Réveil gagnant : les premiers lauréats

Trophée des Petits Déjeuners Hôteliers, EquipHotel Paris 2026

Pour sa première édition, le trophée met la table du matin sous les projecteurs.

Toulouse, le 5 novembre 2026

Mercredi 4 novembre 2026, sur le salon EquipHotel Paris, 7 finalistes ont défendu leur table du matin devant un jury de professionnels. À l'arrivée, LO BERGE (Saint-Pée-sur-Nivelle) s'impose chez les hôtels indépendants et le Mercure Centre Compans (Toulouse) chez les hôtels de chaîne, au terme du 1er Trophée des Petits Déjeuners Hôteliers, imaginé par Tables & Auberges de France.

Le palmarès

Catégorie hôtels indépendants

- 1er Prix : **LO BERGE - Saint-Pée-sur-Nivelle**
- 2ème Prix : **Le Sangha - Toulouse**
- 3ème Prix : **Hôtel Littéraire Alexandre Vialatte - Clermont-Ferrand**
- **Finaliste : Best Western Hôtel de France Chinon**

Catégorie hôtels de chaîne

- 1er Prix : **Mercure Centre Compans - Toulouse**
- 2ème Prix : **Mercure Océanide - La Rochelle**
- 3ème Prix : **Mercure Brest Centre Les Voyageurs - Brest**

Un concours qui récompense le goût et l'ancrage local

Tout a commencé en amont : une sélection sur dossier a désigné les finalistes, invités ensuite à concourir en direct, le mercredi 4 novembre, sous les yeux du jury.
Dans les propositions des candidats, un fil rouge s'est imposé : l'attachement porté aux produits locaux. Du Pays basque à l'Auvergne en passant par la Bretagne et l'Occitanie, les candidats ont présenté un vrai tour de France des saveurs.
Fromages de la ferme voisine, pains de boulangers du coin, confitures de saison, charcuteries de tradition : les meilleures tables du matin ont fait parler leur territoire autant que leur cuisine.
C'est tout l'esprit du trophée : révéler les hôteliers qui font du petit déjeuner un vrai moment de gastronomie locale et de découverte pour leurs clients.

Christophe Bzerovska, Président de Tables & Auberges de France ajoute : *« Ces premiers lauréats prouvent que le petit-déjeuner peut être un vrai moment de gastronomie, ancré dans son territoire. Nous voulons donner envie à tous les hôteliers de s'y lancer. »*

Un jury venu de la presse, de la cuisine et de l'hôtellerie

Pour cette édition inaugurale au sein du salon EquipHotel, le jury s'est réuni autour de **Christophe Bzerovska**, Président de Tables & Auberges de France, avec :

- **Christophe Andrieu**, directeur du Magazine des Hôteliers
- **Didier Desert**, délégué gastronomie auprès de Stéphane Layani au MIN Rungis
- **Béatrice Fabignon**, cheffe spécialisée en cuisine d'outre-mer
- **Bryan Esposito**, chef exécutif du Printemps Paris
- **Guillaume Bernard**, directeur partenariat chez Vitogaz

La cérémonie a été menée par **Laurent Delporte**, spécialiste de l'hôtellerie, qui a remis leurs distinctions aux lauréats.
La Fédération remercie chaleureusement ses partenaires, notamment Champagne Gratien, Nespresso et Vitogaz, dont le soutien a permis d'offrir de belles dotations aux gagnants.

À propos de Tables & Auberges de France

Tables & Auberges de France est une Fédération associative engagée depuis 1995 dans la valorisation du patrimoine culinaire français et des professionnels indépendants qui le font vivre. Elle compte environ 2000 membres : restaurateurs, hôteliers et artisans producteurs locaux.

À propos d'EquipHotel
Le salon EquipHotel est un événement organisé par RX France, leader dans l'organisation de salons professionnels.
EquipHotel Paris est le rendez-vous BtoB référence du secteur de l'Hospitality tous les deux ans à Paris.
EquipHotel du 2 au 5 novembre 2026



De gauche à droite : Christophe BZEROVSKA (Président de la Fédération), Christophe ANDRIEU (Directeur du Magazine des Hôteliers), LO BERGE, 1er Prix hôtels indépendants, Didier DESERT (MIN Rungis), Stéphane CAPELLE (Champagne Gratien)



De gauche à droite : Bryan ESPOSITO (chef exécutif du Printemps Paris), Caroline HEINIS (Nespresso), Mercure Centre Compans Toulouse, 1er Prix hôtels de chaîne, Béatrice FABIGNON (cheffe spécialisée en cuisine d'outre-mer), Guillaume BERNARD (Vitogaz)



Crédit photos : @Stephanelaure