



# Prix Lucien Vanel 2024-2025

“ DE LA TERRE À LA TABLE...”



## NOUVEAUTÉS !

NOMADE

-  INSCRIPTION EN BINÔME
-  NOUVELLES CATÉGORIES
-  COUPS DE CŒUR INÉDITS
-  NOUVEAU SITE INTERNET



Une 11ème édition parrainée par  
Philippe Urraca  
Meilleur Ouvrier de France  
en Pâtisserie 1994

L'olympiade gourmande des restaurants de Toulouse Métropole  
et de la Haute-Garonne par l'Académie Lucien Vanel



**Professionnel(le)s de la restauration,  
Cher(e)s ami(e)s,**

Depuis 2008, l'Académie Lucien Vanel met en exergue les saveurs de la Haute-Garonne à travers un concours qui porte le nom du grand chef Lucien Vanel. Cette olympiade gourmande fédère de nombreux acteurs de la gastronomie et constitue un temps fort pour les professionnels de la restauration de Toulouse et sa région. En 2022, vous avez été 128 restaurants à participer, toutes catégories confondues (Grandes Tables, Tables Gourmandes, Tables du Midi-Bar à manger-Brasserie, brunch et cassoulet).

Alors que nos concitoyens se tournent de plus en plus vers une alimentation réfléchiée et respectueuse de l'environnement, je vous propose de participer à la 11ème édition du Prix Lucien Vanel baptisée "De la Terre à la Table...". Elle s'annonce exceptionnelle. Si le système de vote reste inchangé (vote mixte du public et de l'Académie Lucien Vanel), cette nouvelle édition entend mettre en valeur les produits de nos terroirs et l'excellence des savoir-faire locaux.

Pour ce faire, vous êtes invités à vous inscrire en binôme avec le producteur/artisan/vigneron de Haute-Garonne de votre choix. L'occasion de récompenser ceux qui travaillent dans l'ombre et contribuent pleinement à la qualité de vos tables !

Le Prix Lucien Vanel 2024-2025 est synonyme de nouveautés avec de nouveaux outils de communication, dont un nouveau site internet qui sera prochainement mis en ligne. Les catégories ont été repensées, plus en adéquation avec la restauration d'aujourd'hui, et de nouveaux prix spéciaux voient le jour comme la catégorie "dessert signature", clin d'œil au parrain de cette 11ème édition Philippe Urraca (Meilleur Ouvrier de France en Pâtisserie 1994). Enfin Le public votera pour la table "coup de cœur de son territoire", qu'elle soit inscrite ou pas au Prix Lucien Vanel.

Ne passez pas à côté de cette nouvelle olympiade gourmande du département de la Haute-Garonne, inscrivez-vous dès le mercredi 23 octobre prochain et bénéficiez d'une communication inédite et entièrement gratuite !

**Guy Pressenda  
Président-Fondateur du Prix Lucien Vanel**





# Un hommage au chef toulousain doublement étoilé Lucien Vanel



Sous cette gouaille se cache une figure emblématique de la gastronomie toulousaine. Lucien Vanel est né en 1928 dans le Lot. Il ouvre en 1973 à Toulouse « Chez Vanel » qui a été pendant vingt ans l'adresse incontournable de tous les amoureux de la nouvelle cuisine. Le guide Michelin lui a décerné deux étoiles, une consécration pour le chef qui a inscrit pour la première fois Toulouse dans le célèbre palmarès.

Le chef mitonnait des plats qui donnaient toute leur noblesse aux produits du terroir. On lui attribuait un caractère bien trempé et une générosité qui se retrouvaient dans l'assiette, mais aussi dans sa volonté de transmettre son expérience culinaire.

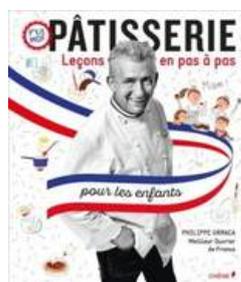
Lucien Vanel s'est éteint le 10 juin 2010 non sans avoir marqué son époque par sa créativité et sa personnalité. Il a prêté son image et sa bienveillance à ce concours gastronomique pour valoriser la restauration de la Haute-Garonne.



# Un parrain exceptionnel

## Philippe Urraca

(Meilleur Ouvrier de France en Pâtisserie)



Philippe Urraca, chef pâtissier, supervise les créations et développements des équipes de glacières et pâtisseries de La Compagnie des Desserts, depuis 2011.

Né dans le Gers, il a fait ses premiers pas aux côtés de son père, pâtissier ambulant dans les campagnes. En s'assurant que chacune de ses créations soit une forme de célébration du savoir-faire dont il a hérité et avec la passion de son métier, Philippe Urraca obtient le titre de Meilleur Ouvrier de France (MOF) en pâtisserie en 1994. Cette reconnaissance lui permet de partager, dans le cadre de démonstrations et de conférences, la passion qu'il a pour la grande pâtisserie française.

