



LE PETIT-DÉJEUNER

10

CONSEILS POUR LE PETIT-DÉJEUNER EN CHAMBRES D'HÔTES GÎTES DE FRANCE ®

Préambule :

Cette fiche regroupe un ensemble de recommandations et de conseils au sujet du petit-déjeuner en chambre d'hôtes. Bien sûr, libre à chacun d'agrémenter selon ses envies et ses compétences, et en respectant les prérequis de votre classement en épis !

A privilégier dans tous les cas : le fait maison et le local.

Les boissons chaudes (café, chocolat, thé et autres infusions) : mieux vaut demander la veille à vos hôtes, au moment de l'accueil, ce qu'ils prendront comme boissons chaudes afin de préparer ce qu'il faut et en quantité suffisante... Prévoyez différents contenants adaptés à la quantité à servir car certains hôtes souhaiteront par exemple une théière individuelle.

Un jus de fruit ou le choix entre plusieurs. N'hésitez pas à varier un peu si vos hôtes restent plusieurs jours chez vous mais sachez que le jus d'orange reste le best-seller... et c'est encore mieux s'il est fraîchement pressé ! Encore une fois, prévoyez des contenants différents selon le nombre d'hôtes, un jus de fruit c'est tellement plus appétissant dans un joli pichet en verre que dans une bouteille en plastique.

Les confitures : maison ou artisanales et locales : veillez également à varier les parfums et à en proposer au minimum 2 (une confiture à base de fruits rouges et l'autre à base de fruits jaunes par exemple). Elles peuvent être servies dans des pots à la taille appropriée en fonction du nombre d'hôtes pour éviter le gâchis et avec une cuillère dédiée pour éviter que les personnes ne se servent avec leur propre cuillère !

Le beurre : le 1/2 sel devenant de plus en plus populaire, prévoir le choix entre ce dernier et le doux. Les portions individuelles sont bien pratiques même si a priori moins écolos avec leur papier d'emballage : moins de perte et plus d'hygiène au final. A vous de choisir !

Le pain : Si vous êtes courageux et bien équipé en matière de four, le pain chaud maison c'est génial ! Plus généralement, trouvez les bonnes boulangeries autour de chez vous pour offrir un pain local et varié en proposant cependant, toujours une baguette classique et/ou un pain de campagne en base.

Les céréales : il en existe de nombreuses sortes et difficile de tomber sur celles que chérissent vos hôtes à chaque coup ! À noter qu'elles sont "à la demande" dans nos grilles de classement. Le mieux est d'avoir toujours en stock un paquet de flocons d'avoine ou de muesli simple.

Le yaourt : maison de préférence, cela vous coûtera moins cher et la satisfaction de vos hôtes n'en sera que meilleure. Cela prend exactement 5 minutes montre en main pour réaliser 12 yaourts nature... et la yaourtière fait le reste !

Les viennoiseries : le croissant reste le grand préféré mais vous pouvez également varier si vos hôtes restent plusieurs jours. La brioche (maison de préférence) reste une belle alternative à la viennoiserie individuelle. Le gâteau maison également qui peut venir en complément sans oublier la spécialité locale (au moins le jour du départ pour rester sur une bonne impression 😊) !

Les fruits : soit sous forme d'une jolie corbeille de fruits de saison renouvelée chaque matin soit sous forme de salade de fruits. Par expérience, les coupes de salade de fruits individuelles sont beaucoup plus appréciées que la corbeille !

Le fromage, les œufs, la charcuterie ne font pas partie de notre petit-déjeuner traditionnel mais peuvent être « la cerise sur le gâteau » ou venir en complément et/ou alternativement si vos hôtes sont étrangers ou ont d'autres habitudes alimentaires... Pour les positionnements 4 et 5 épis ils sont requis.

Adaptez-vous au mieux sans que cela ne devienne une contrainte trop importante car c'est aussi vous qui proposez !

La présentation du petit-déjeuner

La présentation du petit-déjeuner est la première impression que vous donnez. Elle sert également à mettre en appétit. Privilégiez une vaisselle simple et supportant le lave-vaisselle sans pour autant tomber dans le mazagran et le bol très épais... C'est comme pour le vin, le contenant fait aussi le contenu et un café n'aura pas le même goût, que vous le buviez dans une tasse en porcelaine plutôt fine ou un mug épais.

Harmonisez la nappe ou les sets de table avec votre vaisselle sans charger la décoration de table. Le tout doit rester fonctionnel et... digeste !

Selon la taille de la maison d'hôtes et le nombre d'épis, le petit-déjeuner peut se présenter sous différentes formules. Par exemple et selon la configuration de l'espace, un petit-déjeuner « mixte » servi à table pour les boissons et sous forme de buffet pour la nourriture peut s'imposer...

Et les horaires du petit-déjeuner ?

C'est souvent la question posée au moment des agréments.

En fonction de votre organisation, vous pouvez fixer une plage horaire, par exemple : à partir de 8 h et jusqu'à 9 h 30 mais aussi demander à vos hôtes la veille à quelle heure ils souhaitent le prendre tout en donnant une heure limite pour vous éviter les petits-déjeuners trop tardifs.

Vous pouvez également fixer une plage horaire en semaine et une pour le week-end mais cela doit rester simple à comprendre et confortable pour vos hôtes. N'oublions pas la célèbre phrase de Nicolas Boileau : « Ce qui se conçoit bien s'énonce clairement et les mots pour le dire viennent aisément ».