



Communiqué, 16 janvier 2025

Sébalcé lance un grand Jeu concours avec ses partenaires Joris Vée et Stéphane Glacier

Sébalcé (Condifa), la marque experte des ingrédients aromatiques, lance un grand Jeu concours à destination des artisans pâtissiers et des restaurateurs. Il débutera en janvier en 2025 sur le SIRHA (et se poursuivra jusqu'en mars via le site internet www.condifa.fr ainsi que le nouveau compte Instagram de la marque, [sebalce.france](https://www.instagram.com/sebalce.france) qui ouvrira fin janvier 2025.

A la clé, **deux stages à gagner avec les Chefs partenaires** de Sébalcé : Joris Vée (Chef pâtissier exécutif du restaurant étoilé La Grande Cascade) et Stéphane Glacier (Meilleur Ouvrier de France Pâtissier, auteur de nombreux ouvrages sur la pâtisserie). Une occasion exceptionnelle d'enrichir son savoir-faire et de stimuler sa créativité auprès de deux grands Chefs pâtissiers !



Les restaurateurs pourront candidater pour remporter un stage de 2 jours **avec Joris Vée** dans l'établissement du gagnant. 3 à 5 personnes pourront être formées à cette occasion sur la thématique des classiques de la pâtisserie revisités à l'assiette. Le stage se déroulera le premier semestre 2025, la date exacte sera à affiner avec le gagnant.

Les artisans pâtissiers pourront candidater pour remporter un stage dans l'école de formation de **Stéphane Glacier**, acteur incontournable de la pâtisserie et de l'artisanat, consacré aux gâteaux de voyage, flans et tartes. Le stage se déroulera en juin 2025 à Colombes.

→ Les gagnants seront désignés par **tirage au sort le 17 mars 2025**.

En avant-première pour les visiteurs du SIRHA ([Stand Condifa 4F76](#))

Les visiteurs du SIRHA pourront en avant-première jouer grâce à **une borne interactive mise à leur disposition sur le stand Condifa**. Durant la durée du salon, **les participants seront tous gagnants** : soit en étant sélectionnés pour le tirage au sort du 17 mars 2025 qui sélectionnera les deux bénéficiaires des stages, soit en gagnant de nombreux cadeaux distribués directement sur place.

A noter que les deux Chefs se sont affrontés autour de la recette du Saint Honoré en la réinterprétant selon leur sensibilité. Coup d'envoi pour découvrir la vidéo de cette battle de Chefs sur le stand Condifa (4F76) !



A PROPOS DE SÉBALCÉ

Experte en aromatisation depuis 1966, la marque Sébalcé propose un large catalogue de vanilles (gousses et coproduits) et d'arômes liquides. Elle innove en développant un nouveau segment de pâtes aromatiques, répondant aux besoins techniques des pâtissiers artisans et des restaurateurs. Sébalcé est une marque de la société Condifa, spécialiste des produits et ingrédients pour la boulangerie, la pâtisserie et la confection de glaces à destination des artisans et de la restauration. En savoir plus www.condifa.fr