

Communiqué de presse

Nanterre, le 23 novembre 2022

4^e EDITION DU CONCOURS « Imaginez le gâteau des Hauts-de-Seine 2022 »

Jeudi 17 novembre, les membres du jury de la quatrième édition du concours « Imaginez le gâteau des Hauts-de-Seine 2022 » présidé par Stéphane Glacier, Meilleur Ouvrier de France, Pâtissier à Bois-Colombes se sont réunis pour déguster et noter les gâteaux candidats. Ce concours est organisé par la Chambre de Métiers et de l'Artisanat et le Département des Hauts-de-Seine.

A travers ce concours, l'objectif est de valoriser le savoir-faire, la qualité et l'authenticité des boulangers, pâtisseries et chocolatiers alto-séquanais mais aussi, de développer l'attractivité du territoire via la valorisation de son Artisanat pour que ce savoir-faire devienne un emblème des Hauts-de-Seine.

Les candidats ont dû créer un gâteau personnel « représentatif » de l'Artisanat de qualité sur le thème « le chocolat agrémenté d'une saveur ». Ce gâteau devait être inédit et avoir un lien avec le département que ce soit dans la forme, la décoration, un signe distinctif et/ou la composition.

Les participants devaient se démarquer par la qualité, le goût, la technique, la forme, la provenance des produits (valoriser les produits d'Ile-de-France) ou encore l'originalité ...

La compétition a permis de désigner le successeur de Monsieur Pizzera Christophe, chef pâtissier à L'Artisan à Asnières-sur-Seine avec le gâteau « Fashion Flowers ».

Les lauréats 2022 :



1er prix – L'écrin

Cyril Huet Pâtisserie, 9 rue de Ville d'Avray à Sèvres
M. Cyril Huet

Cet entremet se compose d'un croustillant praliné cacahuète, d'une mousse au chocolat réalisé avec du miel de l'Ile de Monsieur, d'un crémeux vanille, le tout sans gluten.



2ème prix – Le Mocaccino altoséquanais

Etincelle De Gourmandise, 5 rue de la Mairie à Chatillon
M. Yann Bernard

Mélange subtil de saveurs entre le chocolat, le café, une pâte sablée aux amandes et de la chantilly vanille.



3ème prix – Manon

**O Gourmandises d'Ange, 23 rue Chantecoq à Puteaux
Mme et M. Elodie et Olivier Geoffroy**

Gâteau composé de mousse au chocolat, moelleux au caramel et cœur caramel et noisettes caramélisées à la fleur de sel.

Crédits photos : CD92 / Olivier Ravoire

Contacts presse

Département des Hauts-de-Seine

Célia DAHAN

01 47 29 32 32 / cdahan@hauts-de-seine.fr

CMA Ile-de-France

Mickael ATCHAMA

01 47 29 42 47 / mickael.atchama@cma-idf.fr



www.hauts-de-seine.fr

