

Tables & Auberges de France lance le Trophée Spécial Hôtellerie à EquipHotel 2026

Toulouse, le 22/04/2026

Dans le cadre du salon international **EquipHotel**, rendez-vous incontournable des professionnels de l'hôtellerie et de la restauration, Tables & Auberges de France annonce la création du **Trophée Spécial Hôtellerie**, qui se tiendra le **4 novembre 2026** : **Un concours inédit dédié à la valorisation du petit déjeuner hôtelier !**

Révéler une signature, valoriser un savoir-faire

Ouvert aux hôtels indépendants comme aux hôtels de chaîne, ce trophée a pour ambition de remettre le petit-déjeuner au centre de l'expérience client. Bien plus qu'un simple service, il constitue aujourd'hui une véritable signature pour les établissements hôteliers.

À travers ce concours, Tables & Auberges de France souhaite mettre en lumière :

- * Le savoir-faire des professionnels de l'hôtellerie
- * La qualité de l'accueil et du service personnalisé
- * L'identité et la signature propre à chaque établissement
- * La valorisation des produits frais, locaux et de saison
- * La richesse des spécialités régionales

Une gastronomie du matin engagée

Depuis 2017, Tables & Auberges de France s'investit activement dans la promotion de la gastronomie du matin, en encourageant les établissements à collaborer avec des artisans producteurs locaux.

L'objectif : proposer aux clients une expérience authentique, ancrée dans le terroir. Fromages fermiers, charcuteries traditionnelles, produits artisanaux... autant de références qui participent à redéfinir le petit déjeuner comme un moment de découverte et de plaisir.

Dans cette dynamique, la fédération est également à l'initiative de la Journée du Petit Déjeuner, célébrée chaque année le 9 juin, afin de sensibiliser professionnels et grand public à l'importance de ce moment clé de la journée.

Encourager de nouvelles habitudes alimentaires

Le Trophée Spécial Hôtellerie s'inscrit dans une démarche plus large : sensibiliser à une consommation plus responsable et qualitative dès le premier repas de la journée. En valorisant les circuits courts et les produits de qualité, Tables & Auberges de France s'inscrit dans une démarche durable et engagée... avec des convictions fortes :

le petit déjeuner est devenu un marqueur stratégique de différenciation et un levier d'engagement pour "mieux consommer".

Appel à candidatures - Modalités de participation

Les établissements souhaitant participer peuvent dès à présent demander le dossier de candidature et le règlement du concours à l'adresse suivante : stephanie.martinez@tables-auberges.com ou sur le site internet [tables-auberges.com](https://www.tables-auberges.com) onglet concours : <https://www.tables-auberges.com/concours-petit-dejeuner/inscription-hotellerie>

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

