



REGLEMENT DU CONCOURS – EDITION 2021

CATEGORIE « PETIT DEJEUNER GASTRONOMIQUE/BRUNCH »

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 :

- **La valorisation d'une prestation gastronomique à part entière**
- **La mise en avant des recettes « fait maison » et des spécialités de nos terroirs**
- **La valorisation des produits frais locaux de saison**
- **Le savoir-faire d'une profession à travers l'accueil et le service personnalisé**
- **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 5
7. Remise des prix	Page 5
8. Prix attribués	Page 6
9. Responsabilités	Page 6
10. Droit à l'image	Page 6
11. Partenaires	Page 6
12. Modification du règlement	Page 6
13. Litige	Page 6
14. Acceptation du présent règlement	Page 6
15. Propriété	Page 7
16. Dossier de candidature à remplir :	Page 7
a. Fiche d'inscription	
b. Liste des produits utilisés	
c. Présentation de votre petit déjeuner	
d. Fiche recette	

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

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'Ecole 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, françaises ou internationales, qui exercent leur activité au sein d'un hôtel-restaurant, d'un restaurant de type indépendant, d'un bistrot ou d'un café/brasserie à l'exclusion des groupes franchisés. Le concours est également ouvert aux artisans majeurs, français ou internationaux, issus des métiers de bouche (boulangerie, fromagerie, charcuterie etc.) qui exercent leur activité au sein d'une boutique non franchisée.

3. Composition du jury

Tous les membres du jury sont des professionnels connus et reconnus de la profession : Meilleurs Ouvriers de France, personnalités de l'hôtellerie restauration, de la gastronomie, de la presse et des médias spécialisés etc. La liste complète des membres du jury sera communiquée lors de la diffusion du dossier de presse du 4^{ème} Trophée Petit Déjeuner Gourmand. 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 devra proposer un petit déjeuner gastronomique/brunch pour 2 personnes en privilégiant les mets à base de produits frais de saison. Cette année, il aura pour thématique « **la tartine sucrée ou salée** ».

5. Déroulement du Trophée

Le Trophée se déroule en plusieurs étapes :

- Candidature sur dossier :

- Les candidats proposeront un petit déjeuner gastronomique/brunch pour 2 personnes. Ils sont invités à privilégier les mets à base de produits frais de saison et de produits issus d'une production locale artisanale. Le côté « fait maison » réalisé sur place sera prépondérant.
- **Le coût matière total ne devra pas dépasser 24 euros TTC pour la réalisation du petit déjeuner gastronomique/brunch pour 2 personnes.**
- **De plus, les candidats devront proposer la recette originale d'une tartine sucrée ou salée.**

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

- Les candidats devront remplir le dossier de candidature (voir à la fin du règlement). Il sera composé de :
 - La fiche d'inscription nominative
 - La présentation écrite du petit déjeuner proposé
 - La liste des produits utilisés avec leurs origines et leurs coûts détaillés
 - La recette d'une tartine sucrée ou salée (ingrédients et préparation)
 - **3 photos (sous format jpeg) du petit déjeuner dressé sur table pour 2 personnes, dont une photo de la recette originale de la tartine**

- **Option - Prix spécial du meilleur petit déjeuner/brunch à emporter : Les candidats qui le souhaitent pourront proposer le jour de la finale une version d'un petit déjeuner/brunch à emporter (présenté dans les contenants adéquates) en plus de leur petit déjeuner/brunch sur table. Il fera l'objet d'une notation du jury spécifique dans le cadre d'un prix spécial indépendant de la grande finale. Pour ce faire, joindre une photo (sous format jpeg)**

- 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, 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.

