



DOSSIER DE PRESSE

CONCOURS
LA CRÈME DES PÂTISSIERS
ÉDITION 2017

19 NOVEMBRE 2017, HANGAR 14 BORDEAUX

WWW.CREMEDESPATISSIERS.FR



CONTEXTE

LA FILIÈRE PÂTISSIÈRE : UNE FILIÈRE D'EXCELLENCE

Composée d'environ **4 000 entreprises en Nouvelle-Aquitaine** (source Insee 2014) réparties sur les métiers de la pâtisserie pure, de la boulangerie-pâtisserie et de la chocolaterie glacerie, la pâtisserie traditionnelle est un des fleurons du secteur des métiers de bouche.

Les pâtisseries et boulangeries-pâtisseries artisanales traditionnelles, véritables commerces de proximité, garants d'une certaine **tradition** et d'un **réel savoir-faire français**, bénéficient d'une bonne image auprès des consommateurs.

Néanmoins, depuis quelques années, de nombreuses menaces pèsent sur le secteur : concurrence agressive des Grandes Surfaces Alimentaires (GSA), de nouveaux terminaux de cuisson, le développement des produits semi-finis, la crise économique, les enjeux de santé publique (*équilibre alimentaire, etc.*). Il en résulte une érosion lente mais continue du nombre d'entreprises sur le territoire depuis les années 90.

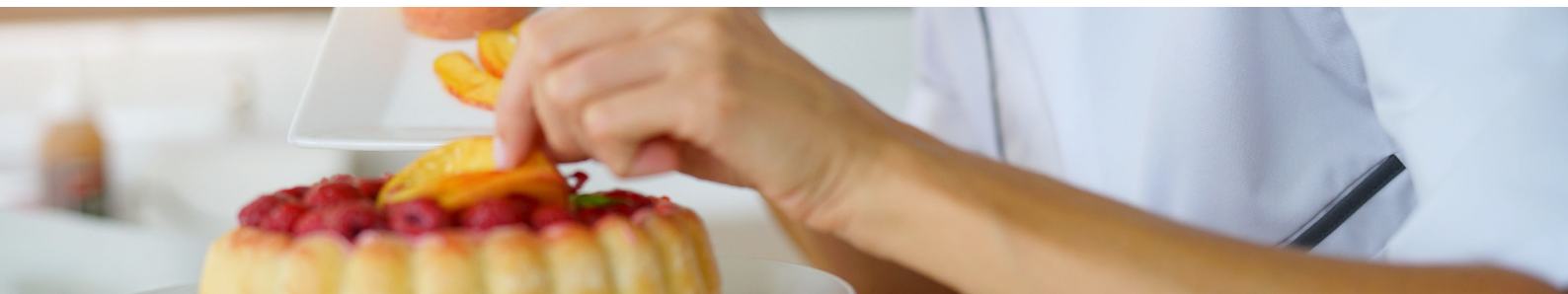
Pourtant, **les artisans pâtisseries bénéficient d'une grande capacité d'innovation**, d'une **réelle volonté de se faire connaître**, et d'une **connaissance de la qualité de leurs produits**.

La reconnaissance de la qualité et du «savoir-faire» artisanal est donc un enjeu majeur pour cette filière !





CONTEXTE



Le réseau des **Chambres de Métiers et de l'Artisanat**, et le **Conseil Régional de Nouvelle Aquitaine** ont mis en place depuis 2013 **un programme régional d'accompagnement de la filière**, visant à :

- accompagner les entreprises existantes dans leur quotidien et leurs projets de développement : commercial et marketing, ressources humaines, aides à l'investissement,
- accompagner les créations et reprises d'entreprise dans ce secteur d'activité fortement concurrentiel,
- communiquer auprès du grand public sur la qualité et le savoir-faire artisanal.

LA « CRÈME DES PÂTISSIERS », UNE ACTION DE PROMOTION AUPRÈS DU GRAND PUBLIC

Initiée en 2014, elle se concrétise en 2015 avec la mise en place du concours la « Crème des Pâtisseries ».

Elle revient en 2017 avec une troisième édition destinée aux artisans professionnels et aux jeunes en formation sur le territoire de la Nouvelle-Aquitaine.

Les candidats pourront présenter leurs réalisations durant la grande finale le **19 novembre 2017** lors du Festival de la Gastronomie et de l'Art de Vivre **BORDEAUX S.O GOOD**.



PRÉSENTATION DU CONCOURS

LE CONCOURS

La Chambre de Métiers de l'Artisanat de Nouvelle-Aquitaine, et le Conseil Régional de la Nouvelle-Aquitaine organisent depuis 2015 le concours « **La Crème des Pâtisseries** » avec pour objectif de mettre en lumière nos talentueux artisans et jeunes apprentis.

