)
- Les Jardins de l'Olympe (Toulouse)
- Midi Minuit (Toulouse)
- Sapiens (Toulouse)
- Zaza Arts & Coffee (Toulouse)
- La Table d'Auzeville (Auzeville Tolosane)
- Brasserie Moustache (Beauzelle)
- Le Bistrophile (Blagnac)
- Les Temps Modernes (Blagnac)
- L'Esprit du Sud-Ouest (Blagnac)
- Ribouldingue (Blagnac)
- Le Braxéen (Brax)
- La Promenade du Pacri (Buzet sur Tarn)
- Beau et Bon (Cazères)
- Beau et Bon (Fonsorbes)
- Bistro et Compagnie (Labège)
- L'Alimentation Labège (Labège)
- L'Ôberge (Le Fousseret)
- Bistroloco (Longages)
- La Guérite du Village (Martres-Tolosane)
- L'Aromatic (Pibrac)
- Les Marins d'Eau Douce (Ramonville Saint Agne)



**LAURÉAT 9ÈME ÉDITION : UNE TABLE À  
DEUX À TOULOUSE (MORGANE  
HELVADIJAN ET NICOLAS SOUPAULT)**

## LES CATÉGORIES



**MERCI À NOS PARTENAIRES**

Suivez notre actualité :



PrixLucienVanelOfficiel



prixlucienvanel

Association Lucien Vanel  
203 av des Etats-Unis -31200 TOULOUSE  
Tel : 05 61 62 00 61  
[contact@prixlucienvanel.org](mailto:contact@prixlucienvanel.org)  
[www.prixlucienvanel.org](http://www.prixlucienvanel.org)

**CONTACTS**