



## Tables & Auberges de France célèbre la Gastronomie du Matin

Visuel indisponible

Appel à candidature pour le Trophée du Petit Déjeuner Gourmand 2021

Concours des meilleurs petits déjeuners et brunchs de France.

La crise que nous traversons est partie pour influencer durablement les comportements des consommateurs, mais aussi les habitudes de travail de la filière CHR en matière d'offres de restauration. Soumis à des restrictions inédites (baisse du nombre de couverts, nouveaux horaires, couvre-feu, confinement etc.) les professionnels de l'hôtellerie restauration ont pris conscience du besoin de se réinventer et de s'adapter aux contraintes de la clientèle. De là à parier sur une poussée de la Gastronomie du Matin avec les produits du Terroir pour les années à venir, il n'y a qu'un pas... Le petit déjeuner mais aussi le brunch (à mi-chemin entre le petit déjeuner et le déjeuner), qu'ils soient servis sur place, ou bien livrés ou encore à emporter, attirent du monde et plus seulement le dimanche.

En route pour une nouvelle gastronomie du matin

Ce pas vers la gastronomie du matin, [Tables & Auberges de France](#) l'a franchi dès 2017 avec la création du Trophée du Petit Déjeuner Gourmand, un grand concours national, qui réunit les meilleurs petits déjeuners et brunchs de France. Véritable vitrine des produits de nos terroirs et des savoir-faire régionaux, il a pour vocation de redonner ses lettres de noblesse au premier repas de la journée dans notre profession, mais aussi auprès du public et des médias. L'actualité nous a donné raison et l'intérêt pour le #petitdejeuner Gourmand est bien réel sur les réseaux sociaux ou dans la presse spécialisée. C'est pourquoi le Trophée du Petit Déjeuner Gourmand revient en 2021 pour une 4 e édition toujours plus innovante. La thématique est la « Tartine sucrée ou salée ».

Des prix spéciaux innovants

Cette période marque un vrai tournant dans notre façon de consommer, avec une prise de conscience de l'importance des circuits-courts d'une part, mais aussi du retour vers une gastronomie plus accessible et plus à l'écoute de la clientèle. Pour illustrer ce retour aux fondamentaux, le Trophée du Petit Déjeuner Gourmand récompensera 3 nouveaux prix spéciaux :

Prix du meilleur petit déjeuner/brunch à emporter

Prix du meilleur produit local en lien avec le petit déjeuner/brunch

Prix de la meilleure initiative solidaire autour du petit déjeuner

Un concours ouvert au plus grand nombre

Un concours ouvert au plus grand nombre

Dès à présent, les professionnels de l'art culinaire (chefs, restaurateurs et artisans des métiers de bouche), les hôteliers de métiers (indépendants et chaînes hôtelières) et les amateurs (particuliers, blogueurs...) peuvent faire acte de candidature en téléchargeant le règlement du concours (en fonction de leur catégorie) sur le site <https://petit-dejeuner-gourmand.com/dossier-de-candidature/>

La remise des dossiers complets de candidature est fixée au 30 avril 2021 minuit. La finale de la 4 e édition du Trophée du Petit Déjeuner Gourmand est programmée pour le mercredi 16 juin 2021 à l'Ecole de Paris des Métiers de la Table (EPMT), dans le cadre de la Journée Nationale du Petit Déjeuner. Selon l'évolution de la crise sanitaire, le comité d'organisation adaptera le déroulé de cette grande finale en fonction des

www.tendancehotellerie.fr

Pays : France

Dynamisme : 4



[Visualiser l'article](#)

contraintes en vigueur. Les meilleurs petits déjeuners et brunchs de France seront départagés par un jury prestigieux, présidé par le Chef Olivier Bellin, hôtelier restaurateur à l'Auberge des Glazicks, Table de Prestige à Plomodiern (29) et constitué de professionnels connus et reconnus de la profession, Meilleurs Ouvriers de France, personnalités de l'hôtellerie restauration etc.

Le Prix des Ecoles parrainé par le chef Guillaume Gomez

Les élèves des filières Hôtellerie, Restauration et Métiers de l'alimentation sont invités à mettre en avant leurs idées de petit déjeuner/brunch. L'équipe d'élèves ou d'apprentis (de 1 à 4 personnes maximum, aucune contrainte d'âge ou de niveau) proposera la confection et le service d'un petit déjeuner gourmand pour 2 personnes, via un diaporama de moins de 3 minutes, et incluant la réalisation d'une tartine originale (sucrée ou salée) dans le cadre du Prix des Ecoles parrainé par Guillaume Gomez, Chef des Cuisines de l'Élysée.

#### **A propos de 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 bistrotts de tradition au cœur de nos régions. Cette démarche exemplaire s'inscrit à travers le référentiel Tables & Auberges qui bénéficie de la reconnaissance officielle de l'Etat notamment avec son agrément Qualité Tourisme.