



## Finale du concours du Meilleur Petit Déjeuner & Brunch de France Une offre gourmande et prometteuse !

### 6<sup>e</sup> Edition sous le signe de l'Ecoresponsabilité «Healthy, de saison, local, écoresponsable»

**Le concours du Meilleur petit-déjeuner & brunch de France** est de retour pour une nouvelle édition palpitante,... Cette année, nous explorons le monde des **fruits et légumes de saison**, encourageant ainsi une alimentation équilibrée et durable.

Cet événement phare de la **gastronomie matinale** se tiendra **le 29 novembre à Paris**, réunissant des chefs talentueux, des célébrités sportives, gourmandes, et des passionnés du petit-déjeuner venant de la France entière.

Les candidats sélectionnés pour ce concours auront la chance unique de préparer leur petit déjeuner créatif devant ces célébrités du monde de la gastronomie et se mettront au défi de repousser les limites de leur créativité en utilisant des ingrédients frais et locaux pour créer le brunch parfait.

**Écoresponsable...** la Fédération sera accompagnée tout au long de l'évènement par « Hector le Collector », entreprise toulousaine de **traitement de déchets**, qui mettra à disposition des bacs de collecte pour permettre la valorisation des déchets organiques.

### Un Jury composé de chefs, de M.O.F et de célébrités

Le jury de cette année ressemble à aucun autre, avec dans le rôle du Parrain du Prix des Écoles, **Denis Courtiade Directeur du restaurant Plaza Athénée et président fondateur de l'association « O services des talents de demain »** Il apportera son expertise pour couronner le lauréat de cette édition 2023.

Autour du chef breton **Olivier Bellin**, **président du jury**, se retrouveront des chefs talentueux, des meilleurs ouvriers de France, des célébrités gourmandes, des passionnés du petit-déjeuner..

## JURY TECHNIQUE

**Olivier BELLIN** - Auberge des Glazicks,  
Table de Prestige étoilée à Plomodiern (29)  
**Bryan ESPOSITO** - Chef Patissier exécutif Le  
Printemps  
**Béatrice FABIGNON** - Cheffe spécialisée en  
gastronomie  
Créoles, des Outremer en France et à l'international.  
**Eric FABRE** - MOF Primeur  
**Pierre KOCH** - Chef exécutif groupe «LE DUFF»  
**Xavier THURET** - MOF Fromager  
**Vincent BALLOT** - MOF Torréfacteur  
**Frédéric LALOS** - MOF Boulanger  
**Marie CORBIER** - MAF Primeur 2021

## JURY DÉGUSTATION CATÉGORIE HÔTELLERIE

**Christophe ANDRIEU** - Directeur de publication  
de la collection Contact Pro©  
**Jean-Charles SCHAMBERGER** - Directeur des  
rédactions Ze Pros Resto, Snack, Collective et  
Distributeurs RHD  
**Julie MERCY** - Directrice Développement Goupe HIS  
**Martine BRUCHET** - Hôtellerie Grand Duc - (11)

## JURY DÉGUSTATION Pro

**Nathalie GRENET** - Présidente des  
Tables & Auberges de France  
**Stéphane LAYANI** - président du MIN de RUNGIS  
**Jean-Jacques BOLZAN** - Président de la  
Fédération  
des Marchés de Gros de France  
**Alain FONTAINE** - Président de l'Association Bistrot  
et café de France et des Maîtres Restaurateurs  
**Stephan PERROTTE** - Maître Artisan Confiturier  
**Angèle FERREUX MAEGHT** - Traiteur - naturopathe  
- chroniqueuse RTL - @laguiguettedangele

## JURY DÉGUSTATION Grand Public

**Jean LANAU** - Président Fondateur  
des Tables & Auberges de France  
**Elodie PAGES** - blogueuse @elotoulouse  
Chroniqueuse France Bleu Occitanie  
**Daniel FLEHO** - Directeur développement  
mutuelle PREVIFRANCE  
**Fabien PELOUS** - Champion et référence dans le  
monde du rugby  
**Christophe KERVADEC** - Directeur VITOGAZ  
**Valentine SLED** - Journaliste Culinair  
blogueuse @sledetpoivre

---

A propos :

Tables & Auberges de France :

- Une démarche professionnelle, territoriale et patrimoniale pour  
la promotion de la Gastronomie de Terroir.

- Une structure associative dont l'ambition est de rassembler et promouvoir les talents d'hommes et de  
femmes passionnés : chef(fe)s, hôteliers, aubergistes, artisans ou producteurs locaux.

Tous partagent un savoir-faire et les mêmes exigences de qualité, d'authenticité et de professionnalisme.

Tables & Auberges de France offre désormais une sélection de plus de 2000 établissements indépendants  
(de la grande table renommée à la petite auberge de village en passant par les bistrot de tradition et les  
Artisans Producteurs Locaux au cœur de nos régions).

- Une démarche exemplaire qui s'inscrit à travers le référentiel Tables & Auberges bénéficiant de la  
reconnaissance officielle de l'Etat avec son agrément Qualité Tourisme.

## Avec l'aimable Soutien de nos Partenaires Officiels

