



## La 1<sup>ère</sup> édition du Trophée Petit Déjeuner Gourmand Placée sous le haut patronage du Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt

Sous le haut patronage



Redonner ses lettres de noblesse au petit déjeuner, tel est l'enjeu de la 1<sup>ère</sup> édition du Trophée Petit Déjeuner gourmand, créé par Tables & Auberges de France en partenariat avec Hôtels de Charme & de Caractère. Le comité d'organisation a le plaisir d'annoncer que **ce concours inédit en France, se déroule sous le haut patronage du Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt.**

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

Ce premier trophée du petit déjeuner gourmand est le fruit d'une réflexion entre professionnels passionnés de l'hôtellerie restauration. Il a pour objectif de sensibiliser le grand public, les médias ainsi que les professionnels de nos métiers sur :

- La valorisation d'une prestation liée au patrimoine gastronomique
- La mise en avant des produits du terroir
- L'utilisation des produits frais locaux de saison
- Le savoir-faire d'une profession à travers l'accueil et le service personnalisé
- Mieux consommer dans nos habitudes alimentaires

### *Un délai supplémentaire pour déposer les dossiers de candidatures*

Au vue des nombreuses demandes de participation à ce concours, **le comité d'organisation a décidé d'accorder un mois de délai supplémentaire aux candidats.** La remise des dossiers complets de candidatures est donc reportée au **28 avril 2017 minuit.** Pour rappel, ce concours est accessible à tous. Les professionnels et les amateurs peuvent candidater en téléchargeant le règlement du concours (<http://www.tables-auberges.com/wp-content/uploads/Reglement-du-1er-Trophee-280417.pdf>). La finale de la 1<sup>ère</sup> édition du Trophée du Petit Déjeuner Gourmand aura lieu **lundi 26 juin 2017 dans les locaux de FERRANDI Paris** sous l'œil avisé d'un jury de professionnels présidé par **Nicolas Sale**, Chef des Cuisines du Ritz Paris.

Des partenaires acteurs de la profession :





## A propos de Tables & Auberges de France et Hôtels de Charme & de caractère

**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 200 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.



---

### Contact Presse

Annie MITAULT - annie.mitault@tables-auberges.com - Tél. 06 62 72 27 40

### Organisation

Marie SAUCE BOURREAU - sauce.marie@gmail.com