



Trophée du Petit Déjeuner Gourmand 2021 : les candidatures sont ouvertes que votre cuisine soit pro ou à domicile

Ouverte aux professionnels comme aux amateurs, cette 4e édition du Trophée du Petit Déjeuner Gourmand récompense le meilleur petit déjeuner et brunch de France. L'occasion de montrer vos talents culinaires autour d'un repas qui retrouve ses lettres de noblesse et dont beaucoup ne pourraient plus se passer. Les candidatures sont ouvertes jusqu'au 30 septembre minuit, alors tentez votre chance !

Un concours ouvert à tous

Les confinements auront eu un effet positif sur l'alimentation avec 1 Français sur 2 qui dit avoir pris des petits déjeuners plus complets et plus équilibrés durant ces périodes (selon une étude Opinionway). Lié à nos souvenirs d'enfance, sucré ou salé, il est le premier repas de la journée dédié aux plaisirs de la table. Un engouement pour le petit déjeuner et le brunch qui sera mis à l'honneur cette année encore, avec le lancement du 4e Trophée du Petit Déjeuner Gourmand organisé par Tables & Auberges de France.

Chefs, artisans des métiers de bouche, hôteliers et même les amateurs peuvent déposer leur candidature jusqu'au 30 septembre minuit pour tenter de remporter leur trophée. Les vainqueurs seront départagés lors de la grande finale qui aura lieu le 17 novembre à l'Ecole de Paris des Métiers de la table, dans le cadre de la Journée Nationale du Petit Déjeuner. Le jury sera 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.



Les meilleurs petits déjeuners et brunchs de France seront départagés par un jury prestigieux, présidé par le Chef Olivier Bellin (photo ci-dessus), hôtelier restaurateur à l'Auberge des Glazicks, Table de Prestige à Plomodiern (29) et constitué de professionnels reconnus de la profession, Meilleurs Ouvriers de France, personnalités de l'hôtellerie restauration. Le Prix des Ecoles sera quant à lui parrainé par le chef Guillaume Gomez.

Choisissez votre catégorie

Ouvert à tous, ce grand concours national propose plusieurs catégories et une thématique commune : « La Tartine sucrée ou salée ». Les dossiers d'inscription vous sont proposés ci-dessous. A vous de choisir selon vos talents culinaires !

Pour les amateurs

Catégorie Petit Déjeuner de Terroir Grand public

Ouverte aux particuliers non professionnels de l'hôtellerie-restauration et des métiers de bouche

[Demander un dossier de candidature](#)

Pour les professionnels

Catégorie Petit Déjeuner Gastronomique/Brunch



[Visualiser l'article](#)

Ouvert aux professionnels de la cuisine qui exercent leur activité au sein d'un hôtel-restaurant, d'un restaurant indépendant ou d'un café/brasserie/bistrot à l'exclusion des groupes franchisés ; et ouverte aux artisans des métiers de bouche (boulangers, fromagers, charcutiers etc.) qui exercent leur activité au sein d'une boutique non franchisée

Demander un dossier de candidature

Catégorie Petit Déjeuner spécial Hôtellerie

Ouvert aux professionnels de l'hôtellerie (sans épreuve de cuisine)

Demander un dossier de candidature

Catégorie Prix des Ecoles Hôtelières et CFA

Ouverte aux élèves et apprentis des filières de l'hôtellerie restauration et des métiers de bouche

Demander un dossier de candidature

Pour tout savoir sur le concours, [cliquer ici](#)