



---

## Appel à concours national

### 2<sup>ème</sup> édition Trophée du Petit Déjeuner Gourmand

#### Nouveauté : Prix des Ecoles Hôtelières et CFA

---

Fort du succès de sa première édition et placé sous le haut patronage du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation en 2017, le Trophée du Petit Déjeuner Gourmand revient en 2018. Créé par Tables & Auberges de France, en partenariat avec Hôtels de Charme & de Caractère, ce concours national inédit a permis à des professionnels de l'hôtellerie, de la restauration, des métiers de bouche, ainsi qu'à des amateurs de mesurer leurs talents autour de la confection des meilleurs petits déjeuners de France sous l'œil avisé d'un jury d'exception présidé par Nicolas Sale (Chef du Ritz Paris). Les candidatures sont ouvertes pour succéder à David Delame, Hôtel du Collectionneur – Paris 8 (lauréat professionnel 2017) et Elise Courcot, blog Mes instants de gourmandise (lauréate amateur 2017)

#### ***Une vitrine des produits de terroir pour des matins gourmands***

Nos habitudes nutritionnelles du matin témoignent de notre identité culturelle. Le petit déjeuner raconte notre histoire... celle de notre enfance, de nos voyages, de nos émotions... Confitures artisanales, café grand cru, beurre et fromages fermiers, pain d'épice maison, pâte à tartiner locale, jus de fruits pressés, yaourts frais, saumon fumé, charcuteries régionales... qu'il soit sucré ou salé, le petit déjeuner est incontestablement lié aux plaisirs de la table et à notre patrimoine gastronomique. De nombreux professionnels ont à cœur de proposer à la clientèle des produits de qualité, dans le cadre de ce repas considéré comme l'un des plus importants de la journée. Précurseurs en la matière, ils se mobilisent depuis 3 ans aux côtés de Tables & Auberges de France à travers **la Route des Petits Déjeuners Gourmands.** (<http://www.tables-auberges.com/routes-gourmandes/route-des-petits-dejeuners-gourmands/>)



#### **Tout le monde peut participer**



Dès à présent, professionnels (hôteliers, restaurateurs et artisans des métiers de bouche) et amateurs peuvent faire acte de candidature en demandant le règlement du concours auprès de : Annie Mitault ([annie.mitault@tables-auberges.com](mailto:annie.mitault@tables-auberges.com)). La remise des dossiers complets de candidature est fixée au 30 avril 2018 minuit. **La finale de la 2<sup>ème</sup> édition du Trophée du Petit Déjeuner Gourmand aura lieu mardi 19 juin 2018, dans le cadre de la Journée Nationale du Petit Déjeuner, dans les locaux de l'Ecole de Paris des Métiers de la Table (EPMT) sous l'œil avisé d'un jury prestigieux, constitué de professionnels connus et reconnus de la profession, Meilleurs**



Ouvriers de France, personnalités de l'hôtellerie restauration etc. Chaque candidat disposera de 2 heures pour réaliser et dresser un petit déjeuner gourmand pour 2 personnes sur table.

#### ***La nouveauté 2018 : le Prix des Ecoles Hôtelières et CFA***

Face à l'intérêt suscité par la première édition du Trophée du Petit Déjeuner Gourmand, il est apparu naturel que les écoles hôtelières et les CFA soient associés à ce grand concours national. Pour les enseignants, c'est l'occasion de mettre en œuvre un véritable projet pédagogique autour des produits, des techniques culinaires, des arts de la table etc. Les élèves devront faire preuve de créativité à travers des recettes sucrées et salées en privilégiant le fait maison, les produits frais de saison, les spécialités locales ou artisanales dans un clip vidéo et des photos soumis aux votes du public sur Youtube et Instagram. Règlement disponible auprès de : Annie Mitault ([annie.mitault@tables-auberges.com](mailto:annie.mitault@tables-auberges.com)).

#### **A propos :**



**EPMT :** L'École de Paris des Métiers de la Table (EPMT) est un centre de formation d'apprentis créé en 1978. 60 formateurs conseillent et préparent chaque année près de 1500 apprentis, autour de 27 formations diplômantes, qualifiantes ou labellisées. Ouvertes à toutes et à tous, ces formations sont gratuites et rémunérées du DIMA au BAC+5, dans 5 secteurs d'activité différents : la restauration, l'hôtellerie, le tourisme, la pâtisserie et la chocolaterie. L'école dispense également des formations payantes pour adultes en reconversion. [www.epmt.fr](http://www.epmt.fr)



**Tables & Auberges de France :** La démarche professionnelle, territoriale et patrimoniale pour promouvoir la Gastronomie de Terroir. Une structure associative dont l'ambition est de rassembler et promouvoir les talents d'hommes et de femmes passionnés, qu'ils soient chefs, hôteliers, aubergistes ou producteurs locaux. Tous partagent un savoir-faire et les mêmes exigences de qualité, d'authenticité et de professionnalisme. Tables & Auberges de France offre aujourd'hui une sélection de près de 2000 établissements indépendants, de la grande table renommée à la petite auberge de campagne en passant par les bistrots de tradition au cœur de nos régions.



**Hôtels de Charme et de Caractère** est un label très qualitatif implanté historiquement dans le sud de la France. Il a été créé par des hôteliers indépendants et il est toujours uniquement animé par des hôteliers. Depuis la fin de l'année 2015, son modèle séduit une clientèle francophile et aujourd'hui il fédère 700 hôtels dans le monde entier. Pour les clients, au-delà des étoiles, ce label représente l'assurance de séjourner dans des hôtels d'excellence, engagés dans une charte de qualité de services et d'accueil, garantissant un moment unique de convivialité dans des maisons de caractère.