Cette année, les **12 départements de la grand région seront représentés.**



Les grands gagnants de l'édition 2016

LE THÈME 2017 : LE TROMPE L'OEIL

Cette année, **un gâteau peut en cacher un autre** ! Lequel de nos candidats saura tromper les papilles de notre jury grâce à des saveurs et des couleurs totalement chamboulées !

Les candidats devront **réaliser deux gâteaux de 6 à 8 personnes** et **finaliser une pièce en sucre ou en chocolat.**

Les réalisations devront être **100% « fait maison » avec des produits bruts**, et comprendre au **moins deux produits régionaux** issus de l'inventaire du Patrimoine Gastronomique de la Région Nouvelle-Aquitaine (inventaire disponible sur le règlement du concours. www.cremedespatisseries.fr).



PRÉSENTATION DU CONCOURS

UN CONCOURS, DEUX CATÉGORIES REPRÉSENTÉES !

Deux catégories de candidats s'affronteront lors du concours « La Crème des Pâtisseries » qui sera cette année encore, **la vitrine du savoir-faire pâtissier Régional**.

La catégorie « **Professionnels** » : ouverte aux artisans, chefs pâtisseries, et leurs salariés installés dans la région Nouvelle-Aquitaine.

La catégorie « **Jeunes en formation** » : pour l'ensemble des jeunes en formation en pâtisserie, quel que soit leur niveau de formation, leur âge, et leur centre de formation au sein de la région Nouvelle-Aquitaine.

Les deux catégories devront :

- réaliser **deux gâteaux de 6 à 8 personnes**, avec au moins **2 produits régionaux** issus de l'inventaire du patrimoine gastronomique de la région Nouvelle-Aquitaine.
- finaliser **une pièce en sucre ou en chocolat**.

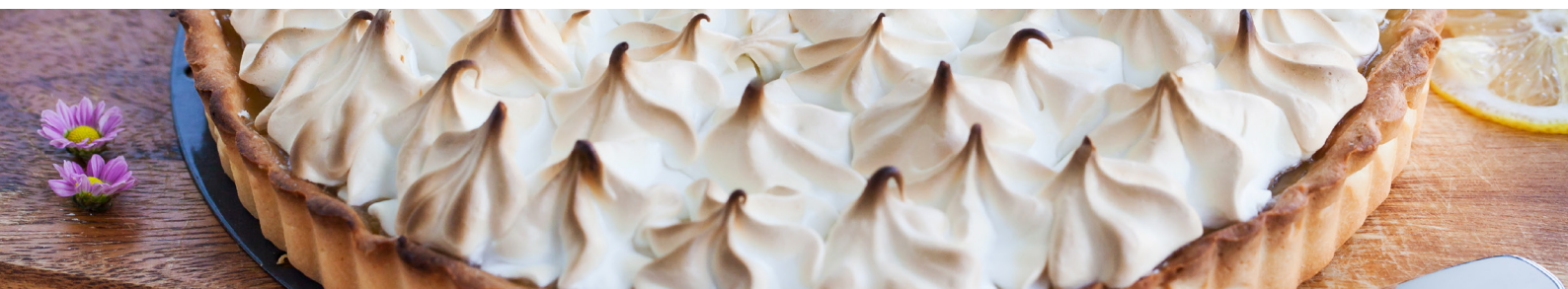
CALENDRIER 2017

Phase 1 - **Inscriptions** : du 28 août au 13 octobre 2017 sur le site : www.cremedespatissiers.fr

Phase 2 - **Sélections départementales** : du 16 au 20 octobre 2017 dans votre département

Phase 3 - **Demi-finale** : 6 novembre 2017 au **CFA de Barbezieux**

Phase 4 - **Finale** : le **dimanche 19 novembre 2017** au **Hangar 14**, lors de **BORDEAUX S.O Good** (Bordeaux)





PIERRE MIRGALET : PRÉSIDENT D'HONNEUR DE L'ÉDITION 2017

BIOGRAPHIE



Pierre Mirgalet, originaire de Poitiers, chocolatier-confiseur de talent respecté par ses pairs, et **Meilleur Ouvrier de France 2007**, possède deux établissements sur le Bassin d'Arcachon. Pierre Mirgalet est aussi **Président de la Confédération Nationale des Artisans Pâtisiers, Chocolatiers, Confiseurs, Glaciers, Traiteurs de France**, membre de **Traditions Gourmandes** et **ambassadeur de Cacao Barry**.

Pierre Mirgalet ouvre sa propre entreprise en 1993 à Gujan-Mestras, en Gironde. Mélangeant les saveurs les plus inattendues il met au point des créations toujours plus originales pour le plaisir de faire plaisir.

Réputé pour ses nombreuses créations (« 1er voyage chocolat noir 69% », « Ti'Choc chocolat noir 70% » et « Saudade chocolat lait 38% »), il l'est d'autant plus pour ses « Guinettes », des cerises de la variété « Guin » qu'il laisse macérer dans le cognac trois mois durant avant de les tremper une première fois dans du fondant, puis dans du chocolat.

