Presse écrite

LA DÉPÊCHE du Midi

Famille du média : **PQR/PQD (Quotidiens régionaux)**

Périodicité : **Quotidienne**

Audience : **613000**

Sujet du média : **Actualités-Infos Générales**

Edition : **28 novembre 2021 P.25**

Journalistes : **Jean-Luc Garcia**

Nombre de mots : **527**

Valeur Média : **3058€**

Le petit-déjeuner de Marc Bozzato est champion de France

Qui aurait osé associer du boudin à une salade de fruits et à d'autres saveurs sucrées et salées pour un petit-déjeuner ? Le Cadurcien Marc Bozzato en rêvait. Il l'a fait. Détails.

Marc Bozzato et son épouse Amandine n'en sont pas à une surprise près : c'est mercredi soir, presque à l'heure du dîner, que le couple a décidé de présenter le trophée du meilleur petit-déjeuner de France. Un trophée remporté à Paris par ces responsables du restaurant Le Marché et leur équipe tous ravis de ce succès retentissant.

Ce restaurateur de la place Chapou, à Cahors, a tenu à remercier ses fournisseurs.

« Ils sont le maillon indispensable de notre métier » déclare-t-il en ajoutant une belle louche de remerciements pour Les Bonnes Tables du Lot, l'Umih (Union des métiers et des industries de l'hôtellerie) et la Fédération nationale des Tables et Auberges de France.

Marc Bozzato n'oublie pas les siens. « Amandine, Brice, Corentin, Lucie et moi-même travaillons chaque jour avec passion et fierté. Ce qui honore notre enseigne, c'est la simplicité, le partage et la convivialité. L'édition du trophée 2021 du petit-déjeuner gourmand c'était 5 équipes professionnelles qualifiées dans toute la France pour une quarantaine de dossiers présentés. Nous avions 2 h 30 pour concocter et dresser un petit-déjeuner gourmand pour deux personnes avec un coût matières de 12 € par personnes. Thème imposé : la tartine salée ou sucrée. »

Outre les saveurs présentées, la partie esthétique a également porté ses fruits. Marc et Amandine Bozzato ont voulu privilégier le savoir-faire local en utilisant les porcelaines de la Maison Virebent installée à Puy-l'Evêque.

Marc Bozzato, champion de France du petit-déjeuner gastronomique, présente son trophée dans son restaurant Le Marché aux côtés de son équipe et du maire de Cahors, Jean-Marc Vayssouze. /Photo DDM, J.-L.G

« C'est une tuerie »

Les commentaires n'ont pas manqué de souligner le côté « gourmand, original et subtil » du désormais célèbre petit-déjeuner lotois. « On a même entendu *c'est une tuerie* » confie Marc Bozzato. L'équipe de Marc Bozzato ne compte pas s'arrêter en si bon chemin et prévoit de servir en exclusivité le petit-déjeuner qui a remporté le trophée, au restaurant Le Marché, le dimanche 12 décembre. « Nous organiserons deux services. Le premier de 8 heures à 10 heures et le second de 10 heures à midi. » Le maire de Cahors Jean-Marc Vayssouze a salué ce succès. « Ici on sent bien qu'il y a eu une vraie cohésion pour remporter ce défi. Vous avez eu ce prix parce que vous vous êtes largement appuyés sur les produits locaux. » Les produits auxquels fait allusion le maire de Cahors sont, parmi les 11 saveurs présentées au Trophée national : le Rocamadour du cheesecake, la tartine au boudin (sur un lit de compote de pommes) de la ferme du Tessou, du caramel de lait de chèvre…

Chacun savait que l'on pouvait déjeuner et dîner très bien dans le Lot. On a maintenant aussi la certitude de pouvoir y « petit-déjeuner » parfaitement chez le roi du p'tit-déj'en Fance.

Jean-Luc Garcia

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle.