



Le 2^{ème} Trophée du Petit Déjeuner Gourmand récompense Le Château de Pondres dans la catégorie « professionnels » et Sandrine Rossard dans la catégorie « Amateurs »

Organisée dans le cadre de la **Journée Nationale du Petit Déjeuner**, la finale du 2^e Trophée du Petit Déjeuner Gourmand s'est déroulée mardi 19 juin 2018 à l'Ecole de Paris des Métiers de la Table (EPMT) à Paris. **Créé par Tables & Auberges de France en partenariat avec Hôtels de Charme & de Caractère**, ce grand concours national a réuni 8 candidats professionnels, 5 candidats amateurs et 2 candidats internationaux. Au terme de 2 heures de préparation sous l'œil avisé d'un jury prestigieux, tous ont pu montrer l'étendue de leurs talents et de leur créativité autour de la confection des meilleurs petits déjeuners de France (https://www.tables-auberges.com/wp-content/uploads/DP_petitdej_2018.pdf)

Au terme d'un temps de délibération, le président de jury Christian Le Squer, chef du Georges V à Paris, a dévoilé le nom des lauréats 2018 :

Catégorie « Professionnels » :

- Lauréat : Château de Pondres à Villevieille (Gard) – Laurent Gonzales et Frédérick Pelletier
- 2^{ème} Prix : Véro Crèmes & Fromages à Vannes (Morbihan) - Véronique Cauvin et Zoé Cauvin
- 3^{ème} Prix : Hôtel Le Belvédère à Lauzerte (Tarn et Garonne) – Stéphane Cornu et Jan Coppens

Catégorie « Amateurs » :

- Lauréat : Sandrine Rossard, Angers (Maine-et-Loire)
- 2^{ème} Prix : Anne Baumann, Village-Neuf (Haut-Rhin)
- 3^{ème} Prix : Sandra Verheecke, Villemur sur Tarn (Haute-Garonne)

Prix spéciaux :

- Prix « Coup de Cœur du jury » : Ligue Fraternelle des Artisans (France) – Jean-Baptiste Pech et Terry Beugnot
- Prix « spécial Hôtellerie » : Hôtel Burdigala à Bordeaux (Gironde) – Denis Lemercier
- Prix International : Hôtel Wedevågs herrgård (Suède) – Per Schalander

Prix des Ecoles : Les internautes ont été invités à voter pour le meilleur clip vidéo sur la préparation d'un petit déjeuner gourmand réalisé par un trinôme d'élèves représentant leur établissement.

- **Lauréats** : Thomas Fiquet, Grégory Varin et Sullivan Rollion et leurs professeurs Stéphanie Lemoine-Boutté et Marie Julien du **Lycée Hôtelier Le Corbusier (Soissons)**





Tables & Auberges de France et Hôtels de Charme et de Caractère remercient leurs partenaires de leur soutien actif :



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 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 près de 2000 établissements indépendants, de la grande table renommée à la petite auberge de campagne en passant par les bistrot de tradition au cœur de nos régions.

Hôtels de Charme et de Caractère est un label très qualitatif implanté historiquement dans le sud de la France. Il a été créé par des hôteliers indépendants et il est toujours uniquement animé par des hôteliers. Depuis la fin de l'année 2015, son modèle séduit une clientèle francophile et aujourd'hui il fédère 700 hôtels dans le monde entier. Pour les clients, au-delà des étoiles, ce label représente l'assurance de séjourner dans des hôtels d'excellence, engagés dans une charte de qualité de services et d'accueil, garantissant un moment unique de convivialité dans des maisons de caractère.