
2^{ème} Trophée du Petit Déjeuner Gourmand : 15 finalistes en route pour la finale dont 2 participations internationales

Redonner ses lettres de noblesse au petit déjeuner et promouvoir le savoir-faire d'une profession à travers l'accueil et le service personnalisé, tels sont les enjeux du Trophée Petit Déjeuner gourmand, créé en 2017 par **Tables & Auberges de France, en partenariat avec Hôtels de Charme & de Caractère**, dans le cadre de la Journée Nationale du Petit Déjeuner. Ce concours national inédit revient pour une 2^{ème} édition afin de récompenser **les meilleurs petits déjeuners de France**. Ainsi, la **finale du 2^{ème} Trophée du Petit Déjeuner Gourmand** se déroulera **mardi 19 juin 2018** dans les locaux de **l'École de Paris des Métiers de la Table (EPMT)** à Paris.

Après délibération du comité d'organisation, 8 finalistes professionnels et 5 finalistes amateurs porteront haut les saveurs de leurs établissements et de leurs régions. A leurs côtés, deux établissements internationaux. Les candidats seront départagés par un jury d'exception présidé par **Christian Le Squer, Chef triplement étoilé du Georges V à Paris**.

Sont sélectionnés :

Catégorie « professionnels » :

- Hôtel Burdigala, Bordeaux (Gironde)
- Hôtel des Beaux Arts, Toulouse (Haute-Garonne)
- Halles des Lices, Vannes (Morbihan)
- Cooking4u, Rouffiac-Tolosan (Haute-Garonne)
- Hôtel Lapérouse, Nantes (Loire-Atlantique)
- Ligue Fraternelle des Artisans (France)
- Château de Pondres, Villevieille (Gard)
- Hôtel Le Belvédère, Lauzerte (Tarn et Garonne)

Catégorie « amateurs » :

- Michèle Diab, Paris
- Marie-France Farré, Simandre (Saône et Loire)
- Anne Baumann, Village-Neuf (Haut-Rhin)
- Sandra Verheecke, Villemur sur Tarn (Haute-Garonne)
- Sandrine Rossard, Angers (Maine-et-Loire)

Avec les participations internationales de :

- Hindsgavl Castle (Danemark)
- Wedevågs herrgård (Suède)





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



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 bistrot de tradition au cœur de nos régions.



Hôtels de Charme et de Caractère est un label très qualitatif implanté historiquement dans le sud de la France. Il a été créé par des hôteliers indépendants et il est toujours uniquement animé par des hôteliers. Depuis la fin de l'année 2015, son modèle séduit une clientèle francophile et aujourd'hui il fédère 700 hôtels dans le monde entier. Pour les clients, au-delà des étoiles, ce label représente l'assurance de séjourner dans des hôtels d'excellence, engagés dans une charte de qualité de services et d'accueil, garantissant un moment unique de convivialité dans des maisons de caractère.

Tables & Auberges de France et Hôtels de Charme et de Caractère remercient leurs partenaires de leur soutien actif :

