

Le lycée St-Joseph Bossuet remporte le « Prix des Ecoles » du Trophée du Meilleur Petit Déjeuner Gourmand



L'équipe lauréate : Lycée Hôtelier Saint-Joseph Bossuet à Lannion

Tous les acteurs du Trophée du Petit Déjeuner Gourmand organisé et créé par [Tables & Auberges](#) de [France](#) se sont retrouvés mercredi 17 novembre 2021 à l'Ecole de Paris des Métiers de la Table (EPMT) à Paris. Ce grand concours national a réuni pas moins de 10 régions et 19 candidats (professionnels et amateurs) dont 3 lycées hôteliers dans le cadre du Prix des Ecoles parrainé par **Gillaume Gomez**.

Les participants ont présenté avec passion leur petit-déjeuner sur le thème de la tartine en mettant en lumière les produits de leur terroir. Au terme de 2 heures 30 de préparation et d'un temps de délibération, le président de jury, le chef **Olivier Bellin**, hôtelier restaurateur à l'Auberge des Glazicks, Table de Prestige à Plomodiern (29), a dévoilé le nom des lauréats :

« Prix des Ecoles » :

Les internautes et les membres du jury ont voté pour le meilleur diaporama sur la préparation d'un petit déjeuner gourmand confectionné par une équipe de 4 élèves représentative de leur établissement.

Lauréat : Lycée Hôtelier Saint-Joseph Bossuet à Lannion (Côte d'Armor) : Ils ont obtenu 46,50% des votes avec leur "Tartine en écaille de mer". L'équipe était constituée de : **Alexandra Gourhant**, **Léonie Argouarc'h**, **Nicolas Drillien** et **Thibaut Le Lay**

2ème Prix : Lycée Hôtelier François Bise à Bonneville (Haute Savoie) (27,50%) pour leur "Tartine façon oeuf Bénédicte"

3ème Prix : Lycée Gustave Eiffel à Reims (26%) pour leur "Tartine à la Champenoise"

