



8^{ème} Concours Du Meilleur Petit-déjeuner & Brunch de France

RÈGLEMENT DU PRIX DES ECOLES ET CFA 2025

**Faites connaître votre école ou votre CFA en montrant votre savoir-faire
en matière de petit déjeuner !**

Prendre le temps d'un bon petit-déjeuner... s'accorder un moment privilégié pour permettre un réveil en douceur entouré de ceux qui nous sont chers... ce premier repas de la journée est connu partout dans le monde sous des formes très variées. Nos habitudes nutritionnelles du matin témoignent de notre identité culturelle. Le petit déjeuner raconte notre histoire... celle de notre enfance, de nos voyages, de nos émotions... Confitures artisanales, café grand cru, beurre et fromages fermiers, gâteaux maison, pâte à tartiner locale, jus de fruits pressés, yaourts frais, œufs cuisinés, charcuteries régionales... qu'il soit sucré ou salé, le petit déjeuner est incontestablement lié aux plaisirs de la table et à notre patrimoine gastronomique.

Fort du succès de ses trois premières éditions, le **Concours du Meilleur petit-déjeuner & brunch de France**, créé par Tables & Auberges de France, revient en 2025. Il est légitime que les écoles et les CFA (hôtellerie, restauration, pâtisserie, métiers de l'alimentation etc.) soient associés à ce grand concours national qui 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 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**
- **Mieux consommer dans nos habitudes alimentaires**

Pour les enseignants comme pour les élèves et les apprentis, le concours du meilleur petit-déjeuner est l'occasion de valoriser la prestation petit déjeuner/brunch présente dans les formations diplômantes comme le CAP « Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant ». L'opportunité de mettre en avant le savoir-faire des élèves et des apprentis, les produits frais locaux de saison, les techniques culinaires, les arts de la table etc.

SOMMAIRE :

1. Organisation	Page 3
2. Conditions de participation	Page 3
3. Déroulement du Prix des Écoles et CFA :	Page 3
a. Candidature sur dossier	
b. Inscription	
c. Sélection des finalistes et annonce des lauréats	
d. Prix Attribués	
4. Communication / Droit à l'image	Page 4
5. Responsabilités	Page 5
6. Partenaires	Page 5
7. Modification du règlement	Page 5
8. Litige	Page 5
9. Acceptation du présent règlement	Page 5
10. Propriété	Page 5
11. Règlement	Page 6
12. 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	

1. Organisation

Tables & Auberges de France organise la 8^{ème} édition du concours du meilleur Petit Déjeuner, sous le haut patronage du Ministère de l'Agriculture et de la souveraineté Alimentaire, dans le cadre de la Journée Nationale du Petit Déjeuner (9 juin). **La finale, se tiendra le mercredi 26 novembre 2025 à l'École de Paris des Métiers de la Table (EPMT) dans le 17^{ème} arrondissement de la capitale.**

2. Conditions de participation

Ce Prix est réservé aux Écoles et CFA des métiers de l'alimentation (boulangerie/pâtisserie, fromagerie, boucher/charcutier/traiteur etc.), de la restauration et de l'hôtellerie. Chaque établissement sera représenté par une équipe d'élèves ou d'apprentis (De 1 à 4 personnes maximum), qui proposera un diaporama sur la réalisation d'un petit déjeuner & brunch pour 2 personnes.

