
Appel à concours national inédit 1^{ère} édition Trophée du Petit Déjeuner Gourmand

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. Du simple petit déjeuner continental composé de produits maison au petit déjeuner buffet représentatif d'un terroir, en passant par un brunch cuisiné par un chef, il est la signature d'un établissement et incarne le savoir-faire des professionnels de l'hôtellerie restauration.



Une vitrine des produits de terroir pour des matins gourmands

Confitures artisanales, café grand cru, beurre et fromages fermiers, pain d'épice maison, pâte à tartiner locale, jus de fruits pressés, yaourts frais, saumon fumé, charcuteries régionales... de nombreux hôteliers restaurateurs ont à cœur de proposer à la clientèle des produits de qualité, dans le cadre de ce repas considéré comme l'un des plus importants de la journée. Précurseurs en la matière, ils se mobilisent depuis 2 ans aux côtés de Tables & Auberges de France à travers la **Route des Petits Déjeuners Gourmands**. www.tables-auberges.com/routes-gourmandes/route-des-petits-dejeuners-gourmands/

Un concours national inédit pour redonner ses lettres de noblesse au petit déjeuner

Dans sa volonté de promouvoir le savoir-faire des hôteliers et des restaurateurs, et consciente des nouvelles attentes de la clientèle, **Tables & Auberges de France crée le Trophée du Petit Déjeuner Gourmand en partenariat avec Hôtels de Charme & de Caractère**. Ce concours inédit permettra à 2 catégories, aux professionnels (hôtellerie, restauration et métiers de bouche) d'une part, aux amateurs d'autre part de présenter le meilleur petit déjeuner de France.

Tout le monde peut participer : professionnels et grand public

Dès à présent, professionnels et amateurs peuvent faire acte de candidature en demandant le règlement du concours auprès de Marie SAUCE BOURREAU (sauce.marie@gmail.com). La remise des dossiers complets de candidatures est fixée au 31 mars 2017 minuit. **La finale de la 1^{ère} édition du Trophée du Petit Déjeuner Gourmand aura lieu lundi 26 juin 2017 dans les locaux de FERRANDI Paris** sous l'œil avisé d'un jury prestigieux, constitué de professionnels connus et reconnus, Meilleurs Ouvriers de France, Chefs étoilés, journalistes spécialisés...

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