En 2013, la chaîne de télévision France 2 lance l'émission de télé-réalité culinaire dédiée à la pâtisserie « Qui sera le prochain grand pâtissier ? ». La production a choisi Philippe Urraca pour composer les membres du jury aux côtés de Christophe Adam, Christophe Michalak et Pierre Marcolini.

En mai 2014, Philippe Urraca est l'auteur d'un livre spécialement dédié aux profiteroles qui vous propose de découvrir ses recettes fétiches.

En octobre 2016, Philippe Urraca met son savoir-faire au service du grand public et propose ses recettes gourmandes expliquées étape par étape dans un livre intitulé « Pâtisserie, leçons en pas à pas ». Devant le succès de ce livre, son petit-frère sort en octobre 2017 pour les enfants « Pâtisserie, leçons en pas à pas pour les enfants ». Les enfants y découvrent tous les gestes et tours de main pour réussir à coup sûr chouquettes, charlotte aux fraises, guimauve ou cake marbré.

Le parrainage de Philippe Urraca est l'occasion de vous proposer une toute nouvelle catégorie "Dessert Signature", permettant de mettre en exergue votre savoir-faire pâtissier, glacier ou chocolatier.



# Le calendrier 2024 - 2025



**Lancement presse du Prix Lucien Vanel 2024-2025 : Jeudi 17 Octobre 2024 dans le cadre de la Semaine du Goût**



**Ouverture des inscriptions pour les binômes restaurants et producteurs/artisans/vignerons de la Haute-Garonne : à partir du mercredi 23 Octobre 2024**



**Fin des inscriptions : Dimanche 1er Décembre 2024**



**Edition et diffusion du livret des restaurants : Fin janvier 2025**



**Vote du Public : Du 15 février au 1er Juillet 2025**



**Vote des Académiciens : Du 15 Juillet au 30 Septembre 2025**



**Soirée de Gala/Proclamation des Résultats : Novembre 2025**



**Concours Vanel d'Or : Salon SMAHRT 2026**





# Les catégories

Vote mixte (Public et Académiciens)



**CATEGORIE “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 et au personnel qualifié\*.



**CATEGORIE “TABLE BISTRONOMIQUE - TABLE GOURMANDE”** : récompense l'établissement servant une cuisine bistronomique ou gourmande, aux accents régionaux avec des produits frais et locaux, ainsi qu'un service et une mise de table professionnels\*.



**CATEGORIE “TABLE DU MIDI - TABLE BISTROT”** : récompense l'établissement pour sa cuisine de midi faite maison dans un cadre sympathique avec un menu abordable ne dépassant pas les 25 euros\*.

(\*) Seront également récompensés les producteurs/artisans/vignerons locaux inscrits en binômes avec votre établissement.

# Les prix spéciaux

(Vote des Académiciens)



**CATEGORIE “CASSOULET”** : récompense l'établissement qui propose sur sa carte ou au menu le traditionnel Cassoulet Toulousain.



**CATEGORIE “SUD-OUEST DE CŒUR”** : récompense l'établissement proposant à sa carte au moins 7 vins du sud-ouest, et ayant souscrit à la convention “SUD OUEST DE CŒUR”, avec tous les avantages qui y sont liés (voir ci-après).

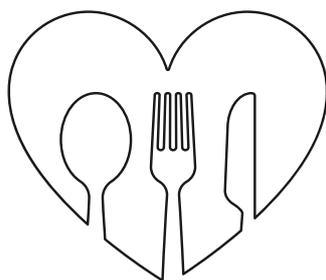


**CATEGORIE “DESSERT SIGNATURE”** : récompense l'établissement qui propose un dessert signature sur sa carte (pour une mise en avant de ses talents de pâtissier ou chocolatier ou glacier).



# La nouveauté 2024 - 2025

## Prix spécial du public

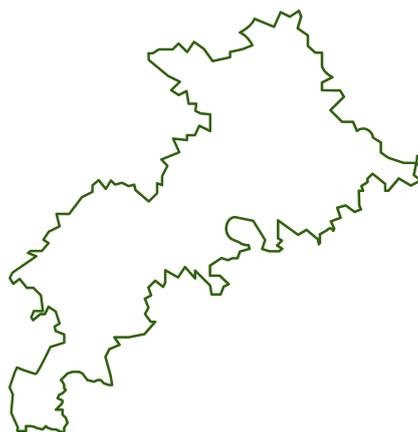


### “COUP DE CŒUR DE MON TERRITOIRE” :

En parallèle du Prix Lucien Vanel, le public sera invité à nous communiquer le nom de sa table “Coup de cœur de mon territoire”, qu'elle soit inscrite ou pas au Prix Lucien Vanel. L'occasion de mettre en lumière des pépites gourmandes de la Haute-Garonne !

