

## Tartine sucrée ou salée ?

4ème édition du Trophée du Petit déjeuner gourmand



Un concours national qui met l'eau à la bouche! ©Pixabay

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, des métiers de bouche, ainsi qu'à des amateurs de mesurer leurs talents autour de la confection des meilleurs petits déjeuners/brunchs de France.

« **Tartine sucrée ou salée** » : thématique 2020

La remise des dossiers complets de candidature (<https://petit-dejeuner-gourmand.com/dossier-de-candidature/>) est fixée au 30 avril 2020 minuit. La finale de la 4ème édition du Trophée du Petit Déjeuner Gourmand aura lieu mercredi 10 juin 2020 à l'École de Paris des Métiers de la Table (EPMT), dans le cadre de la Journée Nationale du Petit Déjeuner, sous l'œil avisé d'un jury constitué de professionnels, Meilleurs Ouvriers de France, personnalités de l'hôtellerie restauration... Le prix spécial hôtellerie comptera désormais la catégorie « Petit Déjeuner spécial Hôtellerie Indépendante » ainsi que la catégorie « Petit Déjeuner spécial Chaînes Hôtelière Intégrées ».

[Visualiser l'article](#)

### **Le Prix des Ecoles parrainé par le chef Guillaume Gomez**

Les élèves des filières Hôtellerie, Restauration et Métiers de l'alimentation sont invités à mettre en avant leurs idées de petit déjeuner/brunch. L'équipe d'élèves ou d'apprentis (de 1 à 4 personnes maximum, aucune contrainte d'âge ou de niveau) proposera la confection et le service d'un petit déjeuner gourmand pour deux personnes, via un diaporama de moins de trois minutes, et incluant la réalisation d'une tartine originale sucrée ou salée. Le Prix des Ecoles est parrainé cette année par Guillaume Gomez, Chef des Cuisines de l'Elysée. les élèves sont invités à candidater via <https://petit-dejeuner-gourmand.com/prix-des-ecoles/>