

## Trophée du Petit-Déjeuner Gourmand Petite mise en bouche ...

Je m'appelle **Véronique CAUVIN**, je suis mariée et mère de deux grands enfants.

Je réside en Bretagne, dans le Morbihan où j'exerce depuis trois ans le métier de crèmière-fromagère au cœur des Halles des Lices, dans la ville historique de **Vannes**.et sous la marque commerciale « **VÉRO - Crèmes & Fromages** ». J'ai également un second point de vente, sur le marché de **Le Palais**, à Belle-Ile-en-mer.

J'aime cuisiner depuis l'âge de 16 ans et faire partager ce que j'imagine comme recettes. J'ai passé mon CAP de cuisine à l'Ecole Ferrandi (Paris) afin de parfaire les bases de ma pratique « terrain ». Je suis également **auteure culinaire** - 25 livres publiés aux Editions Solar en dix ans - et ponctuellement chef à domicile.

Le petit-déjeuner est le premier repas de ma journée. Je le prends chaque jour très tôt, vers 5h45 du matin et je ne peux imaginer m'en passer ou le prendre sur le pouce tant il est important pour mon équilibre et mon besoin en énergie.

Plus généralement, le petit déjeuner est souvent le dernier souvenir que l'on garde après un séjour dans une maison d'hôtes, une auberge ou un hôtel. Selon moi, il est le reflet du propriétaire des lieux et/ou de son chef: le choix et la fraîcheur des produits, leur provenance et l'histoire qu'ils vont me « raconter » en disent long sur eux.

Ce petit-déjeuner, dès lors qu'il est bien élaboré est un rendez-vous avec la gourmandise; il est prometteur d'une belle journée ou pas !

Voilà pourquoi je me suis lancée dans la seconde édition de ce Trophée et que je me suis portée candidate. Du fait de l'obligation d'utiliser « *des produits frais de saison et de terroirs et de valoriser les spécialités de nos régions* ». Une belle opportunité pour moi de mettre en avant ma ville, mon département, ma région, les produits de nos terroirs et mon savoir-faire culinaire ...et bien entendu une sélection de mes meilleurs fromages et produits laitiers locaux.

Pour constituer le menu de ce petit déjeuner au budget fermé (24€ pour 2 personnes), j'ai privilégié la simplicité et pris soin de mettre le « produit » en avant. J'ai essayé de trouver l'équilibre - gustatif et énergétique - entre les produits laitiers, les céréales, les fruits et les légumes.

Le jury, si je suis qualifiée pour la finale y retrouvera une sélection de produits appréciés par mes clients, qui me considèrent d'ailleurs comme un trait d'union entre eux et chacun de ces producteurs locaux auxquels ils n'ont pas nécessairement accès !

Pour préparer cette compétition, j'ai enfin pris conseil auprès d'un grand nombre de personnes avec qui j'ai pu partager mes idées et mon approche : producteurs, restaurateurs, ami(e)s, fournisseurs...

*Je sais, maintenant que je suis officiellement finaliste, qu'ils seront tous derrière moi pour me soutenir lors de la finale du 19 juin 2011 où je serai la seule, dans la catégorie « professionnelle », à représenter la Bretagne. J'en suis très honorée et très fière.  
À suivre...*

Véronique.