

COMMUNIQUE DE PRESSE

Toulouse, le 10 novembre



**Organisé par Tables & Auberges de France,
le Concours 2022 du Meilleur Petit Déjeuner & Brunch de France
se déroulera à l'École des Métiers de la Table de Paris le 30 Novembre**

Une 5^e édition sur la thématique de l'oeuf présidée par le Chef Olivier BELLIN...

L'oeuf est incroyablement propice à la créativité culinaire, il s'accommode remarquablement des petits déjeuners sucrés ou salés, il est - où que l'on soit - l'allié des «circuits courts et de la production locale» !

C'est pourquoi Tables & Auberges de France a placé cet aliment universel au centre de son concours, ouvert à tous, devenu en quatre éditions un événement national incontournable.

Notons que la France compte parmi les plus grands consommateurs d'oeufs (230 pièces par personne et par an alors que la «Food and Agriculture Organisation» recense une consommation mondiale moyenne de 145 oeufs /personne). Outre ses vertus gustatives et nourrissantes il contient de la tyrosine qui contribue au bon fonctionnement du système nerveux, à l'équilibre général et favorise l'entrain et la motivation !

10 trophées récompenseront des candidats de métropole et d'outre-mer

Au terme d'une sélection exigeante sur dossiers, les finalistes disposeront de 2 heures 30 pour préparer leurs petits déjeuners d'exception dans les catégories professionnels et grand public. Les 3 établissements hôteliers sélectionnés présenteront au jury oralement le petit-déjeuner servi quotidiennement dans leur établissement. Quant aux écoles, les élèves dont les dossiers ont été retenus viendront défendre leur création devant les professionnels du métier.

Invité d'honneur, le Chef Jean-François PIÈGE remettra le Trophée du Meilleur Petit Déjeuner & Brunch de France

Aux commandes de restaurants Parisiens de renom (Le Grand restaurant, La poule au pot, A l'Epi d'Or, Clover et Clover Grill, Mimosa) le chef Multi étoilé, ancien membre jury émérite du jury de «TOP CHEF», nous fera l'honneur de sa présence et remettra le Trophée 2022.

Un jury prestigieux de professionnels et de techniciens hors pair

TECHNIQUE :

Le chef Olivier BELLIN (Auberge des Glazicks, Table de Prestige étoilée à Plomodiern (29)
Stéphane LAYANI, président du MIN de RUNGIS
Guillaume GOMEZ, ambassadeur pour la gastronomie et parrain du prix des écoles
Bryan ESPOSITO, chef pâtissier consultant

Béatrice FABIGNON, cheffe de cuisine, fondatrice de «Trophy table Art»
Jean jacques MASSÉ, MOF cuisiner
Pierre KOCH, chef exécutif «groupe Le Duff»
Eric FABRE, MOF Primeur
Frédéric LALOS, MOF Boulanger
Xavier THURET, MOF Fromager

DÉGUSTATION :

Nathalie GRENET Présidente des Tables & Auberges France & International
Jean LANAU Président Fondateur Tables & Auberges
Jean-Jacques BOLZAN, Président de la Fédération Marché de Gros de France
Claude Emmanuel ROBIN «L' Allée des Vignes Cajarc (46) Fondateur de Latitude SAFRAN
Céline BECKRICH Secrétaire Générale de la Confédération des Arts de la Table
Alain FONTAINE Président de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs

Stanislas LEBLANC Directeur Relations extérieures THE FORK
Laurence PERAUD Animatrice TV radio - M6 et Sudradio
Christophe KERVADEC Directeur VITOGAZ
Elodie PAGES, rédactrice «ELLE», chroniqueuse France Bleu
Daniel FLEHO Directeur Développement MUTUELLE PREVI-FRANCE
Christophe ANDRIEU, Directeur Publication CONTACT PRO
Julien DEYRAT Directeur Cabinet Ambassade Conseil
Martine BRUCHET Hôtellerie Grand Duc - Gincla (11)
Jean Charles SCHAMBERGER Rédacteur en chef Zepro restos

COMMUNIQUE DE PRESSE

Toulouse, le 10 novembre



Avec l'aimable Soutien de nos Partenaires Officiels



A propos :

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, artisans 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 plus de 2000 établissements indépendants, de la grande table renommée à la petite auberge de campagne en passant par les bistrot de tradition et les Artisans Producteurs Locaux au cœur de nos régions. Cette démarche exemplaire s'inscrit à travers le référentiel Tables & Auberges qui bénéficie de la reconnaissance officielle de l'Etat notamment avec son agrément Qualité Tourisme.

Suivez l'actualité du Trophée du Petit Déjeuner Gourmand sur Instagram
[@petitdejeuner Gourmand](https://www.instagram.com/petitdejeuner Gourmand) et www.tables-auberges.com

Contact Presse : Stéphanie MARTINEZ - 06 10 61 21 02 - stephanie.martinez@tables-auberges.com



Guillaume GOMEZ, ambassadeur pour la gastronomie et parrain du prix des écoles



Stéphane LAYANI président du MIN de RUNGIS
©HrvProd



Nathalie GRENET Présidente des Tables & Auberges France & International



Olivier BELLIN Auberge des Glazicks, Table de Prestige étoilée à Plomodiern (29)



Jean François PIEGE ©James Bort





#tablesauberges - #petitdejeuner gourmand

[Se désinscrire](#)

© 2022 Tables & Auberges de France