



TOULOUSE, LE 24 septembre 2024,

Concours National du meilleur petit-déjeuner et brunch de France : Rendez-vous sur la Voie Lactée...

Septième édition sous le signe des Fromages et Laitages

La gastronomie française s'apprête à accueillir un concours unique en son genre : Le Concours national du meilleur petit-déjeuner et brunch, qui se tiendra **le mercredi 27 novembre 2024 à l'École de Paris des Métiers de la Table** (17 rue Jacques Ibert - 75017 PARIS) Ce rendez-vous culinaire d'exception mettra en lumière les talents les plus créatifs et audacieux de l'hexagone.

Avec ses innombrables variétés de fromages, la France offre une diversité incomparable de produits laitiers, dont les candidats devront s'inspirer pour réaliser des créations originales. Que ce soit à travers des plats salés ou sucrés, les participants seront invités à valoriser les richesses régionales en racontant leur histoire du petit-déjeuner à travers les produits de leur terroir.

Dix trophées et pas moins de huit régions représentées !

Les finalistes seront évalués par un jury prestigieux composé de chefs étoilés, critiques gastronomiques et experts culinaires. Et qui de mieux que **Xavier THURET, un des meilleurs ouvriers de France Fromager** pour présider le concours : « Pour moi, le petit-déjeuner, c'est une jolie table où il ne manque de rien. C'est le signal d'une journée qui va bien se passer. »

Le jury aura la délicate mission d'évaluer les candidats selon des critères comme le goût, l'esthétisme, l'originalité, et la mise en valeur des produits de leur terroir. Le concours promet des moments forts où la créativité et l'excellence seront à l'honneur. Ainsi, les 14 finalistes se retrouveront pour proposer les meilleures réalisations.

Les écoles et centres de formation seront départagés par un vote en ligne (tables-auberges.com) et auront la chance d'être parrainé par **Denis COURTIADÉ directeur du restaurant Plaza Athénée, Président Fondateur de l'association «Ô services - des talents de demain»** et passionné pour les métiers de l'accueil et du service.

La France et les DOM TOM au Rendez-vous

CATÉGORIE GASTRONOMIQUE BRUNCH

Les confitures de Charles, Jean Charles NAGOU, Sainte Marie (Ile de la Réunion - DOM TOM)

L'Assiette Champenoise, Amandine MELLETT (Trinqueux - Champagne Ardenne)

La Potée OZ, CLothilde SCHELSTRAETE (Béziers - Occitanie)

Le Salon de Grégoire, Grégoire UZEEL (Givry - Bourgogne Franche Comté)

CATÉGORIE GRAND PUBLIC

Philippe FROMONT, (Sancerre - Cher - Centre val de Loire)

Etienne GIRAUDBIT (Toulouse - Haute Garonne - Occitanie)

Bruno MARQUES ALVES, (Coubert - Seine et Marne - Ile de de France)

Aurélia QUATTROCCHI, (Plaisan - Hérault - Occitanie)

CATÉGORIE ÉTABLISSEMENTS HÔTELIERS INDEPENDANTS

Hotel VILLA MAIA - Raphaël BARD, (Lyon - Rhône - Auvergne Rhônes Alpes)

Hôtel Médiéval - Kathleen RICCARDI (Rochemaure - Ardèche - Auvergne Rhônes Alpes)

CATÉGORIE ÉTABLISSEMENTS HÔTELIERS DE CHAÎNE

Hotel Mercure - Françoise Dassain, (Toulouse - Haute Garonne, Occitanie)

Hôtel Résidence Zénitude - Julie RUMEAU, (Toulouse - Haute Garonne, Occitanie)

CATÉGORIE PRIX DES ÉCOLES ET CFA

Maison Familiale Rurale de BALAN - M.Cyril VALETTE - Mme Catherine PILLON

01360 Balan - AIN - Auvergne Rhônes Alpes

CFA Commerces et Services BLAGNAC - Mme Florence BAR-LEDIEU

31700 Blagnac - Haute Garonne - Occitanie

Pour toutes informations complémentaires,

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

- 06 10 61 21 02

www.tables-auberges.com