



## 2ème Trophée du Petit Déjeuner Gourmand : 2 trinômes d'élèves en finale du Prix des Ecoles et des CFA (France)

La deuxième édition du Trophée du Petit Déjeuner Gourmand , créé en 2017 par [Tables & Auberges de France](#), en partenariat avec Hôtels de Charme & de Caractère, se déroulera mardi 19 juin 2018 à l'EPMT Paris sous la présidence du chef triplement étoilé Christian Le Squer, Face à l'intérêt suscité par ce grand concours national, il est apparu naturel que les écoles hôtelières et les CFA y soient associés. Après délibération du comité d'organisation, 2 trinômes d'élèves porteront haut les couleurs de leurs établissements.

Redonner ses lettres de noblesse au petit déjeuner et promouvoir le savoir-faire d'une profession à travers l'accueil et le service personnalisé, tels sont les enjeux du Trophée Petit Déjeuner gourmand, créé en 2017 par [Tables & Auberges de France](#), en partenariat avec [Hôtels de Charme & de Caractère](#), dans le cadre de la Journée Nationale du Petit Déjeuner. Face à l'intérêt suscité par ce grand concours national, dont la deuxième édition se déroulera **mardi 19 juin 2018 à l'EPMT Paris sous la présidence du chef triplement étoilé Christian Le Squer** , il est apparu naturel que les écoles hôtelières et les CFA y soient associés.

Pour la première fois en France, les élèves des filières Hôtellerie, Restauration et Tourisme ont été invités à montrer leur savoir-faire en matière de petit déjeuner/brunch en candidatant au **Prix des Ecoles Hôtelières et des CFA parrainé par Gilles Belle, Gastronomie Manager de Nespresso France** . L'occasion pour les enseignants de mettre en œuvre un véritable projet pédagogique autour cette prestation majeure qui revient en force dans les formations diplômantes de notre profession. Ainsi, chaque trinôme d'élèves a dû faire preuve de créativité en réalisant un court clip vidéo sur la préparation d'un petit déjeuner gourmand. Le choix des produits frais locaux de saison, les techniques culinaires mais aussi les arts de la table ont été prépondérants dans la sélection des équipes finalistes.

Après délibération du comité d'organisation, 2 trinômes d'élèves porteront haut les couleurs de leurs établissements. Sont sélectionnés :

**Equipe du Lycée Hôtelier Le Corbusier (Soissons) : Thomas Fiquet, Grégory Varin et Sullivan Rollion**  
**Equipe de l'Ecole de Paris des Métiers de la Table (Paris) : Gabrielle Moussa, Alexandre Vargas et Sydney Diafouka**

**Pour les départager, les internautes sont invités à visionner les deux clips vidéo mis en en ligne jeudi 24 mai 2018 sur la page évènement Facebook « Journée Nationale du Petit Déjeuner » et à voter pour celui qu'ils préfèrent.** Les votes des membres du jury du 2ème Trophée du Petit Déjeuner Gourmand et de Gilles Belle seront également comptabilisés. La proclamation des résultats aura lieu mardi 19 juin 2018 à Paris. **A vos claviers !**

**Suivez toute l'actualité du 2ème Trophée du Petit Déjeuner Gourmand sur** <https://www.tables-auberges.com/qui-sommes-nous/trophee-petit-dejeuner-gourmand-2018/>

**Page Facebook** « Journée Nationale du Petit Déjeuner »

**Contact** : Annie MITAULT - [annie.mitault@tables-auberges.com](mailto:annie.mitault@tables-auberges.com) – Tél. 06 62 72 27 40

www.journaldespalaces.com  
Pays : France  
Dynamisme : 2



[Visualiser l'article](#)



[Site internet de la société émettrice de ce communiqué de presse]