



ST MICHEL PROFESSIONNEL LANCE LA DEUXIEME EDITION DE SON CONCOURS

“IMAGINEZ VOTRE PROPRE RECETTE”

St Michel Professionnel met au quotidien toute son expérience de biscuitier et de pâtissier au service des professionnels de la restauration. Pour la seconde édition, **St Michel Professionnel renouvelle son concours créatif avec les produits Jean Ducourtieux**. Jusqu'au 31 août 2023, les professionnels auront l'occasion d'exprimer leur créativité en proposant une recette avec les fonds de tartes, les tartelettes ou les pâtes à choux Jean Ducourtieux.

À GAGNER ! Concours 100% gagnant

1^{ER} PRIX
UN ROBOT PÂTISSIER 1000W 5L KENWOOD D'UNE VALEUR DE 250 €

2^{ÈME} ET 3^{ÈME} PRIX
UNE E-CARTE CADEAU MATHON D'UNE VALEUR DE 100 €

POUR CES TROIS GAGNANTS
LA MISE EN AVANT DE LEUR RECETTE SUR LE SITE PROFESSIONNEL ST MICHEL
ET LES RÉSEAUX SOCIAUX [@STMICHELPRO](#)

10 points seront offerts à tous les participants sur la plateforme



sur simple envoi de leur réalisation
par email à l'adresse contact.smp@stmichel.fr

COMMENT PARTICIPER ?

(1)
Les professionnels réalisent leur propre recette
avec les produits **Jean Ducourtieux**
(pâte à choux et/ou pâte à tarte : tarte, tartelettes,
choux, éclairs, gland, Paris-Brest...)

(2)
Ils envoient une photo de leur réalisation
par email à l'adresse contact.smp@stmichel.fr

(3)
Un jury composé de chefs St Michel
désignera les gagnants



Le site web



Le compte
Instagram



La chaîne
Youtube

À propos

Depuis sa création en 1905, la biscuiterie St Michel a su rester une entreprise familiale française et indépendante. Tous ses produits sont fabriqués dans ses propres usines en France grâce à des pâtissiers aussi gourmands qu'inventifs. Forte de ses 1 800 gourmands passionnés, la biscuiterie s'est inscrite il y a 10 ans déjà dans une démarche sociétale : fabrication locale, poules élevées en plein air, farine française et suppression de l'huile de palme dans ses produits. Animée par la passion de partager un savoir-faire à la française, l'entreprise innove tous les jours pour transmettre le goût des bonnes choses aux nouvelles générations de gourmands. St Michel Professionnel s'adresse aux professionnels des métiers de bouche et développe son savoir-faire autour de la biscuiterie, la pâtisserie et le prêt à garnir en s'appuyant sur quatre entités : St Michel, Bonne Maman, Jean Ducourtieux et Hug.