



## CONCOURS BOGATO

### LE « CHOUZU » VAINQUEUR DE LA SECONDE ÉDITION DU CONCOURS BOGATO !

Hier s'est tenue, au Lagardère Paris Racing, la seconde édition du concours de pâtisserie **BOGATO**, destiné aux amateurs et aux professionnels. 6 finalistes sélectionnés, parmi une cinquantaine de candidats, sont venus exprimer leur style et leur créativité, en exécutant une recette originale de chou pour décrocher le titre.

#### **CHAÏMAA LEMOINE est la lauréate du concours BOGATO.**

Elle remporte la compétition grâce à la recette de son **CHOUZU**, un subtil accord de charbon noir, sésame noir et yuzu. Les 6 membres du jury l'ont élue haut la main suivant les critères définis pour rendre factuelle et authentique la sélection : l'originalité, le respect de la recette, l'aspect visuel de la création, la technique, l'approche culinaire et l'équilibre des saveurs.

Après 80 minutes d'épreuve, face à des concurrents de taille, elle remporte les 1000 euros offerts par l'agence Pardalys et ComVip.



#### SA RECETTE

**Choux Craquelin au charbon Noir**

**Végétal Naturel**

**Ganache montée Yuzu**

**Confit Yuzu-Citron Vert**

**Croustillant Sésame Noir**

**Praliné Sésame Noir**

#### CHAÏMAA LEMOINE

Agée de 33 ans et maman de 2 garçons, Chaïmaa a été directrice de supermarché durant 7 ans et a décidé de changer de vie pour s'orienter vers la pâtisserie, sa passion depuis toujours. Elle a d'abord ouvert son compte Instagram et voyant que cela plaisait, a continué à faire de plus en plus de gâteaux et de plus en plus compliqués ! Elle dit avoir tout appris grâce aux réseaux sociaux, notamment grâce aux grands chefs qui partagent leurs recettes lors de live. Chaïmaa a également participé à plusieurs Masterclass en ligne et en physique afin de s'améliorer.

Son projet à court terme est d'obtenir son CAP Pâtisserie à l'école Ferrandi en 2023 !

Pour la suite, son rêve serait d'ouvrir son propre salon de thé afin de proposer la pâtisserie qu'elle affectionne. Pour Chaïma la pâtisserie doit être gourmande mais délicate. Autant dans les textures que les saveurs, et en harmonie avec le visuel final du met. Elle aime à la fois les goûts très régressifs comme la noisette, le praliné, la vanille et également des saveurs plus exotiques comme le yuzu, le sésame noir, le sudachi, avec l'acidité qu'il faut pour surprendre le palais.

#### NOUS AVONS EU L'HONNEUR DE RECEVOIR DES JURYS DE PRESTIGE :

Victoire Finaz : chocologue et créatrice de la marque « Les Carrés de Victoire »

Priscilla Lanzarotti : auteure «Renversantes !» et gourmande épicurienne

Capucine Poirret : responsable boutiques chez Odette Paris

Vincent Loschi : commercial chez Briagad (application de restauration)

Géraldine Martens : photographe Culinaire

Saïd Boutaraamt : directeur d'exploitation chez Lagardère Paris Racing et partenaire de l'événement.



Géraldine Martens et Victoire Finaz ont pris la parole pour annoncer la gagnante et ont justifié le choix du jury avec ces mots :

« **Nous avons essayé de mettre en avant une démarche, un travail et une émotion finale !** »

La seconde place du concours revient à Laurent Gigier avec son chou « Chou de Bruxelles ».

Anne-Sophie Donnard remporte la troisième place avec son chou « Vanille-Cacahuète ».



Crédit photo : Diane Gabaret

Le concours **BOGATO** a été créé sous l'impulsion de l'école de commerce **PPA Business School**.

Ouvert à tous les passionnés de pâtisserie, amateurs ou professionnels, l'évènement a été imaginé autour de la création de desserts authentiques et délicieux. Cette seconde édition, a permis de mettre en lumière différents talents qui ne demandent qu'à s'enrichir en savoirs et en saveurs.



**Flyin'Chef**



**ComVip**



**Lagardère**  
Paris Racing

**Contact Presse**

Mélinda Hamrit Lopes  
06.72.24.16.12  
melinda@concours-bogato.fr

**Fondatrice ComVip**

Valérie Briançon  
07.60.38.37.45



[www.concours-bogato.fr](http://www.concours-bogato.fr)