

## COMMUNIQUE DE PRESSE

Paris, le 01 décembre



### FINALE du Concours du Meilleur Petit Déjeuner & Brunch de France sous les couleurs du Partage et de l'Authenticité

Cette journée du 30 novembre a parfaitement illustré l'adage de Paul BOCUSE : «*Il ne faut jamais oublier le bon produit. S'il n'y a pas de bon produit il ne peut pas y avoir de bonne cuisine*» Les candidats ont su magnifier les produits de leur terroir à l'occasion de ce 5ème concours du Meilleur Petit Déjeuner & Brunch de France qui s'est tenu à Paris ce mercredi.

#### L'accent sur la Richesse des Territoires

De la recette du «Cloud Egg» lotois en passant par l'oeuf coulant crumble au safran de Normandie et le risofé de l'île de la Réunion, cette matinée a été le reflet de la mise en avant des régions. **Jean François PIÈGE**, invité d'honneur de cette 5ème édition l'a souligné : «*La richesse du pays n'est pas que terroirs mais territoires, c'est une richesse qui anime les hommes et les femmes au quotidien.*» C'est dans cet esprit que tous les candidats : amateurs, professionnels, hôteliers et écoles ont raconté avec passion et humilité l'histoire de leur petit-déjeuner avant que le **président du jury, Olivier BELLIN** annonce le palmarès officiel 2022.

#### Le Duo Gagnant catégorie Pro et Grand Public : Bourgogne-Franche-Comté et Occitanie

##### CATEGORIE GASTRONOMIQUE BRUNCH

1ER PRIX Le Marché, Marc BOZZATO, Cahors (Lot - Occitanie)

2E PRIX Restaurant du Délice,

Emmanuel HEUSSER Gavray/Sienne (Manche - Normandie)

##### CATEGORIE GRAND PUBLIC

1ER PRIX Flora LOCHEY, Quetigny (Côte-d'Or - Bourgogne-Franche-Comté)

2E PRIX Ludwig Hugo HERAIBI, Achicourt (Pas de Calais - Hauts de France)

##### CATEGORIE ETABLISSEMENTS HOTELIERS

1ER PRIX Hotel Albert 1er, Emmanuel HILAIRE, Toulouse (Haute Garonne - Occitanie)

2E PRIX Le Rivage Hôtel SPA, Marlene CAPORUSSO, Annecy (Haute-Savoie - Auvergne Rhône Alpes)

##### CATEGORIE PRIX DES ECOLES ET CFA

1ER PRIX Centre Réunionnais d'Entreprise Educative - Philippe LHUISSIER

(Saint Paul - Ile de la Réunion - DOM TOM)

2E PRIX FONDATION INFA - Fanny Teodomante - Véronique Lanau - Pierrick CHABRAT

(Lormont - Gironde - Nouvelle Aquitaine)

##### PRIX DE LA RECETTE ORIGINALE ET COUP DE COEUR

Flora LOCHEY, Quetigny (Côte-d'Or - Bourgogne-Franche-Comté)

Ludwig Hugo HERAIBI, Achicourt (Pas de Calais - Hauts de France)

#### Don et Remerciements

La Fédération des Tables & Auberges de France a remis dès le début de la cérémonie un don de 500 Euros à **Jean Michel DUBOIS**, président de l'association Neurofibromatoses et Recklinghausen pour soutenir leur action dans la recherche contre la maladie.

Dans un second temps, **Nathalie Grenet**, présidente des Tables & Auberges de France a remercié **Ismaël MENAULT**, Directeur de l'École de Paris des Métiers de La Table et ses équipes en remettant le Trophée de l'Hospitalité pour leur implication et soutien.