



COMMUNIQUE DE PRESSE
LE 09 JUIN 2023, TOULOUSE

Tables & Auberges de France instaure la 1ère journée Nationale du Petit Déjeuner & Brunch



Une offre riche et locale

C'est dans les salons de l' **Hôtel Albert 1er - TOULOUSE (31) lauréat national 2022 du meilleur petit-déjeuner & brunch de France** que s'est déroulé cet évènement matinal. Les artisans producteurs locaux présents pour l'occasion et dont les mets sont au cœur des petits déjeuners de l'Hôtel Albert 1er ont partagé leur savoir-faire et les invités ont pu découvrir des jus de fruits de producteurs, des charcuteries et des fromages artisanaux, des confitures maison et de belles présentations de fruits et légumes locaux...

Emmanuel HILAIRE, co-gérant de l'Hotel met un point d'honneur à **privilégier les circuits courts** et tient à disposition de ses clients un tableau grandeur nature de ses fournisseurs-producteurs au sein même de la salle des petits-déjeuners. Pour lui, et comme le soulignait sa maman à laquelle il succède avec ses frères «**le petit déjeuner est le dernier souvenir dont le client se souvient lorsqu'il quitte l'hôtel**».



Le premier repas du matin : Concours et Label

«Beaucoup de journées nationales existent mais aucune pour mettre en avant la gastronomie du matin. Il nous semblait comme une évidence de l'instaurer !» déclare Jean LANAU, co-fondateur des Tables & Auberges de France.

A savoir que **72% des clients choisissent leur hôtel en fonction de la qualité de la prestation du Petit Déjeuner***, c'est un véritable outil de fidélisation pour les établissements et un levier de développement notamment avec le brunch....

C'est pour une des ces raisons que la fédération a mis en place dès 2017 un **label : « petit Déjeuner Gourmand »** avec un critère d'attribution défini qui s'articulent autour de plusieurs axes : l'accueil, le cadre, l'aménagement de la salle. La créativité et la valorisation des produits locaux et artisanaux

Ce thème du petit-déjeuner & brunch est cher à la fédération des Tables & Auberges qui prône le **bien manger local dès le matin** et organise un **concours annuel** sur cette même thématique qui se déroule à l'Ecole de Paris des métiers de la Table et dont c'est la 6 ème édition cette année.

Le mercredi 29 Novembre 2023, la présentation des candidats sera évaluée autour des « fruits et/ou légumes crus ou cuits de saison ». Le concours comporte 4 catégories ; professionnel, grand public, école ou centre de formation et Etablissement hôtelier. Les inscriptions sont encore recevables jusqu'au 30/06 !



Une initiative promue à un bel avenir

Le petit déjeuner est le repas le plus important de la journée. Il fournit l'énergie nécessaire et permet de maintenir une bonne santé. Néanmoins, nombreux Français sautent ce repas essentiel.. **La Journée nationale du petit déjeuner** est l'occasion pour la Fédération des Tables & Auberges de France de rappeler à tous l'importance de prendre un petit déjeuner équilibré chaque matin avec des produits locaux et de saison, pour encourager les consommateurs à **prendre soin de leur santé tout en soutenant l'économie locale**. Il appartient par la suite à chacun de s'approprier cette journée comme il le souhaite en laissant libre cours à son imagination.

Illustrations photo jointe, de gauche à droite : Serge VILLAUME, secrétaire général Tables & Auberges, Jean LANAU, président fondateur Tables & Auberges, Emmanuel HILAIRE, co-gérant de l'Hôtel Albert 1er, Didier CUIJVES président conseil départemental de Haute Garonne, Jean-Jacques BOLZAN, adjoint au maire de Toulouse. crédit photo @simones_studio_

