



REGLEMENT DU CONCOURS
CATEGORIE « PETIT DEJEUNER SPECIAL HOTELLERIE »
EDITION 2021

Hôteliers de métier ou groupes hôteliers, capitalisez sur votre offre petit déjeuner

pour faire connaître votre hôtel

Participez au 4^{ème} Trophée du Petit Déjeuner Gourmand !

Incontestablement lié aux plaisirs de la table et à notre patrimoine gastronomique, le premier repas de la journée est LE moment FEDERATEUR de la journée. Ce concours national a pour vocation de sensibiliser les professionnels, le grand public et les médias sur :

- **Le savoir-faire d'une profession à travers l'accueil et le service personnalisé**
- La signature d'un établissement hôtelier
- La valorisation des produits frais locaux de saison et des spécialités de nos terroirs
- Mieux consommer dans nos habitudes alimentaires

SOMMAIRE :

1. Organisation	Page 3
2. Conditions de participation	Page 3
3. Composition du jury	Page 3
4. Thème général	Page 3
5. Déroulement du Trophée :	Page 3
a. Candidature sur dossier	
b. Inscription	
c. Pré-Sélection des finalistes	
d. Finale	
6. Notation	Page 4
7. Remise des prix	Page 5
8. Prix attribués	Page 5
9. Responsabilités	Page 5
10. Droit à l'image	Page 5
11. Partenaires	Page 5
12. Modification du règlement	Page 5
13. Litige	Page 6
14. Acceptation du présent règlement	Page 6
15. Propriété	Page 6
16. Dossier de candidature à remplir :	Page 6
a. Fiche d'inscription	
b. Liste des produits servis et leur provenance	
c. Présentation de votre petit déjeuner – Prix de vente	
d. Courte présentation du produit phare ou de la recette maison	

1. Organisation

Tables & Auberges de France organise la 4^{ème} édition du Trophée Petit Déjeuner Gourmand, sous le haut patronage du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation ainsi que du Ministère de l'Economie et des Finances, dans le cadre de la Journée Nationale du Petit Déjeuner. **La finale se tiendra le mercredi 17 novembre 2021 à l'École de Paris des Métiers de la Table (EPMT) dans le 17^{ème} arrondissement de la capitale.**

En fonction des évolutions de la crise du covid-19, le comité d'organisation est d'ores et déjà mobilisé pour adapter le format de cette finale, afin d'en permettre son maintien en présentiel. Dans ce cas, et en fonction de la situation sanitaire, des protocoles seront bien sûr mis en place pour garantir le plus haut niveau de sécurité aux candidats et aux membres du jury.

2. Conditions de participation

Sont admis à prendre part au concours toutes les personnes professionnelles majeures, qui exercent leur activité au sein d'un hôtel indépendant ou d'un groupe hôtelier français ou internationaux.

3. Composition du jury

Tous les membres du jury sont des professionnels connus et reconnus de la profession : Personnalités de la l'hôtellerie restauration, de la gastronomie, des journalistes spécialisés etc. La Présidence du jury et l'organisation auront tout pouvoir pour statuer sur quelque problème que ce soit. Les décisions du jury sont sans appel.

4. Thème général

Chaque candidat hôtelier devra faire une présentation générale du petit déjeuner (continental ou buffet) servi quotidiennement à la clientèle dans son établissement (pas d'épreuve de cuisine).

5. Déroulement du Trophée

Le Trophée se déroule en plusieurs étapes :

- Candidature sur dossier :

- **Les candidats hôteliers présenteront le petit déjeuner (continental ou buffet) qu'ils servent quotidiennement à la clientèle dans leur établissement.** Pour ce faire, ils devront remplir un dossier de candidature (voir à la fin du règlement). Il sera composé de :
 - La fiche d'inscription nominative
 - **La présentation écrite du petit déjeuner (continental ou buffet) proposé et son prix de vente par personne**
 - La liste des produits servis avec leur provenance
 - **Une courte présentation écrite d'un produit phare ou d'une recette maison appréciée de sa clientèle**

Un concours inédit en France créé en 2017 dans le cadre de la Journée Nationale du Petit Déjeuner

- Un minimum de 3 photos de haute définition (sous format jpeg) du petit déjeuner (continental ou buffet) servi dans leur établissement dont la photo d'une table dressée pour 2 personnes

- Inscription :

- La remise des dossiers complets de candidatures est fixée au 30 septembre 2021 minuit par mail ou par courrier postal (le cachet de la Poste faisant foi).
- Par mail à l'adresse suivante : annie.mitault@petit-dejeuner-gourmand.com
- Par courrier postal (dossier sur clé USB) à l'attention de :

Annie Mitault

Tables & Auberges de France

BP 81 225 – 31012 Toulouse cedex 06

- Pré-sélection des finalistes :

- Les candidats hôteliers, ayant présenté les meilleurs dossiers, seront sélectionnés par le comité d'organisation pour participer à la finale qui aura lieu mercredi 17 novembre 2021 à l'Ecole de Paris des Métiers de la Table (EPMT) à Paris. Ils en seront informés par téléphone durant la première semaine d'octobre 2021.
- Le rapport qualité/prix de la prestation petit déjeuner continental ou buffet sera prépondérant dans le choix des finalistes

- Finale :

- Chaque finaliste hôtelier présentera oralement, à un jury dédié, le petit déjeuner (continental ou buffet) proposé quotidiennement à la clientèle de son établissement (pas d'épreuve de cuisine).
- Pour illustrer cette présentation orale (environ 15 minutes), il disposera des photos transmises dans le dossier de candidature (et agrandies par nos soins) et devra apporter avec lui le produit phare ou la recette maison de son petit déjeuner appréciée de la clientèle (en privilégiant les produits frais, locaux, artisanaux et de saison).
- Chaque finaliste, s'il le souhaite, peut apporter tout autre produit ou accessoire des arts de la table qu'il juge nécessaire pour enrichir sa présentation.

