

---

## Appel à concours national 4<sup>ème</sup> édition du Trophée du Petit Déjeuner Gourmand Une thématique de la tartine ouverte à tous

---

Fort du succès de ses trois premières éditions, le Trophée du Petit Déjeuner Gourmand revient en 2020 avec toujours plus de nouveautés. Créé en 2017 par Tables & Auberges de France dans le cadre de la Journée Nationale du Petit Déjeuner, ce grand 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. **La thématique 2020 est la « Tartine sucrée ou salée ».** Les candidatures sont désormais ouvertes pour succéder à Arthur Dupuis, Boulangerie du Grand Lyon à Lyon (lauréat professionnel 2019), Sylvain Croce, Hôtel La Capitelle à Mirmande (Lauréat hôtelier indépendant 2019) et à Nadine Barbottin à Toulouse (Lauréate amateur 2019) élus par un jury d'exception présidé par la chef-pâtissière Claire Heitzler.

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

Dès à présent, professionnels (hôteliers, restaurateurs et artisans des métiers de bouche) et amateurs 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 2020 minuit. **La finale de la 4<sup>ème</sup> édition du Trophée du Petit Déjeuner Gourmand aura lieu le mercredi 10 juin 2020 à l'Ecole 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 prestigieux, constitué de professionnels connus et reconnus de la profession, Meilleurs Ouvriers de France, personnalités de l'hôtellerie restauration etc.



### Le Trophée du Petit Déjeuner Gourmand ouvert à l'hôtellerie sans exclusive

Depuis l'édition 2019, les hôteliers de métier font l'objet d'un prix spécial hôtellerie. Face au succès grandissant du Trophée du Petit Déjeuner Gourmand, il est apparu naturel que les chaînes hôtelières intégrées et les réseaux franchisés y soient associés. Ainsi le prix spécial hôtellerie comptera désormais la catégorie « Petit Déjeuner spécial Hôtellerie Indépendante » ainsi que la catégorie « Petit Déjeuner spécial Chaînes Hôtelière Intégrées ». L'occasion pour les hôteliers de métier de faire connaître leur établissement ou de valoriser leur marque en montrant leur savoir-faire en matière de premier repas du matin. Bien évidemment, le rapport qualité/prix de la prestation sera prépondérant dans le choix des finalistes.

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

Pour la troisième année consécutive, 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 2 personnes, **via un diaporama de moins de 3 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**. Pour succéder à l'Ecole Nationale Supérieure de Pâtisserie Ducasse et Thuriès à Yssingeaux (Lauréat 2019), les élèves sont invités à candidater via <https://petit-dejeuner-gourmand.com/prix-des-ecoles/>



Retrouvez toutes les informations en lien avec le Trophée (actualité, dossiers de candidatures, prix des écoles etc.) sur [petit-dejeuner-gourmand.com](http://petit-dejeuner-gourmand.com) et découvrez les plus belles photos de petits déjeuners de France et d'ailleurs sur la page Instagram [@petitdejeuner-gourmand](https://www.instagram.com/petitdejeuner-gourmand)



**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.