

. AMATEUR .

# CONCOURS DE PÂTISSERIE

⇒ FINALE EN PUBLIC ⇒  
**4 NOVEMBRE 2017**  
DE 12H À 17H

Thème : PRALINÉ FRUITS ROUGES

PETIT THÉÂTRE CENTRE VILLE AURAY  
FACE À LA PÂTISSERIE AU PETIT PRINCE

INVITÉE  
EXCEPTIONNELLE  
MERCOTTE

ENTRÉE  
GRATUITE



[Règlement du concours ici !](#)

[INSCRIPTIONS ICI !!](#)

Après le succès de la 1ère Edition organisée pour la sortie du Livre « Mes Ateliers de Pâtisserie », Maëlig Georgelin et AU PETIT PRINCE organisent ce nouveau Concours de Pâtisserie Amateurs :

**1er PRIX : Un stage à L'École du Grand Chocolat VALRHONA Tain-l'Hermitage (26)**

**2ème PRIX : Une journée dans les coulisses de la Pâtisserie AU PETIT PRINCE (56)**

**3ème PRIX : Un Stage à l'Ecole Puratos PatisFrance à Nantes (44)  
& de nombreux lots pour tous les finalistes**

ENTRÉE GRATUITE

Votre dossier en ligne sera composé de 2 recettes sur le thème PRALINE / FRUITS ROUGES :

- Un dessert de type boutique 4 personnes de diamètre 16 cm (2 photos à télécharger : EN PERSPECTIVE et EN COUPE)
- Un cake de forme classique (2 photos à télécharger : EN PERSPECTIVE et EN COUPE)
- Un fichier comportant vos 2 recettes détaillées et bien rédigées.
- Vos sources d'inspirations et l'univers que vous avez souhaité retranscrire.

Les 6 finalistes seront sélectionnés sur dossier par l'ensemble du Jury composé de Grands Pâtisseries, de Mercotte et d'Anne Dulong, vainqueur de l'Édition 2016.

La finale se déroulera le **Samedi 4 novembre** 2017 en public au Petit Théâtre, 103, place de la République (place de la Pompe) à Auray (en face de la Pâtisserie Au Petit Prince).

Lors de cette finale, vous devrez reproduire les créations présentées dans votre dossier. Les matières premières et le matériel professionnel seront fournis. Vous avez la possibilité d'emmener votre propre matériel et vos recettes.

Les inscriptions sont ouvertes jusqu'au 15 octobre à minuit. Les candidats sélectionnés pour la finale seront informés au plus tard le 22 octobre. Aucun élément non comestible et non réalisé sur place n'est autorisé. Nous vous conseillons de réaliser des produits simples afin de pouvoir les reproduire facilement le jour de la finale !

**CONCOURS RÉSERVÉ UNIQUEMENT AUX AMATEURS NON DIPLOMÉS DES MÉTIERS DE L'ALIMENTAIRE.**

Âge minimum 16 ans. En cas de sélection pour la finale, les frais de déplacement seront à votre charge.

Frais d'inscription 10 €.

Pour tout renseignement complémentaire, contactez-nous au 02 97 55 30 53.

[Règlement du concours ici !](#)