- Finale :

- Les finalistes de la catégorie « petit déjeuner gastronomique/brunch » devront se présenter en tenue de cuisine anonyme (pas d'identification de l'établissement visible).
- **Le finaliste pourra faire équipe avec une personne de son choix (dont le nom devra être communiqué avant la finale)**
- **Chaque finaliste disposera de 2h30 pour confectionner en cuisine et dresser son petit déjeuner gastronomique/brunch (dont sa recette originale de tartine sucrée ou salée) pour 2 personnes sur table. Ce petit déjeuner devra être le plus proche possible du dossier de candidature envoyé en fonction bien sûr des produits de saison (à la date du concours).**

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

- 15 minutes seront accordées avant l'épreuve pour installer son poste de travail en cuisine.
- **Les finalistes qui souhaitent proposer un petit déjeuner/brunch à emporter (cf : article 5) disposeront de 15 minutes supplémentaires.**
- Les finalistes, s'ils le souhaitent, ont la possibilité de déposer leur petit matériel et leurs produits frais à l'EPMT Paris la veille du concours avant 17h00.
- Chaque finaliste doit apporter son petit matériel de cuisine (couteaux, moules, spatules etc.), nécessaires à la réalisation du petit déjeuner gastronomique/brunch. S'agissant d'une cuisine de CFA, les candidats auront accès sur place à du matériel professionnel (four, batteur, frigo etc.).
- Les arts de la table (vaisselle, couverts, décoration) seront apportés par le finaliste à l'exception du nappage, des serviettes et d'un soliflore garni fournis sur place.
- Les produits frais génériques (fruits, légumes, crèmerie etc.) seront fournis par nos partenaires. Les produits spécifiques, artisanaux, régionaux et/ou locaux seront apportés par le finaliste.
- **Pour la réalisation de la tartine sucrée ou salée, le finaliste pourra :**
 - **Soit apporter du pain tout prêt de son choix**
 - **Soit apporter une pâte à pain faite maison pré-poussée à cuire sur place**
 - **Soit utiliser le pain fourni par l'un de nos partenaires**
 - **Bien entendu, le jury tiendra compte de l'origine du pain dans sa notation**
- A la fin du concours, les finalistes doivent ranger et nettoyer leur poste de travail (une fois que tous les candidats sont passés).

6. Notation

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

- **La préparation d'un maximum de mets sur place, à partir de matières brutes, sera prise en compte (épluchage, découpage etc.).**
- **L'originalité de la tartine sucrée ou salée**
- La propreté et l'hygiène en cuisine
- La qualité et la provenance des produits
- Le respect du coût matière
- L'harmonie du petit déjeuner présenté
- La présentation orale du petit déjeuner gourmand réalisé
- La présentation visuelle de la table
- **La dégustation**

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'Ecole 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 gastronomique/brunch (Trophée et lots des différents partenaires)
- 2^{ème} prix du petit déjeuner gastronomique/brunch (Trophée et lots des différents partenaires)

En plus du classement final, plusieurs prix spéciaux seront attribués parmi l'ensemble des finalistes (toutes catégories confondues).

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 GASTRONOMIQUE/BRUNCH »

FICHE D'INSCRIPTION

- Prénom, nom :
- Date et lieu de naissance :
- Adresse complète :
- Téléphone fixe et mobile :
- Adresse mail :
- Coordonnées complètes de l'établissement :
- Prénom, nom du propriétaire de l'établissement + mobile :
- Dossier à compléter (ci-joint) :
 - La présentation écrite du petit déjeuner proposé
 - La liste détaillée des produits utilisés (provenance et coûts)
 - La recette d'une tartine originale (sucrée ou salée)
 - 3 photos (sous format JPEG) du petit déjeuner dressé sur table pour 2 personnes, dont une photo de la recette de la tartine originale
 - ***Option-Petit déjeuner Gourmand/Brunch à emporter : Ceux qui souhaitent participer (cf : paragraphe 4) peuvent envoyer 1 photo (format JPEG) du petit déjeuner/brunch à emporter***

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 UTILISES

Produit	Provenance	Prix unitaire	Coût pour 2 personnes

Coût total pour 2 personnes :

**Présentation de votre petit déjeuner
(Descriptif, thématique etc... 1 page maxi)**

FICHE RECETTE TARTINE ORIGINALE (salée ou sucrée)



Nom de la recette :

<i>Ingrédients pour 2 personnes :</i>	<i>Etapes de préparation :</i>
<i>Ustensiles :</i>	
<i>Temps de préparation :</i>	
<i>Temps de cuisson :</i>	