



**RÈGLEMENT DU CONCOURS
TROPHÉE de l'Hôtellerie
au salon EquipHotel
organisé par Tables & Auberges de France**

1^{ère} EDITION Mercredi 4 Novembre 2026

Hôteliers de métier ou groupes hôteliers, capitalisez sur votre offre

petit-déjeuner pour faire connaître votre hôtel !

**Participez au 1^{er} Trophée Hôtellerie EquipHotel
Tables et Auberges de France**

Incontestablement lié aux plaisirs de la table et à notre patrimoine gastronomique, le premier repas est LE moment FEDERATEUR de la journée. Ce concours 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. Règlement	Page 6
17. Dossier de candidature à remplir :	Page 7
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 le 1^{er} Trophée Hôtellerie, sous le haut patronage du Ministère

de l'Agriculture et de l'Alimentation, dans le cadre de la Journée Nationale du Petit Déjeuner, le 9 juin. La finale se tiendra le mercredi 4 novembre 2026 au salon EquipHôtel Porte de Versailles – Pavillon 4 7/1 7/2. 7/3

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, d'un groupe hôtelier français ou international ou d'un palace.

3. Composition du jury

Tous les membres du jury sont des professionnels connus et reconnus de la profession : Personnalités de l'hôtellerie, de la 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 Concours :

Le Concours 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 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 2026 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

- **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 4 novembre 2026 au salon EquipHotel, porte de Versailles à Paris. Ils en seront informés par téléphone durant la première semaine du mois d'octobre 2026.
- 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
- 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 4 novembre 2026 au salon EquipHotel, porte de Versailles 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)

Le candidat dont le dossier remportera le 1^{er} prix du Meilleur Petit Déjeuner Brunch dans la catégorie Hôtelier sera récompensé par une dotation en bon cadeaux Tables & Auberges d'une valeur de de 500 Euros.

Le Lauréat recevra un diplôme et un trophée original millésimé

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 des Hôteliers. 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 des Hôteliers au Salon EquipHotel est la propriété de TABLES & AUBERGES de France.

16. 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

17. Dossier à remplir :



**RÈGLEMENT DU CONOURS
TROPHÉE DES HÔTELIERS
Tables et Auberges de France au salon EquipHotel
1^{ère} EDITION 2026**

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 1^{er} Trophée Hôtellerie atteste à participer et à envoyer un dossier complet pour la sélection des finalistes du concours au plus tard le 30 septembre 2026

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