

## Les résultats de la Finale du 4 e Trophée du Meilleur Petit Déjeuner Gourmand / Brunch de France 2021 Guide de création d'application web pour hôtels - à télécharger



Après une année d'interruption due à la pandémie, c'est avec enthousiasme que tous les acteurs du Trophée du Petit Déjeuner Gourmand organisé et créé par **Tables & Auberges de France** se sont retrouvés mercredi 17 novembre 2021 à l'Ecole de Paris des Métiers de la Table (EPMT) à Paris. Ce grand concours national a réuni pas moins de 10 régions et 19 candidat (professionnels et amateurs) dont 3 lycées hôteliers dans le cadre du Prix des Ecoles parrainé par Guillaume Gomez.

Les participants ont présenté avec passion leur petit-déjeuner sur le thème de la tartine en mettant en lumière les produits de leur terroir. Au terme de 2 heures 30 de préparation et d'un temps de délibération, le président de jury, le chef Olivier Bellin, hôtelier restaurateur à l'Auberge des Glazicks, Table de Prestige à Plomodiern (29), a dévoilé le nom des lauréats :

### **Catégorie « Petit Déjeuner Gastronomique/Brunch » :**

Lauréat : Restaurant Le Marché - Marc Bozzato à Cahors (Lot)

2 e Prix : Nat Bistro'Crêpe, Mélodie Todorovitch à Villeneuve Les Maguelone (Hérault)

### **Catégorie « Petit Déjeuner Régional » :**

Lauréat : Mélanie Frey à Blagny (Ardennes)

2 e Prix : Valérie Bergeret à Avignon (Vaucluse)

### **Catégorie « Petit Déjeuner spécial Hôtellerie » :**

Lauréat : Domaine de Roiffé, Marie-Astrid Barbot à Roiffé (Vienne)

2 e Prix : Hôtel Albert 1 er , Emmanuel Hilaire à Toulouse (Haute-Garonne)

### **« Prix des Ecoles » :**

Les internautes et les membres du jury ont voté pour le meilleur diaporama sur la préparation d'un petit déjeuner gourmand



Famille du média : **Médias professionnels**Audience : **90000**Sujet du média : **Tourisme-Gastronomie****19 Novembre 2021**Journalistes : **N.C**Nombre de mots : **3826**Valeur Média : **272€**

confectionné par une équipe de 4 élèves représentative de leur établissement.

Lauréat : Lycée Hôtelier Saint-Joseph Bossuet à Lannion (Côte d'Armor)

2 e Prix : Lycée Hôtelier François Bise à Bonneville (Haute Savoie)

« **Prix spéciaux** » :

Prix de la tartine originale : Sabine Sarrere à Cépet (Haute-Garonne)

Coup de coeur du jury : Miski Gluten Free, Marie Cécilia Aras,

Antibes (Alpes-Maritimes)

**Prix d'Honneur** :

A l'occasion de ce concours unique en son genre et pour la première fois, Tables & Auberges de France a décidé de remettre des prix d'honneur pour récompenser des initiatives artisanales et/ou solidaires en lien avec le petit déjeuner.

Ainsi, Nathalie Grenet (Présidente de Tables & Auberges de France) et Serge Villaume (Secrétaire Général de Tables & Auberges de France) ont remis les prix suivants :

**Prix Spécial « La baguette de pain au patrimoine mondiale de l'Unesco » :**

Projet porté par les artisans et représenté par Dominique Anract, Président de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française (CNBF).

**Prix Spécial « Collectif du Petit Déjeuner »** : Collectif représenté par Dominique Anract (CNBF), Hélène Perennou (secrétaire générale de Syndilait) et Anne-Sophie Royant (secrétaire générale d'Unijus).

**Prix Spécial « Pains et Viennoiseries Artisanales » :**

Association La Charte Saint-Honoré

**Prix Spécial « Petits Déjeuners Solidaires »** : Association Les Hôtels Solidaires représentée par Antoine Janot et Laurent Guery co-présidents.

**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 artisans et producteurs locaux.

Tous partagent un savoir-faire et les mêmes exigences de qualité, d'authenticité et de professionnalisme.

Tables & Auberges de France (Agrément Qualité Tourisme ) 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 gourmands au coeur de nos régions.

[Visualiser l'article](#)

