



Les 4 finalistes se préparent pour la grande aventure !

Finales les 23 – 24 – 25 novembre 2018

Depuis le 10 septembre, une cinquantaine de candidats de toute la France a fait honneur au désormais traditionnel concours pâtissier amateur organisé par Savoieexpo. Le gong a sonné dimanche 4 novembre, clôturant la première partie du concours. Près de 55 recettes de tartes toutes plus gourmandes, créatives et colorées les unes que les autres, ont été déposées sur le site du jeu. Et le moins qu'on puisse dire, c'est que le niveau des candidats s'est élevé sur cette nouvelle édition.

4 candidats de toute la France pour promouvoir ... la Savoie !

Ils sont amateurs, viennent de plusieurs régions françaises et se préparent à mesurer leurs talents lors des finales, qui se dérouleront sur le salon Saveurs & Terroirs à la fin du mois.

Catherine Brugger

Blogueuse (J'en reste Baba), elle vient du Doubs défendre les couleurs de sa **Tarte pommes, noisettes et sapin**, oui, saveur sapin bien d'ici !

Emeline Gozlan

On la retrouve sur Facebook sous le nom de Mlimline's Cake, et croyez-nous, sa page fait rêver les becs fins ! C'est de l'Aube qu'elle vient réaliser **La Blueberry**, une tarte pleine de poésie.

Xavier Baudet

2e édition pour Xavier, talentueux candidat finaliste du concours en 2017. Il revient d'Ille-et-Vilaine et espère bien remporter ce concours avec sa très graphique et originale **Tarte Poire Cazette**. Un petit détour par sa page Instagram [xavier_baudet](https://www.instagram.com/xavier_baudet), donne le ton.

Florent Forestieri

Aux fourneaux avec Flo ! C'est le nom de son blog, et il ne croyait pas si bien dire. Il arrive des Bouches du Rhône pour faire goûter sa très jolie **Tarte citron et noix de Grenoble** aux jurés.

Voir les recettes en ligne : www.concoursaveursetterroirs.fr



Des finales grandeur réelle à Chambéry

>> Les 4 candidats sélectionnés sont invités à se défier les **vendredi 23 et samedi 24 novembre**, sur l'Espace cours de cuisine du salon Saveurs & Terroirs.

>> Seuls 2 candidats s'affronteront **dimanche 25 novembre**, autour de la réalisation d'une revisite de leur Tarte folle de Savoie, en dessert de Noël, savoyard bien entendu !



- Présidé par : **Patrick Agnellet** (Chocolatier-pâtissier à Annecy-le-Vieux et La Clusaz)
- Avec : **Mercotte** (chroniqueuse France Bleu Pays de Savoie, jury du Meilleur Pâtissier (M6), www.mercotte.fr)
- **Claude Seixas** (pages Fb et Insta « Expectopatissum » et finaliste du Grand Concours édition 2017)
- **Valérie Derrer** (Directrice de France Bleu Pays de Savoie)
- **Catherine Barrier** (restauratrice à l'Auberge des Clarines, au Châtelard)



Contact presse et régie Grand Concours amateur

Virginia Gurcel – Agence Texto

04 50 52 13 73 / 07 57 54 00 74

presse@agencetexto.com

Rendez-vous sur le site

<http://www.concours-savoie-seterroirs.fr/>
pour admirer les recettes !

savoieexpo et **Saveurs & terroirs**
PARC DES EXPOSITIONS CHAMBÉRY PRÉSENTENT

LE GRAND CONCOURS AMATEUR DE LA Tarte folle de Savoie

Du 10 septembre au 4 novembre, inventez votre Tarte folle de Savoie : une tarte gourmande contenant au moins un ingrédient identitaire des Pays de Savoie. Vous ferez peut-être partie des 4 candidats qualifiés pour participer aux finales face au jury, les 23, 24 et 25 novembre 2018 à Chambéry (73) !

LE JURY

UN JURY COMPOSÉ DE PERSONNALITÉS DE LA GASTRONOMIE ET DE LA RÉGION :

- MERCOTTE**
Chroniqueuse France Bleu Pays de Savoie, jury du Meilleur Pâtissier (M6), www.mercotte.fr
- PATRICK AGNELLET**
Chocolatier-pâtissier à Annecy-le-Vieux et La Clusaz, www.patrickagnellet.com
- CLAUDE SEIXAS**
Pages Facebook et Instagram « Expectopatissum » et finaliste du Grand Concours édition 2017, www.facebook.com/Expectopatissum
- CATHERINE BARRIER**