

« La madeleine sous toutes ses formes »

Lancement de la 3e édition de **BOGATO**, un concours de pâtisserie national destiné à accompagner la créativité et l'audace des amateurs de gâteaux et ainsi révéler les futurs talents de la pâtisserie française.

Après le succès des deux premières éditions, les organisateurs du concours lancent le défi d'illustrer cette douceur devenue l'un des plus grands classiques de la pâtisserie française et dont le nom a été immortalisé par l'écrivain Marcel Proust. Un nouveau challenge pour honorer et revisiter la **Madeleine, sous toutes ses formes !**



200 ans de gourmandises.

La madeleine a été créée en 1755, dans les terres de Commercy, dans la Meuse. Elle doit son succès à une jeune cuisinière prénommée **Madeleine Paulmier** à qui on avait ordonné de concevoir un gâteau aux saveurs uniques. Immédiatement appréciée, elle est encensée par la famille royale qui décide de lui accorder le nom de sa créatrice et d'encourager tout le monde à la déguster à tout moment. Aujourd'hui, elle s'inscrit dans le patrimoine gastronomique et le cœur des français. C'est pourquoi, le **concours Bogato** lui rend hommage et la porte au rang d'icône pour illustrer la saison 2023.

DATES CLÉS DU CONCOURS

- **Dépôt des candidatures**
Jusqu'au 20 mai 2023
- **Annonce des finalistes**
Lundi 22 mai 2023
- **Finale à Paris**
Mercredi 14 juin 2023

Le concours s'adresse à tous les passionnés de cuisine, amateurs et /ou professionnels, les becs sucrés et les fanas de pâtisserie !

Pour ce nouveau rendez-vous, le comité organisateur a imaginé un nouveau dispositif qui **s'adresse désormais aussi aux enfants** ! En effet, en duo, avec leur parents, à partir de 3 ans, les petits gourmets peuvent désormais participer et réaliser la recette de leur choix selon le thème de l'année.



Pour participer, rien de plus simple : de la passion, de la maîtrise, de la créativité et une folle envie de stimuler les papilles des membres du jury ! Chaque candidat peut s'inscrire **jusqu'au 20 mai 2023**, et tenter l'aventure en envoyant leur réalisation ainsi que leur recette originale.

A l'issue des épreuves de qualification, les finalistes se rencontreront pour reproduire leur proposition en live, face à un public averti.

A la clé, un chèque de 1000 euros.



Zoom sur la gagnante 2022 :

La précédente édition a couronné **Chaima Lemoine** qui a su séduire le jury avec son "Chouzu", un chou craquelin au charbon noir avec sa ganache yuzu.

Amatrice de pâtisserie depuis 7 ans, cette jeune femme a remporté le concours et un chèque d'une valeur de 1000€ ainsi que la possibilité de voir son "Chouzu" ajouté sur la carte de la célèbre pâtisserie Maison Odette.

concours-bogato.fr

COORDINATION

Mélinda Hamrit Lopes
06 72 24 16 12

melinda@concours-bogato.fr

PRESSE

Erwan Cruault
06 35 34 23 27

presse@concours-bogato.fr



[@bogato_concours](https://www.instagram.com/bogato_concours)