

CONCOURS BOGATO

LA « MADELEINE FEUILLETÉE » VAINQUEUR DE LA 3^e ÉDITION DU CONCOURS BOGATO !
LA « CITROLEINE MEURINGUÉE » VAINQUEUR DE LA 1^e ÉDITION DU CONCOURS BOGATO KIDS !

Hier s'est tenue, au Lagardère Paris Racing, **les deux grandes finales des deux éditions du concours de pâtisserie Bogato & Bogato Kids organisés par la grande école de commerce PPA BUSINESS SCHOOL.** **6 finalistes sélectionnés dans chaque concours**, parmi une cinquantaine de candidats, sont venus exprimer leur style et leur créativité, **en exécutant une recette originale de madeleine pour décrocher le titre.** Le grand gagnant de Bogato et Bogato Kids remportent respectivement un chèque de 1000€ et de 500€ offerts par nos partenaires **Pardalys et Com Vip.**

Maamar DJAYAHIA



Maamar a 38 ans et ce qui le définit le plus, ce sont ses origines et son ancrage méditerranéen. Il vit en **région parisienne** depuis maintenant 8 ans mais il est originaire d'Avignon et issu d'une famille aux racines algériennes.

Il a toujours baigné dans cette culture qui se caractérise par sa chaleur, le partage et la générosité. Il se souvient de ces moments passés dans la cuisine de sa grand-mère, quand elle préparait des gâteaux orientaux, le miel qui coulait à flots, la pâte de dattes découpée sur la table, et ces effluves de fleur d'oranger !



SA RECETTE

Madeleine vanille
Pâte à croissant
Miel vanille

Le jury a été unanime ! Une recette très originale décrite par l'ensemble des membres du jury.

Un vrai goût de madeleine associé à une pâte à croissant extrêmement croustillante.

Thimothée CHIAMA



Thimothée a 8 ans, il est en CE1, il habite près de Nantes et a révélé son talent de pâtissier avec sa madeleine

« Citroleine Meringuée » !

Il a été accompagné par sa maman Delphine. Quand il fait de la pâtisserie il aime mélanger avec les mains et allumer le robot pâtissier. En ce moment, ses gâteaux préférés sont le fraisier et la pavlova aux fraises. Mais il est très gourmand et aime beaucoup les gâteaux !

Le jury a été unanime quant au choix de cette madeleine !

SA RECETTE

Madeleine Meringuée
Crèmeux citron
Meringue Flambée



Crédit Photo : Adrien Largemain

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

Victoire Finaz - Chocologue et créatrice de la marque « Les Carrés de Victoire »

Sebastien Ripari - Expert Gastronomique

Solène Meyer - Chargée de communication - La Chocologue

Juliette Jouannet - Naturopathe

Thomas Clément - @Ministry_of_frenchfood

Vicky Bogaert - Journaliste

Prune - Juge enfant pour Bogato Kids



Crédit Photo : Adrien Largemain



- La seconde place du concours revient à **Charlotte Barthel (Saint-Herblain)** avec sa madeleine « Frambiscus ».
- **Villemintot Alex (Aix-en-Provence)** remporte la 3e place avec sa madeleine « La Plaidoirie de Proust ».
- **Mathieu Carrau (Paris)** remporte la 4e place avec sa madeleine « Shéhérazade ».
- **Mathilde Pelizzo (Les Matelles)** remporte la 5e place avec sa madeleine « Douceurs de Provence ».
- **Amélie Sou (Toulouse)** remporte la 6e place avec sa madeleine la Rondeleine.



La seconde place du concours revient à **Nolan Ribault (Yvelines)** avec sa madeleine « Éruption de Fraise ».

Henry Gros (Essone) remporte la troisième place avec sa « Madeleine Magique ».



2ÈME

3ÈME



Crédit Photo : Adrien Largemain



3ÈME



2ÈME

Le concours Bogato est un concours organisé et soutenu par le Réseau des Grandes écoles Spécialisées et en particulier par l'école de commerce et de management en alternance : **PPA Business School historiquement engagée dans l'accompagnement, le soutien et développement des jeunes talents.** C'est un concours transgénérationnel et pluriculturel, devenu une tribune libre d'expressions culinaires dédiées au développement des talents, experts du fooding et gastronomes de tous les instants.

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
www.concours-bogato.fr/presse