BOGATO

COMMUNIQUÉ DE PRESSE
PARIS, Juin 2023

Le concours de pâtisserie Bogato annonce ses finalistes 2023

« La Madeleine sous toutes ses formes »

Après 2 mois d'appel à candidature à travers toute la France, les membres du Comité Technique du Concours BOGATO dévoilent un palmarès de 12 candidats finalistes tous très prometteurs. Une sélection pointue répartie en deux catégories, **6 "Amateurs et Professionnels"** et **6 duos parents-enfants "Kids"**. Ils viendront concourir en direct lors de la grande finale qui se déroulera **le mercredi 14 juin 2023** à Paris, au Lagardère Paris Racing.

Piloté par l'école PPA Business School, et marrainé par la chocologue Victoire FINAZ, la sélection a été soumise à des critères stricts, étudiés en amont de manière intransigeante pour apporter à ce nouvel opus des valeurs encore plus fortes en termes de création et de saveurs.

Les membres du jury se sont appuyés sur la bonne interprétation du thème du concours, **le savoir-faire et le parti pris de chaque proposition, le choix des ingrédients et la mise en scène du produit fini.** Un véritable challenge !

Depuis 2 mois, les prétendants se sont entraînés, pour proposer une recette originale de la madeleine, fil conducteur de cette troisième édition. Ils ont su se démarquer grâce à l'originalité de leur recette mais aussi grâce à leurs capacités à répondre aux critères du concours.

LES 6 FINALISTES - AMATEURS ET PROFESSIONNELS

Charlotte BARTHEL
« La Madeleine Framboisous »
- Saint Herblain -

Amélie SOU
« La rondeleine »
- Toulouse -

Mathilde PELIZZO
« Douceur de Provence »
- Les Matelles -

Djayahia MAAMAR
« Madeleine Feuilletée »
- Chauvry -

Alex VILLEMINOT
« La Plaidoirie de Proust »
- Aix en Provence -

Mathieu CARRAU
« Shéhérazade »
- Paris -

LES 6 FINALISTES - KIDS

Gabrielle LAMBERT
« Madeleine à la rose »
- Estrees -

Matthieu TRAN
« Mad'ners »
- Meudon la Forêt -

Sakina TOURBI
« Ourson polaire à la mangue »
- Limeil Brevannes -

Henry GROS
«Les Madeleines Magiques»
- Verrieres le Buisson -

Thimothée CHIAMA
«La Citroleine Meuringuée»
- La Chapelle Heulin -

Nolan RIBBAULT
« Eruption de Fraise »
- Limay-

FINALE LE 14 JUIN À PARIS

Les participants choisis représentent une grande variété d'inspirations, de culture et d'esthétiques culinaires, mais **tous ont en commun une passion absolue pour la pâtisserie.**

La grande finale se tiendra à Paris, le 14 juin 2023 (sur invitation uniquement) ; ce nouveau rendez-vous BOGATO sera une nouvelle fois l'occasion de **célébrer les becs sucrés, leur créativité, la diversité et le goût !**

Les candidats auront l'occasion de préparer leur recette afin de séduire et de faire saliver les 6 membres du jury. Ils seront arbitrés sur les critères suivants : la préparation technique, le choix des ingrédients, l'organisation du travail, le design du produit fini, le dressage et surtout, l'originalité de leur recette.

Pour la première fois, **le concours ouvre ses portes aux plus jeunes,** accompagnés d'un de leurs parents. A leur tour de relever le défi, comme des grands !
Les organisateurs sont convaincus que le talent peut frapper dès le plus jeune âge…
Une jolie occasion de mettre en avant une forme de rassemblement intergénérationnel.

A l'issue du concours : les gagnants remporteront un chèque d'une valeur de 1 000€ pour la catégorie "Amateurs et Professionnels" et pour la catégorie "Kids", les gagnants auront la chance de remporter un chèque d'une valeur de 500€.

UNE MARRAINE D'EXCEPTION

BOGATO est soutenu par la jeune entrepreneuse et passionnée de chocolat **Victoire FINAZ**, qui a accepté de devenir la marraine de l'édition 2023. Un rôle sur-mesure.

Issue d'une famille de chocolatiers Lyonnais et croqueuse passionnée depuis son plus jeune âge, Victoire FINAZ a grandi avec une cuillère en chocolat dans la bouche. Dès ses 8 ans, elle apprend à cuisiner avec passion des desserts chocolatés auprès de sa grand-mère, et fait le tour des meilleurs chocolatiers avec son père. Elle était surnommée "Miss Chocolat". Depuis, la passion de Victoire pour le chocolat n'a cessé de croître.
Aujourd'hui, experte du cacao et du chocolat, elle invente son métier : "chocologue".

A travers ce métier unique, la marraine du concours est une observatrice pour les professionnels et réalise des études sur les problématiques d'innovation, d'analyse sensorielle et de communication marketing.

Toujours en quête de nouveauté, elle travaille avec les plus grands et souhaite partager son expertise aux autres en proposant des formations et des conférences. **Cet événement est pour elle, une nouvelle démonstration de son expertise et de son implication auprès des nouvelles générations.**

La finale se tiendra en compagnie d'un public.
Inscription sur : https://concours-bogato.fr/inscription-finale-bogato-2023/

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