



17 NOVEMBRE 2021

Un concours original en son genre
4^{ème} Trophée du Petit Déjeuner Gourmand :
Réalisez les meilleurs petits déjeuners et brunchs de France !
Les candidatures sont ouvertes jusqu'au 30 septembre 2021

Alors qu'un Français sur deux dit avoir pris des petits-déjeuners plus complets et plus équilibrés pendant le confinement (cf : étude Opinionway), les professionnels de l'hôtellerie restauration, de l'alimentation et du tourisme ont pris conscience du besoin de se réinventer. Ainsi, le petit déjeuner mais aussi le brunch (à mi-chemin entre le petit déjeuner et le déjeuner), qu'ils soient servis sur place, ou bien livrés ou encore à emporter, attirent du monde et plus seulement le dimanche. Ce pas vers la **gastronomie du matin**, Tables & Auberges de France l'avait franchi dès 2017 avec la création du Trophée du Petit Déjeuner Gourmand, un grand concours national original en son genre, qui réunit les meilleurs petits déjeuners et brunchs de France. Véritable vitrine des produits de nos terroirs et des savoir-faire régionaux, il a pour vocation de redonner ses lettres de noblesse au premier repas de la journée dans notre profession, mais aussi auprès du public et des médias.

Jusqu'au 30 septembre 2021 à minuit, les professionnels de l'art culinaire (chefs, restaurateurs et artisans des métiers de bouche), les hôteliers de métiers (indépendants et chaînes hôtelières) et les amateurs (particuliers, chambres d'hôtes et blogueurs) peuvent faire acte de candidature en téléchargeant le règlement du concours (en fonction de leur catégorie) sur le site <https://petit-dejeuner-gourmand.com/dossier-de-candidature/>. **La finale de la 4^{ème} édition du Trophée du Petit Déjeuner Gourmand se déroulera le mercredi 17 novembre 2021 à l'École de Paris des Métiers de la Table (EPMT)**. Les meilleurs petits déjeuners et brunchs de France seront départagés par un jury prestigieux, présidé par le **Chef Olivier Bellin, hôtelier restaurateur à l'Auberge des Glazicks, Table de Prestige à Plomodiern (29)** et constitué de professionnels connus et reconnus de la profession, Meilleurs Ouvriers de France, personnalités de l'hôtellerie restauration etc.



Les élèves des filières Hôtellerie, Restauration et Métiers de l'alimentation sont également invités à participer au **Prix des Ecoles parrainé par Guillaume Gomez**, Ambassadeur de la Gastronomie et des Terroirs de France. Règlement disponible 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 et découvrez les plus belles photos de petits déjeuners de France et d'ailleurs sur la page Instagram @petitdejeunergourmand



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 artisans & 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**.