



Le Gâteau d'anniversaire à l'honneur du Grand concours de pâtisserie amateur de Savoieexpo

16 septembre – 24 novembre 2019

Face au succès remporté par ses 3 précédentes éditions, Savoieexpo (Parc des Expositions de Chambéry) relance son Grand concours de pâtisserie amateur en 2019. A l'occasion du salon Saveurs & Terroirs, qui se tiendra à Chambéry les 22, 23 et 24 novembre prochains, ce concours parrainé par Mercotte réunira les meilleurs amateurs de la région et de toute la France, autour de l'art subtil de la pâtisserie. La thématique anniversaire du concours fait honneur aux 20 ans du salon gastronomique savoyard, pendant lequel se dérouleront les finales, en live, pour le plaisir des visiteurs !

Des jurés de renom, présidés par Mercotte

Pour départager les candidats, nombreux à participer à ce concours au retentissement national, un jury composé par Mercotte réunit professionnels et personnalités culinaires. Parmi les 5 jurés de cette nouvelle édition, **deux Relais & Desserts** apporteront leur expertise lors des dégustations : le **pâtissier chocolatier Cédric Pernot** du Fidèle Berger (Chambéry), et le **pâtissier chocolatier Roland Zanin** de la Maison Zanin (Vallée du Mont Blanc). Ils seront secondés par **Catherine Brugger**, finaliste de l'édition 2018 et blogueuse (J'en reste baba) et **Serge Carbonell**, animateur de l'émission « L'Assiette Savoyarde » (France Bleu Pays de Savoie).

Qui réalisera le meilleur gâteau d'anniversaire ?

Les règles sont simples : les candidats doivent cette année **célébrer le 20^e anniversaire du salon Saveurs & Terroirs, en proposant un gâteau d'anniversaire** à la hauteur de l'évènement. Le gâteau présenté par chaque candidat doit être une **création originale, de type entremets** (pas de biscuit nappé de pâte de sucre), offrant un juste équilibre de textures, de saveurs et d'esthétisme. Puisqu'**aucun ingrédient n'est imposé** cette année, les jurés espèrent que les candidats fourmilleront d'idées audacieuses pour les éblouir ! Prudence est de mise toutefois, comme le répète Mercotte, en pâtisserie, « [...] le mieux est l'ennemi du bien ». Les choses les plus simples resteront sans doute les meilleures, les candidats devront donc savoir doser leur audace avec talent et parcimonie !

Dépôt des recettes du 16 septembre au 3 novembre

Les **amateurs majeurs de toute la France métropolitaine** ont près de 2 mois pour inventer LE gâteau d'anniversaire qui fera la différence, et les propulsera sur le devant de la scène, pendant le salon Saveurs & Terroirs. Du 16 septembre au 3 novembre à minuit, le site <http://www.concoursaveursetterroirs.fr/> sera ouvert pour recueillir les photos et déroulés de recettes (règles du jeu, FAQ, règlement en ligne).

Demi-finales et finale à Chambéry, les 22,23 et 24 novembre

Sur la base des photos et déroulés de recettes mises en ligne, les jurés sélectionneront **4 candidats**, invités à se défier les **vendredi 22 et samedi 23 novembre**, sur l'espace « Démonstrations culinaires » du salon Saveurs & Terroirs. Ils auront 2h pour réaliser leurs gâteaux, et les faire déguster aux jurés.

2 candidats s'affronteront dimanche 24 novembre durant 2h30, autour de la réalisation d'une **revisite de leur Gâteau d'anniversaire en dessert de Noël** ! Ce dessert (bûche, entremets, couronne, ...) devra contenir un élément au moins de leur gâteau d'anniversaire (base ou ingrédient, au choix).

Informations pratiques

Les lots : 1 Super Blender KitchenAid Artisan d'une valeur de 600 € et des bons d'achats en articles culinaires chez Arnaud SAS et COOKME !

- Jeu en ligne sur www.concourssaveursetterroirs.fr du 16 septembre au 03 novembre
- Demi-finales les 22 et 23 novembre à Chambéry, sur le salon Saveurs & Terroirs
- Finale dimanche 24 novembre à Chambéry, sur le salon Saveurs & Terroirs

Conditions, modalités d'inscriptions, règles et règlement : www.concourssaveursetterroirs.fr

Revivez les éditions précédentes en images :

>>> **Concours 2018 – la tarte folle** : <https://photos.app.goo.gl/4d7WJFkZdFcZRC2b8>

Finaliste 2018 : Catherine Brugger (Blog [J'en reste baba](#) – émission « Les Rois du Gâteau » 2018)

>> **Concours 2017 - le gâteau de voyage** : <https://photos.app.goo.gl/a1a3hX7nBfHDHolp2>

Finaliste 2017 : Claude Seixas (pages Fb et Insta [Expectopatissum](#) – lauréat « Les Rois du Gâteau (ARA) » 2018)

>> **Concours 2016 - le gâteau de Savoie** : <https://goo.gl/photos/PsgZzfe1NsM7XA946>

Finaliste 2016 : David Zani (Blog [Caramel Beurre Sucré](#) – finaliste « Les Rois du Gâteau » 2017)



Contact presse et régie Grand Concours amateur

Virginia Gurcel – Agence Texto

04 50 52 13 73 / 07 57 54 00 74

presse@agencetexto.com