

www.lhotellerie-restauration.fr

Pays : France

Dynamisme : 11



[Visualiser l'article](#)

Christian Le Squer, président du jury du Trophée du Petit Déjeuner Gourmand

Le Trophée ouvert aux professionnels s'adresse désormais aussi aux jeunes des écoles hôtelières et CFA
Visuel indisponible

Christian Le Squer : 'Chaque région du monde offre des petits-déjeuners différents. Le voyage commence à la table du petit-déjeuner ».

Fort du succès de sa première édition et placé sous le haut patronage du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation en 2017, le Trophée du Petit Déjeuner Gourmand, créé par Tables & Auberges de France, en partenariat avec Hôtels de Charme & de Caractère, revient en 2018. Cette année, les candidats seront départagés par un jury présidé par **Christian Le Squer**, chef triplement étoilé du Four Seasons George V à Paris. La finale de ce concours national aura lieu mardi 19 juin 2018 à l'Ecole de Paris des Métiers de la Table (EPMT) dans le cadre de la Journée Nationale du Petit Déjeuner.

Les professionnels sont invités à faire acte de candidature en demandant le règlement du concours auprès de : Annie Mitault (annie.mitault@tables-auberges.com). La remise des dossiers complets de candidature est fixée au 30 avril 2018 minuit. Lors de la grande finale, les candidats disposeront de 2 heures pour réaliser et dresser un petit déjeuner gourmand pour 2 personnes sur table.

Règlement disponible auprès de : Annie Mitault (annie.mitault@tables-auberges.com).

La nouveauté 2018 : le Prix des Ecoles Hôtelières et CFA parrainé par Gilles Belle (Gastronomy Manager Nespresso France)

Face à l'intérêt suscité par la première édition du Trophée du Petit Déjeuner Gourmand, il est apparu naturel que les écoles hôtelières et les CFA soient associés à ce grand concours national. Pour les enseignants, c'est l'occasion de mettre en oeuvre un véritable projet pédagogique autour des produits, des techniques culinaires, des arts de la table etc. Les élèves devront faire preuve de créativité à travers des recettes sucrées et salées en privilégiant le fait maison, les produits frais de saison, les spécialités locales ou artisanales dans un clip vidéo et des photos soumis aux votes du public sur Youtube et Instagram. Ce prix dédié aux professionnels de demain sera parrainé par Gilles Belle (Gastronomy Manager Nespresso France).

<https://www.tables-auberges.com/qui-sommes-nous/trophee-petit-dejeuner-gourmand-2018/>