



Finale du 1^{er} Trophée Petit Déjeuner Gourmand 12 candidats en lice et une participation internationale

Pour la première fois en France, des professionnels de l'hôtellerie, de la restauration et des métiers de bouche, ainsi que des amateurs, vont mesurer leurs talents autour de la confection du meilleur petit déjeuner. Placée sous le haut-patronage du Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt, la finale de ce concours inédit se déroulera **lundi 26 juin 2017 dans les locaux de FERRANDI Paris**, en présence d'un jury d'exception présidé par Nicolas Sale, Chef des Cuisines du Ritz Paris.

Après délibération du comité d'organisation, 8 finalistes professionnels et 4 finalistes amateurs porteront haut les saveurs de leurs établissements et de leurs régions. A leurs côtés un établissement international. Sont sélectionnés :

Catégorie Professionnels :

- Boulangerie – Pâtisserie Le Bellis, Mimizan (Landes)
- Hôtel Le Collectionneur, Paris (8^{ème})
- La Cave Ô Fromages, Orléans (Loiret)
- Le Ranch des Lacs, Augne (Haute-Vienne)
- Pâtisserie C & Choux, Caen-Deauville (Calvados)
- Plaza Athénée, Paris (8^{ème})
- The Westin Paris Vendôme (Paris 1^{er})
- Villa du Taur, Toulouse (Haute-Garonne)

Catégorie Amateurs :

- Anne-Laure Barthe, Villers Le Lac (Doubs)
- Elise Courcot, Lille (Nord)
- Esther Schmitt, Strasbourg (Bas-Rhin)
- Patrick Fouquet, Ollainville (Essonne)

Avec la participation internationale : Hôtel Kalaekilohana Inn & Retreat, Hawaii (USA)

Pourquoi un Trophée du Petit Déjeuner Gourmand ?

Redonner ses lettres de noblesse au petit déjeuner, tel est l'enjeu de la 1^{ère} édition du Trophée Petit Déjeuner gourmand, créé par Tables & Auberges de France en partenariat avec Hôtels de Charme & de Caractère. Incontestablement lié aux plaisirs de la table et à notre patrimoine gastronomique, le petit déjeuner, qu'il soit sucré ou salé est LE moment plaisir de la journée. Ce premier trophée est le fruit d'une réflexion entre passionnés. Il a pour objectif de sensibiliser le grand public, les médias ainsi que les professionnels :

- La valorisation d'une prestation liée au patrimoine gastronomique
- La mise en avant des produits du terroir
- L'utilisation des produits frais locaux de saison
- Le savoir-faire d'une profession à travers l'accueil et le service personnalisé
- Mieux consommer dans nos habitudes alimentaires

Sous l'œil avisé du jury, les candidats finalistes disposeront de 1 heure 30 pour réaliser et dresser sur table un petit déjeuner continental ou un brunch pour 2 personnes avec pour thème « *Matin Gourmand & Equilibre Alimentaire* » :

Président : Nicolas Sale, Chef des Cuisines du Ritz Paris



- ❖ Philippe Urraca - MOF Pâtissier
- ❖ Stéphan Perotte - Meilleur Confiturier du Monde
- ❖ Sylvain Herviaux - MOF Boulanger
- ❖ François Bourgon - MOF Fromager
- ❖ Mark Watkins - Président Fondateur de Coach Omnium
- ❖ Thierry Hanh - Médecin Nutritionniste
- ❖ Frédéric Lalos - MOF Boulanger
- ❖ Pierre Grange - Chef de Cuisine du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation
- ❖ Jean-Jacques Bolzan - Président de la Fédération des Marchés de Gros de France
- ❖ Eric Fauguet - Fondateur de l'application ABCD Fermier
- ❖ Jean-Jacques Pinet - Commissaire adjoint de la Fête de la Gastronomie
- ❖ Marie-Jo Le Guen Geffroy - Chef de Cuisine du Ministère des Outre-Mer

Tables & Auberges de France et Hôtels de Charme & de Caractère remercient leurs partenaires de leur soutien actif :





A propos de Tables & Auberges de France et Hôtels de Charme & de caractère

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 bistrot de tradition au cœur de nos régions.

Hôtels de Charme et de Caractère est un label très qualitatif implanté historiquement dans le sud de la France. Il a été créé par des hôteliers indépendants et il est toujours uniquement animé par des hôteliers. Depuis la fin de l'année 2015, son modèle séduit une clientèle francophile et aujourd'hui il fédère 200 hôtels dans le monde entier. Pour les clients, au-delà des étoiles, ce label représente l'assurance de séjourner dans des hôtels d'excellence, engagés dans une charte de qualité de services et d'accueil, garantissant un moment unique de convivialité dans des maisons de caractère.



Contact Presse

Annie MITAULT - annie.mitault@tables-auberges.com - Tél. 06 62 72 27 40

Organisation

Marie SAUCE BOURREAU - sauce.marie@gmail.com