



La 4^{ème} édition du Trophée du Petit Déjeuner Gourmand & Solidaire est reporté au mercredi 17 novembre 2021

La période que nous traversons marque un vrai tournant dans notre façon de consommer. La prise de conscience de l'importance de notre alimentation est réelle, avec au passage un retour vers la **Gastronomie du Matin**, véritable levier de croissance pour la filière hôtellerie restauration. Ainsi, un Français sur deux dit avoir pris des petits-déjeuners plus complets et plus équilibrés pendant les périodes de confinement (cf : études de l'institut de sondages Opinionway).

En raison des restrictions sanitaires actuelles, et pour célébrer cette **Gastronomie du Matin** dans des conditions optimales, **le comité d'organisation a décidé de reporter le Trophée du Petit Déjeuner Gourmand & Solidaire au mercredi 17 novembre 2021 à l'EPMT Paris** (dépôt des dossiers de candidature au 30 septembre 2021). Initialement prévue en juin 2021, cette 4^{ème} édition du concours des meilleurs petits déjeuners & brunchs de France entend mobiliser comme jamais l'ensemble des acteurs (professionnels HR, grand public, lycées hôteliers et CFA, partenaires, médias...) autour du premier repas de la journée.

« Nous avons pensé en premier lieu à tous nos candidats professionnels qui devront prochainement se concentrer sur la réouverture de leurs établissements et sur la saison estivale. Nul doute qu'ils seront au rendez-vous cet automne avec encore plus d'idées et d'innovations en matière de petit déjeuner gourmand. Nous remercions notre président de jury **le chef Olivier Bellin, hôtelier restaurateur à l'Auberge des Glazicks à Plomodiern (29)**, ainsi que nos partenaires, historiques et nouveaux, pour leur confiance. Le Prix des Ecoles, parrainé par **Guillaume Gomez, Ambassadeur de la Gastronomie et des Terroirs de France**, est lui aussi reporté au 17 novembre 2021 ».

Rendez-vous sur www.petit-dejeuner-gourmand.com pour suivre notre actualité et télécharger le règlement du concours selon votre catégorie (professionnels de la cuisine et des métiers de bouche, hôteliers de métier, grand public, lycées hôteliers et CFA) et découvrez les plus beaux petits déjeuners de France et d'ailleurs sur la page Instagram @petitdejeunergourmand

A propos :



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, artisans 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.