



ST MICHEL PROFESSIONNEL LANCE SON GRAND JEU CONCOURS DE L'ÉTÉ !

St Michel professionnel met au quotidien toute son expérience de biscuitier et de pâtissier au service des professionnels de la restauration. Afin de célébrer l'arrivée des beaux jours, St Michel organise du 1^{er} juin jusqu'au 30 septembre 2022, un jeu concours estival. Rendez-vous sur le compte Instagram @StMichelPro.

COMMENT PARTICIPER ?

1 S'ABONNER AU COMPTE INSTAGRAM @StMichelPro

2 PLACE À LA CRÉATIVITÉ !

Les professionnels sont invités à réaliser leur plus beau dessert glacé avec les **Madeleines Juste à Dorer**.

Un livret de recette est également disponible afin de donner quelques idées.

3 DERNIÈRE ÉTAPE !

Publication sur Instagram de la recette imaginée avec la mention **#MaRecetteMadeleine**.

À GAGNER !

Les 3 premières recettes élues par les chefs St Michel Professionnel gagneront

1^{ER} LOT

UN ROBOT KITCHEN AID

2^{ÈME} LOT

UN BLINDER MAGIMIX

3^{ÈME} LOT

100 EUROS DE PRODUITS ST MICHEL OFFERTS

Les 200 premières recettes publiées recevront un timer aux couleurs

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 1800 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.

Contact presse

Anne-Marie Boyault
amboyaault@oconnection.fr

Julia Philippe Brutin
jpbrutin@oconnection.fr

Victoire Chatel
vchatel@oconnection.fr