

# A l'occasion du 3ème Brunch MIN' de Chefs, Tables & Auberges de France lance les 1ers Trophées de l'Alimentation Durable & Solidaire 2021

*Après une année d'interruption, le Brunch MIN' de Chefs, co-organisé par Tables & Auberges de France et le Marché d'Intérêt National Toulouse Occitanie revient. Cette troisième édition prendra une dimension solidaire puisque les bénéfices de la matinée seront reversés à l'association Neurofibromatoses et Recklinghausen – Fondation CAP NF « Combattre les tumeurs de l'enfant et de l'adulte ». Vendredi 1er octobre 2021, de 6h00 à 8h00, le public sera exceptionnellement accueilli au Grand Marché (habituellement réservé aux professionnels) sur le carré des producteurs locaux, pour déguster un brunch gourmand préparé sur place par 7 chefs de la région Occitanie\* (réservation [tables-auberges.com/lesprit-tables-auberges/minde-chefs/](https://tables-auberges.com/lesprit-tables-auberges/minde-chefs/)) :*

- Camille Baggio et Fabien Mas - Restaurant La Parenthèse (MIN de Toulouse)
- Olivier Verheecke - Restaurant l'Etang d'Ô (Villemur sur Tarn)
- Bruno Marques - Bonbonne Cave et Popote (Toulouse)
- Olivier Andrieu - La Table d'Olivier (Samatan)
- Sébastien Pouil - Auberge du Pastel (Nailloux)
- Juan De Benedetto - Restaurant El Almacén (Cires)
- Aziz Mokhtari - Les P'tits Fayots (Toulouse)

A cette occasion, et pour la première fois, Jean Lanau, Président de Tables & Auberges de France remettra les 1ers Trophées de l'Alimentation Durable & Solidaire en présence des représentants des collectivités territoriales. Au moment où nos concitoyens prennent conscience de l'importance vitale de leur alimentation (produits et savoir-faire), Tables & Auberges de France entend ainsi valoriser de manière collective les acteurs des filières de la restauration, de l'agriculture et de l'alimentation, à travers un palmarès des meilleurs actions/projets solidaires et durables : « Bien manger au quotidien c'est possible et à portée de main. En créant ces Trophées, nous avons voulu mettre en lumière des initiatives privées et publiques (à travers les collectivités) qui donnent du sens à notre alimentation. Ce palmarès sort de l'ordinaire, car il ne relève pas d'un concours mais d'une démarche professionnelle et citoyenne de Tables & Auberges de France. A travers ces exemples, nous voulons montrer qu'un nouveau comportement alimentaire se dessine et qu'il y a une réelle volonté de mieux se nourrir. Nous sommes dans le concret... » explique Jean Lanau.

**La cérémonie se déroulera à 8h00 à l'issue du Brunch Min' de Chefs et récompensera 8 lauréats qui oeuvrent pour un meilleur quotidien à travers le bien manger local.**

*(\*) Les recettes proposées seront issues de produits frais locaux de saison, et servies en format dégustation. Seront également présents des partenaires de Tables & Auberge de France et du Grand Marché engagés dans la (re)valorisation du premier repas du matin : Le pain et les viennoiseries de Cuisine Mode d'Emploi(s), le café Nespresso, les jus de fruits Alain Milliat, le jus d'orange pressé de Orange and Co, les Fromages de Cocagne, les pâtisseries de Matisaé le chou français, les confitures de Lucien Georgelin et les plantes de Bianchini International.*

