



130 personnes réunies au Grand Marché de Toulouse

Brunch des chefs

La deuxième édition du Brunch MIN' de Chefs, co-organisée par Tables & Auberges de France et le Marché d'Intérêt National Toulouse Occitanie, s'est déroulée vendredi 22 mars à l'occasion de la Fête de la Gastronomie - Goût de France. De 6 heures à 8 h 30, le public a exceptionnellement été accueilli au Grand Marché (habituellement réservé aux professionnels) sur le carré des producteurs locaux, pour déguster un petit déjeuner gourmand préparé sur place par 7 chefs de la région Occitanie : Camille Baggio - Restaurant La Parenthèse (MIN de Toulouse) ; Olivier Verheecke - Restaurant l'Etang d'Ô (Villemur sur Tarn) ; Florian Joffres - Restaurant La Cendrée (Toulouse) ; Claude-Emmanuel Robin - Restaurant l'Allée des Vignes (Cajarc) ; Thierry Merville - La Table des Merville (Castanet-Tolosan) ; Hippolyte Peters Desteract - Restaurant le Sixty Two (Toulouse) ; Philippe Garret - Maison Sarrade. Sur place, Maguelone Pontier (Directrice du MIN de Toulouse Occitanie) et Jean Lanau (Président de Tables & Auberges de France) ont accueilli les nombreux participants, dont

Nadia Pellefigue (Vice-présidente de la Région Occitanie) et Didier Cujives (Président de Haute-Garonne Tourisme). Ce ne sont pas moins de 130 personnes qui ont pu découvrir le savoir-faire de ces chefs en matière de petit-déjeuner/brunch, à travers des mets sucrés et salés cuisinés à base de produits frais et de saison. A leurs côtés, les apprentis boulangers de l'Ecole Supérieure des Métiers de Muret ont confectionné le pain et les viennoiseries ; et les jeunes du CFA Commerces et Services de Blagnac (mention complémentaire organisateurs de réception) ont assuré l'accueil et le service des convives. De nombreux partenaires étaient également présents comme Nespresso, Bianchini International, Alain Milliat, Sarrade, Orange and Co et Haute-Garonne Tourisme.