

Edition : Avril 2025 P.102,104

Famille du média : Médias

professionnels

Périodicité : Mensuelle

Audience : 40000



Journaliste : -

Nombre de mots : 1451

PROFESSION | AGENDA ET CONCOURS

À ne pas manquer

Inscriptions et rendez-vous

Le concours de pâtisserie La Tropicienne

Place des Lices, Saint-Tropez

3 MAI 2025

Président du jury : Cédric Grolet
Créée par Alexandre Micka en 1955, la tarte tropézienne dont Brigitte Bardot est la marraine est entrée dans l'histoire de la gastronomie française. Un savoir-faire jamais trahi que cultivent aujourd'hui Albert Dufrêne et ses enfants. Cet héritage que le monde entier apprécie est mis à l'honneur par le grand concours de pâtisserie La Tropicienne. Pour participer à ce concours, il suffit d'envoyer à l'adresse suivante latropezienn@leschefsainttropez.fr : vos nom, adresse et téléphone, votre parcours en quelques mots, une photo de vous, une photo de votre Tropicienne et répondre à la question suivante : que voulez-vous exprimer au travers de cette pâtisserie emblématique ?

Finale du concours Fruits de talent Andros chef 2025

Biars-sur-Cère

17 MAI 2025

Le concours Fruits de talent Andros chef célèbre l'excellence et la créativité pâtissière en plaçant le fruit au cœur des inspirations culinaires. Depuis sa création, cet événement unique met en lumière les talents de demain et valorise le savoir-faire des professionnels passionnés. Pour son édition 2025, le concours propose un thème audacieux : « Ode à la créativité : la pâtisserie dans tous ses états ! » Les candidats devront exprimer leur virtuosité en sublimant le fruit dans des créations aussi originales que savoureuses. Sous la présidence de Guy Krenzer, chef doublement Meilleur Ouvrier de France, les participants réaliseront : un entremets libre mêlant au moins deux fruits, avec finition à la poche, un dessert individuel, réinterprétation inventive du « Paris-Biars », un mocktail fruité, sublimant l'équilibre des saveurs naturelles. Le défi se complètera lors de la finale avec une création salée autour du canard et de la cerise, symbole de la richesse des accords sucrés-salés. Les futurs candidats

doivent préparer leur dossier de sélection, qui comprend leurs trois recettes détaillées, accompagnées de photos et de croquis. Un jury de professionnels sélectionne les huit dossiers les plus prometteurs pour la finale. Le concours est ouvert aux élèves et apprentis de Mention complémentaire (Certificat de spécialisation) pâtissier, dessert de restaurant, pâtisserie boulangerie, pâtisserie de boutique, BTM pâtissier et chocolatier, BM pâtissier, Bachelors des métiers de bouche et Bac professionnel boulanger pâtissier. La grande finale réunira les huit candidats sélectionnés au cœur du verger expérimental d'Andros, à Biars-sur-Cère, le 17 mai 2025. Pendant 7 h 30, les finalistes mettront leur passion à l'œuvre sous le regard bienveillant d'un jury composé de chefs et de professionnels renommés.

www.androschef.com

3^e édition du Mondial de la Praline Academy (Marcy-l'Etoile)

LE 29 SEPTEMBRE 2025, VATEL

Après deux éditions réussies, cet événement culinaire unique organisé autour d'un concours mettant en avant la praline sous toutes ses formes revient donc en 2025. La compétition placée sous le signe de l'innovation et de la tradition est ouverte pour cette 3^e année aux professionnels et aux apprentis (pâtissiers - boulangers - chocolatiers - confiseurs - traiteurs - cuisiniers, etc.) dans deux catégories : Brioche à la praline et Tarte à la praline. Nouveauté de cette édition, on retrouvera un prix spécial « Praline durable » en collaboration avec la Fondation pour la Cuisine durable by Olivier Ginon. De plus, une nouvelle catégorie a été spécialement créée pour les amateurs qui pourront présenter une création autour de la thématique « Goûter à la praline ». Carte blanche aux pâtissiers amateurs à qui les organisateurs donnent une liberté totale d'interprétation autour de la praline. Le 29 septembre aura lieu la finale des concours professionnels. Ils devront présenter leur réalisation à un jury de professionnels qui arbitrera selon des critères d'esthétisme, de goût, de texture, d'originalité...

www.mondialdelapraline.com

6^e Championnat de France des Arts gourmands Serbotel, Nantes

LE 20 OCTOBRE 2025

Ce concours est exclusivement ouvert à tous les apprentis en formation du Brevet technique des métiers (BTM) qui sont en deuxième année de formation du BTM pâtissier ; du BTM glacier et du BTM chocolatier. Cet événement se déroulera en deux phases : des éliminatoires dans les Centres de formation de France et d'outre-mer et les finales le 20 octobre 2025 dans le cadre du Serbotel. Pour cette 6^e édition, le thème retenu est « La littérature de jeunesse ». En ce qui concerne les phases finales, les participants pâtissiers devront réaliser un entremets de 6 personnes et 4 petits gâteaux déclinaisons des entremets à base de crème fraîche, d'œufs, de chocolat et de fruits, et une pièce artistique originale à base de sucre (coulé et moulé) et de pastillage ou de nougatine en rapport avec le thème défini pour le concours. Les participants chocolatiers, quant à eux, devront confectionner une pièce artistique en chocolat en rapport avec le thème défini pour le concours, 3 sortes de bonbons chocolat et 1 sorte de barre chocolatée, alors que les participants glaciers devront réaliser : une pièce artistique en glace hydrique, 1 tarte glacée de 6 personnes fruits exotiques.

Martial Teyrasse
E-mail : martial.teyrasse@free.fr
Tél. : 06 82 29 45 76
Inscription avant le 1^{er} septembre 2025

2^e édition du salon de la pâtisserie Pâtiss'Art

Deauville C.I.D

DU 24 AU 29 OCTOBRE 2025

Pâtiss'Art est un rendez-vous international de la pâtisserie qui réunit, en un même lieu, tous les secteurs de la filière pâtissière et chocolatière pour transmettre le savoir-faire, pour faire découvrir et partager la gastronomie sucrée au plus grand nombre - initié ou novice. Une opportunité pour les professionnels de partager leur expertise, mais aussi pour les amateurs de découvrir de nouvelles saveurs, de stimuler leur créativité et d'apprendre des techniques de pâtisserie de qualité. Cette année, le salon inclura une convention professionnelle le lundi, et proposera la très attendue Soirée des chefs le dimanche soir.

www.patissart.com

48^e édition des Journées gastronomiques de Sologne Fabrique Normant (Romorantin-Lanthenay)

LES 25 OCTOBRE 2025

Trophée Jean-Claude Léchaudé. Réalisation d'une pièce artistique en chocolat en public sur la thématique « Les trésors de Sologne ». Il est demandé un minimum de 3 ans d'expérience pour pouvoir participer à la compétition de 7 h 30 à 16 h 30 (soit 9 heures de travail). Le socle qui servira à présenter l'œuvre ne devra pas dépasser 20 cm de hauteur (largeur libre). La hauteur de la pièce, hors socle, sera de 90 cm au minimum.

Secrétaire aux Journées gastronomiques de Sologne
Tél. : 02 54 96 99 88
E-mail : jgs@romorantin.fr
Inscription avant le 1^{er} octobre 2025