6. Notation

Pour évaluer le petit déjeuner proposé lors de la finale, le jury tiendra compte des points suivants :

- La qualité et la provenance des produits
- Le rapport qualité/prix

Un concours inédit en France créé en 2017 dans le cadre de la Journée Nationale du Petit Déjeuner

- La présentation orale du petit déjeuner continental ou buffet de l'hôtel et la présentation du produit phare ou de la recette maison appréciée de la clientèle.

7. Remise des prix

Les décisions du jury sont sans appel. En cas d'ex-aequo c'est la voix de la présidence de jury qui est prépondérante.

La remise des prix aura lieu mercredi 17 novembre 2021 à l'École de Paris des Métiers de la Table (EPMT) à Paris en présence de nombreuses personnalités des métiers de bouche, de la presse professionnelle et de la presse généraliste ainsi que des personnalités nationales.

8. Prix attribués

Les Finalistes se verront attribuer par le comité d'organisation un diplôme et toute une série de lots dont :

- 1^{er} prix du petit déjeuner spécial hôtellerie (Trophée et lots des différents partenaires)
- 2^{ème} prix du petit déjeuner spécial hôtellerie (Trophée et lots des différents partenaires)

9. Responsabilités

Le comité d'organisation du concours décline toute responsabilité lors des divers déplacements liés au fait de participer au concours. Chaque candidat devra être assuré personnellement en responsabilité civile. Le comité d'organisation n'étant en rien responsable des incidents, accidents et malversations commis directement ou indirectement par les candidats.

10. Droit à l'image

Les candidats ne pourront pas s'opposer à l'exploitation de leurs noms et de leurs contenus, ainsi qu'à toute image photo ou vidéo prise dans le cadre du Trophée du Petit Déjeuner Gourmand. De plus, les candidats devront aviser l'organisateur dans l'hypothèse où des exploitations médiatiques ou publicitaires seraient effectuées par des fournisseurs autres que les partenaires officiels, ou toutes personnes mandatées par l'organisateur pour autorisation éventuelle.

11. Partenaires

Différents partenaires (de quelque nature que ce soit) sont susceptibles de venir rejoindre l'organisateur pour la réalisation du Trophée : participation financière pour la réalisation du Trophée, cadeaux aux candidats, contribution au cocktail offert lors de la proclamation des résultats etc. Les partenaires seront présents dans le dossier de presse et sur tous supports relatifs à cette manifestation, distribués par l'organisateur, invitations, compte-rendu presse etc...

12. Modification du règlement

L'organisateur se réserve tout droit pour annuler ou modifier le présent règlement dicté par les circonstances ou la force majeure.

Dans le cas d'une annulation pure et simple, aucune charge, de quelque nature qu'elle soit, ne pourra être retenue contre l'organisateur.

En cas de modification du présent règlement, l'organisateur s'engage à en faire parvenir la teneur aux candidats, au plus tard quinze jours avant le déroulement de la finale et cela par lettre recommandée avec accusé de réception.

13. Litige

Toute contestation d'un ou plusieurs points du règlement ainsi que tout litige pouvant être issu du présent Trophée fera l'objet d'une décision sans appel rendue après délibération du Jury.

14. Acceptation du présent règlement

Toute participation à ce Trophée implique l'acceptation pleine et entière de ce règlement (voir modalités au bas de la fiche d'inscription).

15. Propriété

Le Trophée du Petit Déjeuner Gourmand est la propriété de TABLES & AUBERGES DE France.

16. Dossier à remplir :



**DOSSIER DE CANDIDATURE
CATÉGORIE « PETIT DEJEUNER SPECIAL HOTELLERIE »**

FICHE D'INSCRIPTION

- Prénom, nom :
- Date et lieu de naissance :
- Adresse complète :
- Téléphone fixe et mobile :
- Adresse mail :
- Coordonnées complètes de l'établissement hôtelier :
- Prénom, nom du propriétaire de l'établissement + mobile :
- Dossier à compléter (ci-joint) :
 - La présentation écrite du petit déjeuner (continental ou buffet) proposé et son prix de vente par personne
 - La liste détaillée des produits servis et leur provenance
 - Une courte présentation écrite d'un produit phare ou d'une recette maison appréciée de sa clientèle
 - Au moins 3 photos haute définition (sous format JPEG) du petit déjeuner servi dans leur établissement dont une photo d'une table dressée pour 2 personnes

Je soussigne, Madame/Monsieur....., accepte le règlement du 4^{ème} TROPHEE DU PETIT DEJEUNER GOURMAND, atteste à participer et à envoyer un dossier complet pour la sélection des finalistes du trophée au plus tard le 30 septembre 2021

Ecrire la mention « Lu et approuvé »

Date Signature

LISTE DES PRODUITS SERVIS ET LEUR PROVENANCE

Produit	Provenance

**Présentation de votre petit déjeuner + prix de vente par personne
(Type continental ou buffet, descriptif, thématique etc... 1 page maxi)**

PRIX DE VENTE PAR PERSONNE :

Courte présentation du produit phare ou de la recette maison appréciée de votre clientèle