#### 5 territoires sont concernés :

-  Toulouse-Métropole
-  Le Pays Tolosan
-  Le Lauragais
-  Le Volvestre
-  Le Comminges





# Un partenariat spécifique avec l'Interprofession des Vins du Sud-Ouest

<p>Soyons tous Sud-Ouest de Cœur!</p>			
<b>DIFFUSER</b>	<b>CONSEILLER</b>	<b>VALORISER</b>	<b>ANIMER</b>
<p>Bénéficiez d'une large visibilité</p>	<p>Profitez des conseils de nos experts</p>	<p>1 kit d'outils dédiés et offerts pour valoriser l'offre SO</p>	<p>Attirez des clients et fidéliser</p>
<p>Mise en place d'une campagne de communication :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Site internet</li><li>- Réseaux Sociaux</li><li>- Médias</li></ul>	<p>Des experts vous accompagnent pour vous conseiller et former votre personnel de salle sur :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Votre carte des vins</li><li>- Aide à la vente additionnelle</li></ul> <p>Ateliers offerts d'1 heure</p>	<p>Par établissement participant :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- 1 vitrophanie</li><li>- 24 à 36 verres Vitus 26 cl</li><li>- 2 ardoises murales (intérieur)</li><li>- 1 ardoise trottoir (à la demande)</li><li>- 10 sommeliers</li><li>- 10 stop goutte (Drop Stop)</li><li>- Crayons Bic</li><li>- Porte addition</li></ul>	<p>Mettre en place des animations adaptées à votre établissement et à votre demande :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Jeux concours</li><li>- Soirée spécifiques autour des vins du sud-ouest</li><li>- Favoriser la rotation produit</li></ul>
<b>Tous les restaurants participants bénéficient de cet accompagnement offert à l'année</b>			

En participant au Prix Lucien Vanel 2024-2025, vous devenez "Restaurant - Ambassadeur de Sud-Ouest de Cœur" et bénéficiez de l'engagement de Sud-Ouest de Cœur à vos côtés\*

(\*) Pour ce faire, vous vous engagez à :

- Proposer tout au long de l'année sur votre carte, minimum 5-7 vins des Vignobles du Sud-Ouest
- Cocher la case (prévue à cet effet) sur le formulaire d'inscription





# Des outils de communication dédiés



Un nouveau logo "De la Terre à la Table"



Un nouveau site internet avec un espace dédié à votre établissement



Une newsletter mensuelle dès novembre 2024



Un nouveau guide des tables inscrites au Prix Lucien Vanel 2024-2025, diffusé en 50 000 exemplaires dès janvier 2025 dans les restaurants participants, les hôtels, les offices de tourisme, à l'aéroport de Toulouse Blagnac etc.



Une présence sur les réseaux sociaux (Facebook, Instagram et LinkedIn)



Un partenariat radio exclusif avec France Bleu Occitanie



Un kit de communication à télécharger (logo, QR code, affiche, bannière etc.)



Prix Lucien Vanel Officiel



Prix Lucien Vanel 2025



prixlucienvanel2025



[www.prixlucienvanel.fr](http://www.prixlucienvanel.fr)

#prixlucienvanel





# Formulaire d'inscription

## MERCI DE COMPLÉTER :

Nom de l'établissement :

Adresse :

Code Postal :

Service après 22h00

Ville :

Téléphone :

Accès PMR

Mail :

Site internet :

Nom du propriétaire :

Nom du chef :

Jours et horaires d'ouverture :

### INSCRIPTION DE VOTRE BINÔME :

Nom du producteur/artisan/vigneron local :

Activité :

Adresse complète :

Présentez votre établissement en quelques mots (pour le site internet du Prix Lucien Vanel) :

Formulaire disponible en ligne sur le site [www.prixlucienvanel.org](http://www.prixlucienvanel.org) du 23/10/24 au 01/12/24

ou à compléter et à renvoyer soit :

- par mail à l'adresse [anniemitault.pro@gmail.com](mailto:anniemitault.pro@gmail.com)
- par courrier postal : Prix Lucien Vanel 2025 - Guy Pressenda - 203 av des Etats-Unis - 31200 Toulouse

## MERCI DE SÉLECTIONNER VOTRE CATÉGORIE :

Grande Table

Table Bistronomique - Table Gourmande

Table du Midi - Table Bistrot

## N'HÉSITÉZ PAS A VOUS INSCRIRE AUX PRIX SPÉCIAUX

Cassoulet de Toulouse

Dessert Signature

Valorisation des Vins du Sud-Ouest

Je m'engage à avoir de 5 à 7 vins de l'IVSO à l'année et à recevoir la dotation de produits gratuits

Date

Signature



## Contact :

**Annie Mitault**

[contact@prixlucienvanel.fr](mailto:contact@prixlucienvanel.fr)

[annie.mitault@prixlucienvanel.fr](mailto:annie.mitault@prixlucienvanel.fr)



[www.prixlucienvanel.fr](http://www.prixlucienvanel.fr)