Les Pavés de Mestras font aussi partie des inconditionnels pour lesquels on se damnerait bien volontiers : chocolat Ostrea, Naissain du Bassin d'Arcachon chocolat noir, amandes effilées et pâte de praliné.



BORDEAUX S.O GOOD : LE FESTIVAL DE LA GASTRONOMIE ET DE L'ART DE VIVRE



Bordeaux avait sa Fête du Vin, à l'image de la qualité et de la renommée de son vignoble, la ville se devait d'organiser un temps fort autour de sa généreuse gastronomie, ses savoir-faire, ses produits, ses chefs. C'est chose faite depuis 2014 et la 3ème édition de Bordeaux S.O Good, festival de la gastronomie et de l'art de vivre.

Hors des murs, Bordeaux S.O Good est un festival gastronomique et culturel qui décloisonne les pratiques pour imaginer des associations innovantes entre la gastronomie et d'autres formes artistiques : l'art culinaire est l'invité d'honneur des salles de concerts et d'expositions, des bibliothèques et ateliers d'artistes.

Renseignements sur www.bordeauxsogood.fr.

INFORMATIONS PRATIQUES GRANDE FINALE 2017

DIMANCHE 19 NOVEMBRE 2017, HANGAR 14,
14 QUAI DES CHARTRONS, 33000 BORDEAUX
A PARTIR DE 10H00



NOS PARTENAIRES 2017

Cette année encore, nous pouvons compter sur le **soutien technique** et **financier** de nos partenaires pour faire de cet événement une véritable réussite.



Retrouvez tous nos partenaires sur le site : www.cremedespatissiers.fr.

Contact presse pour le réseau des Chambres de Métiers :

Ludovic GROULT - ludovic.groult@artisanat-aquitaine.fr - 05.56.99.91.34



8





COMMUNIQUÉ DE PRESSE - SEPTEMBRE 2017

CONCOURS « LA CRÈME DES PÂTISSIERS 2017 » : LES INSCRIPTIONS SONT OUVERTES !

La troisième édition du concours « La Crème des Pâtisseries » est lancée. Organisé par le réseau des Chambres de Métiers et de l'Artisanat et de la **Région Nouvelle-Aquitaine**, ce concours met à l'honneur la meilleure création pâtissière artisanale de l'année dans deux catégories : « **les professionnels** » et « **les jeunes en formation** ».

Il récompensera une spécialité pâtissière réalisée avec au moins deux ingrédients régionaux, sur le thème du « Trompe l'œil ». Ce challenge sucré débutera dès le 28 août, avec les inscriptions en ligne sur le site de l'opération : **www.cremedespatissiers.fr**. Clôture des inscriptions le 12 octobre à minuit.

Le calendrier du concours :

Du 16 au 20 octobre, les candidats des douze départements seront soumis à un jury de professionnels dans une épreuve de dégustation anonyme. A l'issue de cette phase, douze candidats par catégorie sont convoqués pour les demi-finales.

Le 6 novembre 2017, les demi-finalistes, accueillis par le CFA de Barbezieux (16), s'affronteront durant une épreuve culinaire de trois heures. Les six (3 candidats par catégorie) plus talentueux accéderont à la Grande Finale.

La Grande Finale se tiendra le 19 novembre 2017 au Hangar 14 à Bordeaux, lors du Festival de Gastronomie et de l'Art de Vivre Bordeaux « S.O Good ». Une nouvelle épreuve créative attendra les finalistes sous les yeux des visiteurs du Festival. Les deux grands vainqueurs 2017 seront désignés.

Rendez-vous sur le site de la Crème des Pâtisseries pour découvrir toutes les informations sur ce concours : **www.cremedespatissiers.fr**.



LES CHIFFRES CLÉS 2016

41

ENTREPRISES ONT PARTICIPÉ

20

PUBLICATIONS PRESSE

32 000

INTERACTIONS SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX
ENTRE AOÛT 2015 ET MARS 2016

Retrouvez les actualités et les résultats du concours sur le site internet et les réseaux sociaux :

WWW.CREMEDESPATISSIERS.FR

#lacreme





RETOUR EN IMAGES SUR L'ÉDITION 2016





DOSSIER DE PRESSE

WWW.CREMEDESPATISSIERS.FR

CONTACT PRESSE POUR LE RÉSEAU DES CHAMBRES DE MÉTIERS

LUDOVIC GROULT
RESPONSABLE DE LA COMMUNICATION

46 RUE DU GÉNÉRAL DE LARMINAT
33074 BORDEAUX CEDEX

LUDOVIC.GROULT@ARTISANAT-AQUITAINE.FR
05.56.99.91.34 - 06.81.31.67.73