



## Prix Lucien Vanel : C'est parti pour une 10ème édition anniversaire !

Mettre en lumière les bonnes tables de Toulouse et sa région, et créer une véritable dynamique autour de la gastronomie haut-garonnaise, tels sont les objectifs du Prix Lucien Vanel. Après 2 ans d'interruption, cette olympiade gourmande fait son grand retour. Rappelons qu'elle a vu le jour en 2008 avec le parrainage du chef Lucien Vanel, premier cuisinier toulousain à avoir reçu deux étoiles Michelin. Pour l'ensemble des professionnels de la restauration locale, cette 10ème édition marque un vrai renouveau après une période compliquée, comme le souligne Guy Pressenda (Président de l'Association Lucien Vanel) : "Cette olympiade a des conséquences positives pour tous. Pour les clients bien sûr, les participants, à fortiori les gagnants, qui voient leurs chiffres d'affaires boostés, et qui franchissent des paliers animés par un esprit de compétition bon enfant. Car, nous l'avons remarqué, participer au Prix Lucien Vanel pousse au travail, à se dépasser, à s'améliorer, en salle, en cuisine, au comptoir...".

### 128 participants répartis dans 5 catégories dont 2 grandes nouveautés !

Pour cette 10ème édition, ce ne sont pas moins de 128 restaurants qui sont inscrits et répartis dans 5 catégories :

- **Prix catégorie "Grande table"** : Récompense le meilleur établissement pour sa cuisine raffinée dans un cadre haut de gamme. Une table gastronomique, à la mise de table de grande qualité au personnel qualifié.  
Lauréat 9ème édition : Solides à Toulouse (Simon Carlier)
- **Prix catégorie "Table gourmande"** : Récompense l'établissement servant une cuisine gourmande aux accents régionaux et des produits frais et locaux, ainsi qu'un service et une mise de table professionnels.  
Lauréat 9ème édition : Les Têtes d'Ail à Toulouse (Simon Fétis et Iris Rutter)
- **Prix catégorie "Table du Midi, Bar à Manger, Bistrot Brasserie"** : Récompense l'établissement pour une cuisine de midi faite maison dans un cadre sympathique avec un menu abordable ne dépassant pas les 25 euros.  
Lauréat 9ème édition : Une Table à Deux à Toulouse (Morgane Helvadijan et Nicolas Soupault)

### Nouveautés 2022 :

- **Prix catégorie "Brunch"** : Récompense des établissements proposant un brunch autour de propositions chaudes et froides, sucrées et salées, en buffet ou en assiette, privilégiant les produits d'Occitanie.
- **Prix catégorie "Cassoulet"** : Récompense des établissements proposant Le Cassoulet Toulousain.

## Des lauréats désignés par un vote mixte (public et membres de l'Académie Lucien Vanel) :

Jusqu'au 15 septembre 2022, le public est invité à visiter les restaurants participants, et à voter pour sa table favorite, par courrier postal ou via le site internet [www.prixlucienvanel.org](http://www.prixlucienvanel.org). Pour ce faire, l'Académie Lucien Vanel met à sa disposition un "Carnet gourmand" disponible chez les candidats restaurateurs. S'en suivront les votes des membres de l'Académie Lucien Vanel, à partir des 10 meilleures tables sélectionnées par le public dans chaque catégorie, du 20 septembre au 20 octobre 2022. L'Académie Lucien Vanel décernera également un **prix spécial "Valorisation des Vins du Sud-Ouest"** qui récompense l'établissement proposant à sa carte au moins 7 vins du Sud-Ouest.

## La proclamation des résultats en novembre 2022 autour de 2 parrains d'exception :



Pour cette édition des retrouvailles, l'Académie Lucien Vanel s'est entourée d'une marraine et d'un parrain d'exception : Aurélie Baylac et Guillaume Gomez. Le représentant personnel du Président de la République pour la gastronomie et l'alimentation ne cache pas son enthousiasme : "Lucien Vanel était une figure de notre gastronomie française, ce prix créé deux ans avant sa disparition lui rend hommage. Nos traditions et manifestations gastronomiques doivent perdurer pour que la transmission opère. Elles sont garantes de nos savoir-faire et nous le devons à la jeunesse qui se dirige dans nos filières, ils sont les grands professionnels de demain. C'est toujours pour moi, un réel plaisir d'y participer et d'être aux côtés de tous ces passionnés...".

De son côté Aurélie Baylac, fille et petite-fille de viticulteurs, à la tête de sa propre entreprise «Ambassadrice du goût» ajoute : "Je n'ai pas peur d'avoir différents chapitres dans ma vie. Quand on est vigneron, le challenge à relever, c'est de tirer le meilleur dans chacune de nos cuvées !".

Rendez-vous en novembre 2022 pour la proclamation des résultats lors d'une soirée exceptionnelle.



Suivez l'actualité du Prix Lucien Vanel :

 @PrixLucienVanelOfficiel

 @prixlucienvanel