3. Déroulement du Prix des Écoles et CFA

- Candidature sur dossier :

- L'équipe d'élèves ou d'apprentis (de 1 à 4 personnes maximum, aucune contrainte d'âge ou de niveau) proposera la confection et le service d'un petit déjeuner gourmand pour 2 personnes, via **un diaporama de moins de 3 minutes (au maximum 20 slides)**, et incluant **la réalisation d'une recette originale (sucrée et/ou salée) autour de la thématique « GATEAUX DE MON ENFANCE »**
- **Le coût matière ne devra pas dépasser 28 euros TTC** pour la réalisation de ce petit-déjeuner et brunch pour 2 personnes. L'utilisation de produits frais, locaux de saison sera prépondérante dans le choix des dossiers finalistes.
- Le dossier sera composé de documents écrits et visuels (voir à la fin du règlement) :
 - La fiche d'inscription de l'établissement
 - La présentation écrite du petit déjeuner proposé (descriptif, thématique...)
 - La liste des produits utilisés avec leurs origines et leurs coûts détaillés
 - Le déroulé de la recette originale (sucrée ou salée).
 - 3 photos (sous format jpeg) du petit déjeuner dressé sur table pour 2 personnes, dont une photo de la création.
 - **Un diaporama de moins de 3 minutes sur la réalisation de ce petit déjeuner. Ce diaporama ludique devra inclure les séquences suivantes : présentation des élèves ou des apprentis, focus sur les produits utilisés, prise de vue sur la partie recette en cuisine et dressage de la table. Mise en scène et autres idées créatives seront appréciées (extrait vidéo, son, interview etc.)**

- **Inscription :**

- La remise des dossiers complets de candidatures est fixée au 30 juin 2025 à minuit par mail ou par courrier postal (le cachet de la Poste faisant foi).

- **Par mail à l'adresse suivante :** stephanie.martinez@tables-auberges.com

- Par courrier postal (dossier sur clé USB) à l'attention de :

Stéphanie MARTINEZ

Tables & Auberges de France

BP 13051 – 31024 Toulouse cedex 03

- **Sélection des finalistes et annonce des lauréats :**

- Le Comité d'Organisation et le parrain du Prix des Écoles et des CFA sélectionneront les meilleurs dossiers. Les équipes des écoles et des CFA concernés en seront informés par téléphone durant la première semaine de septembre 2025.
- Les diaporamas finalistes seront mis en ligne sur le site www.tables-auberges.com avec une communication dédiée sur les réseaux sociaux dont la page Instagram @petitdejeunerbrunch et @tablesauberges. Ils feront l'objet d'un vote des internautes d'une part. Ils seront d'autre part soumis aux votes du parrain du Prix des Écoles et CFA, ainsi qu'aux votes du président et des membres du jury du 8^{ème} concours du meilleur Petit Déjeuner & brunch de France.
- Les équipes finalistes seront conviées le mercredi 26 novembre 2025 à Paris pour représenter leur école ou leur CFA lors de la grande finale du 8^{ème} concours du meilleur Petit Déjeuner & brunch de France. Sur place ils devront présenter une table avec les produits locaux utilisés dans le dossier de candidature ainsi que la recette réalisée.

Lors de la cérémonie de remise des prix du 8^{ème} concours du meilleur Petit Déjeuner & brunch de France, le parrain du Prix des Écoles et des CFA annoncera les lauréats 2025. Cette cérémonie se tiendra en présence de nombreuses personnalités de la profession, de la presse et des médias.

- **Attribution des Prix :**

- Les candidats peuvent prétendre à des frais de remboursement de transport à hauteur de 150 Euros maximum sur présentation de justificatifs par CFA ou par école.
- Les candidats dont le dossier sera jugé gagnant après le résultat du cumul des votes seront récompensés par des bon cadeaux Tables & Auberges d'une valeur de 40 Euros pour chaque participant.
- Les gagnants recevront un diplôme original.

4. Communication / Droit à l'image

Le Prix des Écoles Hôtelières et des CFA fera l'objet d'une communication spécifique sur le www.tables-auberges.com, sur la page Instagram @petitdejeunerbrunch et @tablesetauberges ainsi que dans la presse et les médias. Jusqu'à la finale du concours, Les élèves et les apprentis sont invités à poster les photos de leurs petits déjeuners sur leur compte Instagram avec l'hashtag #tablesauberges #petitdejeunerbrunch en identifiant le compte du concours du Meilleur Petit Déjeuner & Brunch @petitdejeunerbrunch et le compte Tables & Auberges de France @tablesetauberges.

