

Tables & Auberges met à l'honneur le 22 juin 2022 pour célébrer la Journée nationale du Petit-Déjeuner & Brunch

Un grand moment de convivialité : le Petit Déjeuner

Cette année, l'évènement s'est fédéré autour de plusieurs manifestations matinales : de 6h à 9h au restaurant l'Etang d'O à Villemur Sur Tarn (31), cela valait la peine de se lever tôt : Sandra VERHEECKE, dotée de son trophée 2021 de la tartine originale, proposait des briochitines, spécialités bulgares, smoothies, yaourts laitiers, madeleines maisons qui ont ravi les palais des gourmets.

Aussi, l'INFA (Institut National de formation et d'application) à Lormont (33) représenté par Véronique LANAU, a proposé des ateliers cuisine et bien-être de 09h30 à 14h. Les stagiaires ont présenté de belles démonstrations culinaires. L'occasion pour les futurs candidats visiteurs de se renseigner sur les métiers de l'hôtellerie et la restauration et sur la formation en alternance (info@infa-formation.com). L'assemblée était réunie entre autres autour d'Eric FABRE, MOF Primeur et Olivier VERHEECKE, Chef cuisinier.

Au Ranch des Lacs, dans le limousin, Françoise et Jules LAHAYE ont célébré leur petit déjeuner gourmand en invitant notamment les pompiers du SDIS 87.

L'équipe des Tables & Auberges s'est rendue au restaurant «Le Marché» à Cahors (46) et ont rencontré les artisans producteurs qui ont participé à la victoire du chef Marc BOZZATO, heureux gagnant concours du meilleur petit-déjeuner de france 2021.



Restaurant Le Marché - Cahors (46000)



INFA - Centre de formation - Lormont (33)



Le Ranch des Lacs - Augne (87120)

L'art du Bien «Petit-Déjeuner» local...

Confitures maison, café grand cru, beurre et fromages fermiers, pâtisseries régionales, pâte à tartiner artisanale, jus de fruits pressés, miel de montagne, yaourts frais, œufs cuisinés, charcuteries locales, fruits frais... Qu'il soit sucré, salé, campagnard, sportif, terroir... le petit-déjeuner fait partie intégrante de notre patrimoine culinaire et nous transporte au cœur des régions de France.

Lancement du 5^{ème} Trophée

La finale du concours qui rassemble les meilleurs petits-déjeuners et brunchs de France se déroulera mercredi 30 novembre 2022 à l'EPMT Paris. Il sera présidé par le chef breton Olivier BELLIN de l'Auberge des Glazicks (Table de Prestige à Plomodiern - 29) et parrainé par Stéphane LAYANI (président de Rungis)

Contact : Stéphanie MARTINEZ
stephanie.martinez@tables-auberges.com

Informations disponibles sur tables-auberges.com

A propos :

Tables & Auberges de France est une démarche professionnelle, territoriale et patrimoniale pour promouvoir la Gastronomie de Terroir. Une structure associative à but non lucratif dont l'ambition est de rassembler et promouvoir les talents d'hommes et de femmes passionnés, qu'ils soient chefs, hôteliers, aubergistes ou artisans & producteurs locaux. Tous partagent un savoir-faire et les mêmes exigences de qualité, d'authenticité et de professionnalisme. La Fédération Nationale des Tables & Auberges de France offre aujourd'hui une sélection de près de 2000 établissements indépendants de la grande table renommée à la petite auberge de campagne en passant par les bistrots de tradition et les hôtels de caractère au cœur de nos régions. Cette démarche exemplaire s'inscrit à travers le référentiel Tables & Auberges qui bénéficie de la reconnaissance officielle de l'Etat notamment avec son agrément Qualité Tourisme

