

Tables & Auberges : 5ème édition 2022 à Paris ! Devenez Les Champions de France du Petit Déjeuner & Brunch

L'art du Bien «Petit-Déjeuner» local...

Confitures maison, café grand cru, beurre et fromages fermiers, pâtisseries régionales, pâte à tartiner artisanale, jus de fruits pressés, miel de montagne, yaourts frais, œufs cuisinés, charcuteries locales, fruits frais... Qu'il soit sucré, salé, campagnard, sportif, terroir... **le petit-déjeuner fait partie intégrante de notre patrimoine culinaire** et nous transporte au cœur des régions de France.

Compétition et convivialité :

le mercredi 30 novembre se tiendra, dans les locaux de l'Ecole de Paris des Métiers de la Table, la finale du **5ème concours National du Petit déjeuner & Brunch** organisé par **Tables et Auberges de France**.

Jusqu'au 31 octobre inclus, les **professionnels de la gastronomie (chefs, restaurateurs et artisans des métiers de bouche), les hôteliers de métier (indépendants et chaînes hôtelières) et les amateurs (particuliers, passionnés d'art culinaire** : blogueurs, propriétaire de chambres d'hôtes) peuvent faire acte de candidature en téléchargeant le règlement du concours, en fonction de leur catégorie sur le site.

Egalement, 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 et brunch gourmand pour 2 personnes**, via un diaporama/vidéo de moins de 3 minutes, et incluant la réalisation d'une création originale (sucrée ou salée) autour de la thématique de l'OEUF.

Une année inédite avec des prix et récompenses exceptionnels

Dans la catégorie des meilleurs Petits déjeuners et Brunch «Grand Public» et «Gastronomiques», **les gagnants des premiers prix recevront un chèque de 2500 Euros chacun**.

Les participants dans les autres catégories se verront attribuer des bons cadeaux Tables & Auberges et des magnifiques lots et chèques cadeaux des partenaires.

Prix décernés par un jury à la hauteur

Stéphane LAYANI, président de RUNGIS fera l'honneur de sa présence lors de l'évènement et tiendra le poste de jury dans la catégorie «Petit Déjeuner Gastronomique & Brunch»

Dans le cadre du Prix des Ecoles c'est **Guillaume GOMEZ**, Chef des Cuisines de l'Elysée qui sera l'heureux parrain. Les meilleures préparations seront départagées par un jury exceptionnel composé de M.O.F, présidé par le chef **Olivier BELLIN**, chef hôtelier restaurateur à l'Auberge des Glazicks, Table de Prestige étoilée à Plomodiern

(29) qui s'est vu décerner la plaque officielle des Tables & Auberges de France et la distinction Toque Verte qui répond à un référentiel de démarches écoresponsables.



**Distinction Toque Verte des
Tables & Auberges de France**



**Olivier BELLIN
Président du Jury 2022**