

Actualité / Concours



TOP DÉPART POUR LES INSCRIPTIONS AU NOUVEAU CONCOURS « LES ENFARINÉS » ORGANISÉ PAR BANQUET D'OR

Banquet d'Or, spécialiste des pains et viennoiseries à destination des professionnels de l'hôtellerie restauration, lance un nouveau concours baptisé « Les Enfarinés ». Tout professionnel des métiers de bouches majeur (chef cuisinier, chef pâtissier, cuisinier, pâtissier, traiteur...) et exerçant dans un établissement de restauration commerciale situé en France Métropolitaine est invité à présenter sa candidature pour participer à la grande finale qui aura lieu le 29 novembre 2022 à l'école FERRANDI Paris. Les inscriptions sont ouvertes jusqu'au 23 octobre inclus.

Chaque candidat devra proposer 3 recettes personnelles. Chacune de ces 3 recettes portera sur 3 thèmes : le Pain, la Viennoiserie et la Plaque Feuilletée. Pour chaque thème, les candidats devront proposer une recette en utilisant l'un des produits mis à disposition par Banquet d'Or :

Pour le thème Pain :

- Les Mini Baguettes BANQUET D'OR campagne & graines
- Les Petits pains gourmands BANQUET D'OR nature et céréales
- Le Pain Burger Signature Sarrasin pavot BANQUET D'OR

Pour le thème Viennoiserie :

- Les Mini Croissants Prépoussés BANQUET D'OR
- Les Mini Pains au Chocolat Prépoussés BANQUET D'OR
- Les Mini Pains aux Raisins Prépoussés BANQUET D'OR
- Les Mini Chaussons aux Pommes Crus BANQUET D'OR
- Les Croissants Prépoussés BANQUET D'OR
- Les Pains au Chocolat Prépoussés BANQUET D'OR

Pour le thème Plaque Feuilletée :

- La Plaque feuilletée beurre 2,8 mm BANQUET D'OR
- La Plaque à pizza 2,8 mm BANQUET D'OR
- La Plaque levée mi feuilletée 2,8 mm BANQUET D'OR



Guillaume Sanchez & Nicolas Paciello

Les candidats pourront proposer des recettes salées comme sucrées, relevant de la restauration traditionnelle ou de la street food. Le bon d'économat ne devra pas excéder 4 euros HT par portion. Les professionnels sont invités à se connecter dès à présent sur le site internet du concours <https://concours-les-enfarines.fr> afin de compléter leur dossier d'inscription. Le règlement complet et les modalités d'inscriptions sont à télécharger en ligne.

Chaque dossier sera étudié par un jury de professionnels présidé par **Nicolas PACIELLO**, de la pâtisserie CinqSens (Paris 15^e) et **Guillaume SANCHEZ**, du restaurant Neso, 1 étoile Michelin (Paris, 9^e). Un barème de notation prendra en compte la qualité des recettes, le respect des bons d'économat, l'esthétique des visuels présentés et la motivation du candidat. Les 6 sélectionnés pour la finale seront annoncés entre le 2 et le 3 novembre 2022.

A l'issue de la finale, qui se déroulera le 29 novembre 2022 à l'école FERRANDI Paris, le grand gagnant se verra offrir lors de la remise des prix : un voyage culinaire d'une valeur de 5000 euros. Le 2^e finaliste aura la chance de participer à un atelier d'une demi-journée avec Nicolas PACIELLO avec l'invité de son choix, d'une valeur de 1800 euros. Enfin le 3^e se verra offrir un dîner pour 2 personnes au restaurant Neso de Guillaume SANCHEZ d'une valeur de 360 euros. Tous trois deviendront par ailleurs les Ambassadeur Banquet d'Or pour 1 an. Les 6 finalistes recevront les livres dédicacés de Nicolas PACIELLO et Guillaume SANCHEZ.

Que le meilleur gagne !