



---

## La Chef Pâtissière Claire Heitzler présidera le jury de la 3<sup>ème</sup> édition du Trophée du Petit Déjeuner Gourmand Le Prix des Ecoles parrainé par le Chef Damien

---

Fort du succès de ses deux premières éditions, le Trophée du Petit Déjeuner Gourmand revient en 2019 avec le soutien du Salon des Professionnels du CHR, **Equip'Hotel Paris**. Ainsi, 2 interventions de Tables & Auberges de France sur le petit déjeuner sont programmées les 14 et 15 novembre à 9h30 sur le Wine & Spirits Centre (Pavillon 7.2).

Cette année, c'est un regard inédit qui sera porté sur **ce grand concours national parrainé par Stéphane Layani**, Président de Rungis. Les candidats seront en effet départagés par un jury d'exception **présidé par la Chef Pâtissière Claire Heitzler**. Elue « Chef Pâtissière de l'année 2012 » par ses pairs, « Chef pâtissière de l'année 2013 » par le guide Gault et Millau et récompensée en 2014 du « Prix d'excellence du meilleur pâtissier » par les Relais Desserts, Claire Heitzler compose des desserts raffinés et subtils, réinterprétant la pâtisserie française. Elle a publié en 2013 son "Best of Claire Heitzler" aux Editions Alain Ducasse et en octobre 2015 "Claire Heitzler Pâtissière" aux Editions Du Chêne.



© Cécile Burban



© Rina Nurra

### **Le Prix des Ecoles Hôtelières et des CFA parrainé par le Chef Damien**

Cette célébration du petit déjeuner ne saurait être complète sans la participation des futurs professionnels de l'hôtellerie restauration et des métiers de bouche. **Le Prix des Ecoles Hôtelières et des CFA revient donc en 2019 et sera parrainé par le Chef Damien** (Professeur de cuisine au Lycée Hôtelier de Soissons et chef de 750g La Table). Pour les enseignants comme pour les élèves, le Trophée du Petit Déjeuner Gourmand est l'occasion de valoriser la prestation petit déjeuner/brunch présente dans les formations diplômantes comme le CAP « Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant ». L'opportunité de mettre en avant le savoir-faire des élèves, les produits frais locaux de saison, les techniques culinaires, les arts de la table etc. Les élèves sont invités à candidater via <https://petit-dejeuner-gourmand.com/prix-des-ecoles-meilleur-petit-dejeuner-de-france/>

## **Un concours ouvert à tous : grand public, professionnels, étudiants et apprentis**

Créé en 2017 par Tables & Auberges de France, dans le cadre de la Journée Nationale du Petit Déjeuner, le Trophée du Petit Déjeuner Gourmand permet à des professionnels de l'hôtellerie, de la restauration, de la pâtisserie, des métiers de bouche, ainsi qu'aux futurs pros et au grand public de mesurer leurs talents autour de la confection des meilleurs petits déjeuners de France. Dès à présent, professionnels, amateurs, étudiants et apprentis peuvent faire acte de candidature en téléchargeant le règlement du concours sur le site <https://petit-dejeuner-gourmand.com/dossier-de-candidature/>. La remise des dossiers complets de candidature est fixée au 30 avril 2019 minuit. **La finale de la 3ème édition du Trophée du Petit Déjeuner Gourmand aura lieu le mercredi 19 juin 2019**, dans les locaux de l'École de Paris des Métiers de la Table (EPMT) sous l'œil avisé d'un jury prestigieux, constitué de professionnels connus et reconnus de la profession, Meilleurs Ouvriers de France, personnalités de l'hôtellerie restauration etc.

Les adeptes du premier repas du matin peuvent suivre l'actualité du Trophée sur le site <https://petit-dejeuner-gourmand.com> et s'abonner à la nouvelle page Instagram @petitdejeunergourmand pour découvrir les plus belles photos de petits déjeuners de France et d'ailleurs.



**EPMT** : L'École de Paris des Métiers de la Table (EPMT) est un centre de formation d'apprentis créé en 1978. 60 formateurs conseillent et préparent chaque année près de 1500 apprentis, autour de 27 formations diplômantes, qualifiantes ou labellisées. Ouvertes à toutes et à tous, ces formations sont gratuites et rémunérées du DIMA au BAC+5, dans 5 secteurs d'activité différents : la restauration, l'hôtellerie, le tourisme, la pâtisserie et la chocolaterie. L'école dispense également des formations payantes pour adultes en reconversion. [www.epmt.fr](http://www.epmt.fr)



**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 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.

Suivez toute l'actualité du 3ème Trophée du Petit Déjeuner Gourmand sur [petit-dejeuner-gourmand.com](https://petit-dejeuner-gourmand.com)  
Page Facebook « Trophée Petit Déjeuner Gourmand » - Page Instagram @petitdejeunergourmand

Contact : Annie MITAULT - [annie.mitaault@petit-dejeuner-gourmand.com](mailto:annie.mitaault@petit-dejeuner-gourmand.com) – Tél. 06 62 72 27 40