Les établissements ne pourront pas s'opposer à l'exploitation de leurs noms et du contenu de leurs dossiers, ainsi qu'à toute image photo ou vidéo prise dans le cadre du concours du Meilleur Petit Déjeuner & Brunch de France. De plus, les établissements 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.

5. Responsabilités

Le comité d'organisation du concours décline toute responsabilité lors des divers déplacements liés au fait de participer au Prix des Écoles et des CFA. Il appartient aux établissements, sous leur seule responsabilité, de faire le nécessaire aux fins de recueillir les autorisations et assurances adéquates pour chaque participant. Le Comité d'Organisation n'étant en rien responsable des incidents, accidents et malversations commis directement ou indirectement par les candidats.

6. Partenaires

Différents partenaires (de quelque nature que ce soit) sont susceptibles de venir rejoindre les organisateurs pour la réalisation du concours du meilleur petit-déjeuner : participation financière pour la réalisation du concours, 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...

7. Modification du règlement

Les organisateurs se réservent 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 les organisateurs. En cas de modification du présent règlement, les organisateurs s'engagent à en faire parvenir la teneur aux établissements, au plus tard quinze jours avant le déroulement de la finale et cela par lettre recommandée avec accusé de réception.

8. Litige

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

9. Acceptation du présent règlement

Toute participation au Prix des Écoles et des CFA implique l'acceptation pleine et entière de ce règlement.

10. Propriété

Le concours du Meilleur Petit Déjeuner & Brunch de France ainsi que le Prix des Écoles et des CFA sont la propriété de TABLES & AUBERGES DE France.

11. Règlement :

Le présent règlement est déposé au rang des minutes de la SCP FERES MALE & RAYNAUD SENEGAS commissaires de justice associés à la résidence de Toulouse, 9 Rue Louis Courtois de Viçose – 31100 Toulouse

12. Dossier de candidature :



DOSSIER DE CANDIDATURE PRIX DES ECOLES ET DES CFA 2025

- **Nom de l'établissement :**

- Adresse complète :

- Téléphone :
- Adresse mail :
- Nom du directeur/directrice :

- **Équipes d'élèves représentant l'établissement (De 1 à 4 personnes maximum) :**
 - Nom, prénom, téléphone et mail de l'élève n°1 :

 - Nom, prénom, téléphone et mail de l'élève n°2 :

 - Nom, prénom, téléphone et mail de l'élève n°3 :

 - Nom, prénom, téléphone et mail de l'élève n°4 :

- **Composition du dossier de candidature :**

- La fiche d'inscription de l'établissement
- La présentation écrite du petit déjeuner/brunch proposé
- La liste des produits utilisés avec leurs origines et leurs coûts détaillés
- Le déroulé de la recette « **Gâteaux de mon enfance** »
- 3 photos (sous format jpeg) du petit déjeuner/brunch dressé sur table pour 2 personnes, dont une photo mettant en avant la thématique « **Gâteaux de mon enfance** »
- Un diaporama de moins de 3 minutes (au maximum 20 slides)

Je soussigne, Madame/Monsieur....., directeur (directrice) de l'établissement..... certifie avoir pris connaissance du règlement du Prix des Écoles et des CFA 2025 dans le cadre du 8^{ème} Concours Du Meilleur Petit Déjeuner & Brunch de France ; atteste à participer et à envoyer un dossier complet pour la sélection des finalistes du concours au plus tard le 30 juin 2025.

Ecrire la mention « Lu et approuvé »

Date

Signature et cachet de l'établissement

LISTE DES PRODUITS UTILISES

Produit	Provenance	Prix unitaire	Coût pour 2 personnes

Coût total pour 2 personnes :

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



FICHE DE LA RECETTE « GATEAUX DE MON ENFANCE »

(salés et/ou sucrés)

Nom de la recette :

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