

Lundi 16 octobre 2023

Résultats de la 5e édition du concours « Imaginez le gâteau des Hauts-de-Seine 2023 »



Jeudi 5 octobre, les membres du jury de la cinquième édition du concours « Imaginez le gâteau des Hauts-de-Seine 2023 », présidé par Stéphane Glacier, Meilleur Ouvrier de France, pâtissier à Bois-Colombes, et organisé par la Chambre de Métiers et de l'Artisanat et le Département des Hauts-de-Seine, ont dégusté et noté 20 gâteaux candidats.

Ce concours a pour objectif de valoriser la créativité et l'imagination des boulangers, pâtisseries et chocolatiers de notre département, et de célébrer leur savoir-faire local qui apporte une richesse précieuse pour l'attractivité du territoire.

Les candidats ont dû créer un gâteau unique et original sur le thème « le caramel agrémenté d'une saveur ». Leurs créations devaient être en lien avec le département des Hauts-de-Seine, que ce soit par sa forme, sa décoration, son signe distinctif et/ou sa composition.

Les participants étaient attendus sur la qualité, le goût, la technique, l'originalité de leur création, ou encore l'utilisation de produits locaux.

Le concours a permis de désigner le successeur de Cyril Huet, lauréat de l'édition précédente de notre concours.

Les lauréats 2023

1^{er} prix – « La Folie- Fontaine »



Le Comptoir des Pipelettes

83 rue Boucicaut, Fontenay-aux-Roses

Mme Fabienne ZACCHI

Pâte sablée au poivre Timut, mousse crème anglaise caramel au chocolat blond, crémeux doux-amer au pamplemousse, caramel au beurre salé infusé au poivre Timut, pain de gènes à la farine de drèches et farine de riz, gelée de bière IPA « La Folie », de la brasserie Nemeto.



2^e prix – « Le Cara’Poire »

Maison Azalée

84 rue Pierre Timbaud, Gennevilliers

M. Adam SEDDIK

Caramel poire à base de poire de table conférence origine Gambais, ganache montée et une pâte d’amande origine Ablis, compotée de poire caramel.

3^e prix – « Le Maya »



Au Palais Gourmand

22 route des Fusillés de la Résistance, Nanterre

M. Montassar TAOUAI, M. Ramzi HORCHANI

Pâtesablée cacao, moelleux au chocolat, praliné au noisette, crémeux au fruit de la passion, caramel mou vanille, mousse caramel intense au miel des Hauts-de-Seine, glaçage au caramel.
