



OSER OU COMMENT SUCCOMBER AUX DÉLICES DU PARIS-BREST REVISITÉ

LE BREST-PARIS

toutcommenceenfinistere.com

REINVENTEZ LE PARIS-BREST A LA MODE FINISTERIENNE

A l'occasion du départ du Tour de France 2021 de Brest, la Marque Tout Commence en Finistère et la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Bretagne organisent un grand concours de revisite d'une célèbre pâtisserie, qui fait écho au cyclisme : le Paris-Brest.

GRAND CONCOURS DE CUISINE

Réinventer le Paris-Brest, à partir d'au moins 2 produits locaux, et en travaillant sur une base de pâte à choux et de crème. Proposez un plat salé, sucré, chaud, froid, glacé, épicés, ... tout est permis ! La seule limite est votre imagination. Seront jugés : la créativité, l'originalité, l'esthétique et le goût bien sûr !

CALENDRIER

Demi-finales à Brest le 9 juin 2021 (20 candidats) et à Quimper le 10 juin 2021 (20 candidats)

Finale le 24 juin sur le Village du Tour de France à Brest (10 candidats)

Parmi les jurés :

- Gilles Pudlowski, critique gastronomique,
- François Daubinet, chef pâtissier de la Maison Fauchon
- Mathieu Guibert, chef restaurateur doublement étoilé
- Marc Bretillot, designer culinaire à l'œil de lynx,
- Jean-Luc L'Hourre, chef finistérien Meilleur Ouvrier de France,
- ou encore Camille Perrotte, gagnante de la saison 8 du Meilleur Pâtissier.

La participation du concours est gratuite. Le concours est ouvert aux professionnels et artisans, boulangers, pâtissiers, traiteurs, restaurateurs, soit en nom propre seul, soit en binôme formé d'un apprenti et de son maître d'apprentissage.

Informations et inscriptions au concours ouvertes du **22 avril 2021 au 31 mai 2021 inclus** sur www.toutcommenceenfinistere.com/concours

