



Communiqué de presse : Concours la Crème des Pâtissiers : découvrez les finalistes en route pour la Grande Finale !

6 pâtissiers se sont qualifiés hier pour la finale du concours la Crème des Pâtissiers. Après trois heures d'épreuve au **Campus des Métiers de Barbezieux**, **3 « Professionnels »** et les **3 « Jeunes en formation »** ont su se démarquer de leurs concurrents et remporter leurs tickets pour la prochaine étape du concours. Voici les noms des finalistes 2017 :

Jeunes en formation :

Charlène CATHOLAND – Gourmandise potagère (79)

Vincent CONTER – Tourne-Disque (86)

Maïana DARTHAYETTE – Ezpeletako loreak (64)

Professionnels :

Joël LAPAPELIERE – La Boîte Limousine (87)

Morgane BOLLE – Le Bonzaï dans son pot (33)

Matthieu MASSIAS – La flèche brisée (33)

Les finalistes auront quelques semaines pour se préparer pour **la Grande Finale** qui aura lieu le **dimanche 19 novembre 2017, au Hangar 14 (Bordeaux), lors du Festival de la Gastronomie et de l'Art de Vivre Bordeaux S.O Good**. Les membres du jury, composé notamment de **Jean-François DEVINEAU** (Président de Pâtissiers dans le Monde) et de **Thierry COURT** (Gagnant du Concours « Le Meilleur Pâtissiers Professionnel » 2017), jugeront les savoir-faire et les talents des pâtissiers lors de l'épreuve culinaire.

Retrouvez les candidats de la Crème des Pâtissiers dès 10h00 au Hangar 14 pour une finale sucrée, et venez déguster leurs créations en direct !

Pour plus d'informations sur le concours, rendez-vous sur le site :

www.cremedespatissiers.fr

#lacreme

Contact technique :

Emilie BLAZEIX – Chargée de Développement Economique

05.56.99.91.58 – emilie.blazeix@artisanat-aquitaine.fr

Contact communication :

Johanne BRUNET – Chargée de Communication

05.56.99.91.36 – johanne.brune@artisanat-aquitaine.fr