



**4ème édition du Trophée du Petit Déjeuner
Gourmand :
Un jury d'exception pour élire les meilleurs
petits déjeuners/brunchs de France
Présidé par le Chef Olivier Bellin**

Alors qu'un Français sur deux dit avoir pris des petits-déjeuners plus complets et plus équilibrés depuis le début de la crise sanitaire, la gastronomie du matin fait dorénavant partie de notre « bien manger au quotidien ». Véritable vitrine des produits de nos terroirs et des savoir-faire régionaux, **le Trophée du Petit Déjeuner Gourmand (créé par Tables & Auberges de France en 2017) fait son grand retour le mercredi 17 novembre 2021 à l'Ecole de Paris des Métiers de la Table (Paris 17ème)**. Les meilleurs petits déjeuners et brunchs de France, avec pour thématique 2021 « La Tartine », seront départagés par un jury prestigieux, présidé par le **Chef Olivier Bellin, hôtelier restaurateur à l'Auberge des Glazicks, Table de Prestige à Plomodiern (29)**, à savoir



Président du jury
Olivier Bellin, Chef de l'Auberge des Glazicks (29)



Prix des Ecoles
Parrainé par Guillaume Gomez



Stéphane Layani
Parrain du Trophée
Président
du Marché International de Rungis



Frédéric Lalos
MOF Boulanger



Ysabelle Levasseur
Diététicienne Nutritionniste



Jean-Jacques Bolzan
Président de la Fédération des
Marchés de Gros de France



Christophe Andrieu
Directeur de la publication Magazine
Contact Pro



Bryan Esposito
Chef-Pâtissier
Hôtel du Collectionneur



Béatrice Fabignon
Cheffe de Cuisine



Héliène Binet
Journaliste Un Ciel en Salle



Fred Ricou
Directeur de la rédaction 7 de Table



Jean-Charles Schamberger
Rédacteur en chef Zepros Restos



Emmanuel Picard
Chef et Responsable du
Développement d'Activités
chez Bleu Blanc Cœur



Stanislas Leblanc
TheFork



Céline Beckrich
Secrétaire Générale
CAT-Confération des Arts de la Table



Laurence Peraud
Animatrice tv radio chez M6
et Sudradio



Pierre Koch
Chef Exécutif Groupe Bridor



Eric Fabre
MOF Primeur



Jean-Jacques MASSÉ
MOF Cuisinier



Xavier Thuret
MOF Fromager

- **Stéphane Layani** – Président du Marché International de Rungis et parrain de l'évènement
- **Frédéric Lalos** – MOF Boulanger
- **Béatrice Fabignon** – Cheffe de Cuisine – Fondatrice du Trophy Table Art
- **Bryan Esposito** – Chef-Pâtissier Hôtel du Collectionneur Paris
- **Eric Fabre** – MOF Primeur
- **Xavier Thuret** – MOF Fromager
- **Pierre Koch** – Chef Exécutif Groupe Bridor
- **Jean-Jacques Massé** – MOF Cuisinier
- **Ysabelle Levasseur** – Diététicienne Nutritionniste
- **Fred Ricou** – Journaliste Miam in France et 7 de Table
- **Emmanuel Picard** – Chef de Cuisine Bleu Blanc Cœur
- **Jean-Jacques Bolzan** – Président de la Fédération des Marchés de Gros de France
- **Laurence Peraud** – Animatrice tv radio chez M6 et Sudradio
- **Stanislas Leblanc** – Industry Relation Director The Fork

- **Céline Beckrich** – Secrétaire Générale Confédération des Arts de la Table
- **Christophe Andrieu** – Directeur de Publication – Magazine Contact Pro
- **Jean-Charles Schamberger** – Directeur de rédaction Zepros Resto
- **Hélène Binet** – Journaliste et Fondatrice du site Un Œil en Salle

Pour rappel, le Trophée du Petit Déjeuner gourmand est ouvert à tous et compte 4 catégories : catégorie « **Petit Déjeuner Gastronomique/Brunch** » pour les chefs et artisans des métiers de bouche ; catégorie « **Petit Déjeuner Spécial Hôtellerie** » pour les hôteliers de métier ; catégorie « **Petit Déjeuner Terroir** » pour le grand public. Enfin, le Prix des Ecoles Hôtelières et CFA, lancé en 2018, et ouvert aux élèves et apprentis des filières de l'hôtellerie-restauration et des métiers de bouche. Il est parrainé par **Guillaume Gomez (Représentant Personnel du Président de la République pour la Gastronomie et l'Alimentation)**.

Avec l'aimable soutien de nos partenaires

