



Le Trophée du Petit Déjeuner Gourmand cuisine la tartine

Visuel indisponible

La chef-pâtissière Claire Heitzler, présidente du jury 2019, entourée des lauréats.

CONCOURS

Si on lui reproche de toujours tomber du mauvais côté, le Trophée du Petit Déjeuner Gourmand entend lui réserver un sort meilleur. Le concours a, en effet, choisi la tartine sucrée ou salée comme thématique pour sa 4e édition dont la finale se tiendra le mercredi 10 juin 2020 à l'École de Paris des Métiers de la Table (EPMT). Créé en 2017 par Tables & Auberges de France dans le cadre de la Journée Nationale du Petit Déjeuner, ce concours national permet à des professionnels de l'hôtellerie, de la restauration, des métiers de bouche, ainsi qu'à des amateurs de mesurer leurs talents autour de la confection des meilleurs petits déjeuners/brunchs de France. Les candidatures sont désormais ouvertes et la remise des dossiers doit s'effectuer avant le 30 avril à minuit. Les candidats s'affronteront pour succéder à Arthur Dupuis, Boulangerie du Grand Lyon à Lyon (69) (lauréat professionnel 2019), Sylvain Croce, Hôtel La Capitelle à Mirmande (26) (lauréat hôtelier indépendant 2019) et à Nadine Barbottin à Toulouse (31) (lauréate amateur 2019) élus par un jury présidé par la chef-pâtissière Claire Heitzler.