

Traiteur de Paris

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

MARGAUX VAL, ÉTUDIANTE À FERRANDI, REMPORTE LE CONCOURS DE PATISSERIE TRAITEUR DE PARIS



Margaux Val - étudiante à l'École FERRANDI Paris – Campus de Bordeaux en 3e de Bachelor Arts Culinaires & Entrepreneuriat option Pâtisserie, remporte le concours de pâtisserie organisé par Traiteur de Paris, créateur et fabricant de pâtisseries surgelées premium à destination des professionnels de la restauration.

La compétition s'est tenue ce jeudi 9 janvier à l'École FERRANDI Paris – Campus de Rennes, partenaire de l'événement. Pour l'occasion, Traiteur de Paris avait rassemblé un jury constitué de Chefs et de personnalités du monde de la gastronomie.

La seconde place revient à Alexandre Morin et la troisième à Alex Dubois, tous deux étudiants à FERRANDI Paris - Campus de Rennes en 3e année de Bachelor Arts Culinaires & Entrepreneuriat option Pâtisserie.

Les six finalistes disposaient de 3 heures et ont été jugés sur la création de 2 assiettes gourmandes et surprenantes, basées sur l'expérience de dégustation, à partir d'une sélection de desserts Traiteur de Paris sur le thème des 4 Saisons - avec 2 saisons à choisir.

LES PRIX DÉCERNÉS PAR LE JURY :

1er Prix : un stage de pâtisserie et découverte de 5 jours avec le Chef Manuel Bouillet à Taïwan

2ème Prix : un déjeuner pour 2 personnes au restaurant L'Arpège à Paris (3 étoiles Michelin)

3ème Prix : un robot pâtissier KitchenAid

« Ce prestigieux concours fût une occasion unique de révéler le talent et la créativité de jeunes pâtissiers épatants ! Ils se sont mesurés avec brio à notre jury composé de professionnels de la gastronomie reconnus, en délivrant un travail exceptionnel dépassant nos attentes. Le futur de notre si beau métier est assuré ! »

Manuel Bouillet, Président du Jury et Chef pâtissier à Taïwan



« Je suis honorée de ce prix qui récompense mon travail autour de la valorisation de produits qui me tiennent à cœur comme l'agrume et l'huile d'olive. J'aime à dire que je pâtisse à la façon d'un cuisinier, avec l'emploi de techniques particulières et l'usage de vinaigrettes, d'assaisonnement. Je suis donc ravie d'avoir pu révéler à travers mes créations, ma personnalité et mes partis pris. »

Margaux Val, gagnante du concours de pâtisserie Traiteur de Paris