19MAI 2018

FINALE Internationale du Concours Macaron Amateur International

Le macaron gagnant de Marie-Joëlle CHIESA

Marie-Joëlle félicitée par Emmanuel RENAUT notre président de jury et Patrick Chevallot son coach

Val d'Isère remporte la palme d'or ! à Saint-Gervais

Marie-Joëlle CHIESA de Val d'Isère, coachée par Patrick CHEVALLOT

a remporté samedi le titre de **Championne Amateur du Macaron international 2018**

avec son macaron « Le Mac'O noix » Noix du Dauphiné légèrement torréfiées, Caramel fleur de sel, fine feuille de chocolat

Val d'Isère organisera la prochaine finale en 2019

La remise de PRIX des 3 lauréates en vidéo
pour revivre l'émotion de Patrick Chevallot et Marie-Joelle Chiesa

Roland ZANIN organisateur de la finale 2018 à Saint-Gervais

Nos 3 lauréates du jour avec leurs coachs et notre président de jury **Emmanuel RENAUT**
De gauche à droite : **Caroline Demierre** (Saint-Gervais) 3ème place avec son coach **Roland ZANIN - Marie-Noelle Radigon** (Nice) 2ème place avec son coach **Pascal LAC** et notre championne internationale amateur 2018 : **Marie-Joelle Chiesa** (Val d'Isere) avec son coach **Patrick CHEVALLOT**.

17 FINALISTES
sur 340 CANDIDATS
dans 5 PAYS

LE JURY 2018

L'un de nos plus grands chefs français et d'immenses personnalités de la pâtisserie :

L'excellence d'un jury, bienveillant et curieux.

Emmanuel RENAUT Président du Jury Chef cuisinier du «Flocons de neige» à Megève, Meilleur Ouvrier de France (2004) Cuisinier de l'année en 2012 et 3 étoiles Michelin depuis 2012.

MERCOTTE Marraine finale nationale du concours depuis 2012. Blogueuse et chroniqueuse (TV, radio et magazine) gastronomique. Complice de Cyril Lignac pour l'émission «le Meilleur Pâtissier» de M6.

Patrick CASULA Champion du Monde de la pâtisserie en 1993, consultant international.

Stéphane BONNAT Maître Chocolatier. Chocolaterie Bonnat à Voiron (depuis 1884) à Lyon, Grenoble et Paris et dans le monde entier.

Franck MICHEL Champion du Monde de la pâtisserie 2006, MOF 2004, consultant international.

Philippe RIGOLLOT Champion du Monde de la pâtisserie 2005, MOF 2007, Chef de la pâtisserie Rigollot à Annecy.

Julien BOUTONNET MOF pâtissier 2015, Maître d'enseignement à l'école hôtelière de Lausanne.

Sébastien BROCARD Champion de France du Dessert. Pâtissier Relais Desserts à Divonne.

Jean-Marc PEILLEX Maire de Saint-Gervais.

Cédric MOUTHON Créateur des Ateliers 180° à Annecy, ancien candidat de Masterchef saison 3.

Nathalie PATAUT Gagnante de la finale internationale 2017 (Vannes).

17 CANDIDATS AMATEURS

17 candidats amateurs présentés ici selon l'ordre chronologique de leur sélection

17 MACARONS

#1 Megumi OHMURA > Tokyo
Macaron Fraise, Haskap (le fruit de vie éternelle) et Citron Vert

#2 Silvia CHIESA > Venise
Macaron Gianduja et Bergamote

#3 Marie DELARCHE > Vannes
Macaron Jabara (agrume japonais) et Framboise

#4 Caroline DEMIERRE > Saint-Gervais 3eme PRIX
Macaron « Jardin secret » Kalamansi, cristalline de Gariguettes et Poivre de Cassis

#5 Sarah MARTINEAU > Nantes
Macaron Thé Jasmin cœur Pamplemousse

#6 Marie-Noëlle RADIGON > Nice 2eme PRIX
Macaron " L'Amante" Jasmin et Framboise

#7 Céline MONTRADE > Lyon
Macaron « Pom Pom Pidou » Pomme et Aneth

#8 Delphine SEVIN > Hyères
Macaron Praliné Curry et Citron

#9 Delphine ROUSSEL > Paris
Macaron « Choc ô lime pepper" : Chocolat noir, zestes de Citron vert et gelée Citron vert au Poivre rouge de Kampot

#10 Aurélie MASUREL > Montréal
Macaron "YUMMY" Yuzu, Miso Blanc et Chocolat

#11 Fabien GUTIERREZ > Bergerac
Macaron « Saveur printanière » Rhubarbe, Cardamome et Orange sanguine

#12 Alix JARRICOT > Montélimar
Macaron "Quand le pamplemousse menth' à l'orange" ganache Menthe Pamplemousse et compotée à l'Orange

#13 Cathy RIZZATO > Bruxelles
Macaron Citron et Cédrat, crémeux acidulé Yuzu, Kumquats confits, anis étoilé et Vanille de Madagascar

#14 Sylvie LEGAZ > Bayonne
Macaron « Sur la route de la Soie » Pamplemousse rose, Litchi et Rose rouge de Damas

#15 Marie-Joëlle CHIESA > Val d'Isère 1er PRIX
Macaron « Le Mac'O noix » Noix du Dauphiné légèrement torréfiées, Caramel fleur de sel, fine feuille de chocolat

#16 Aurelie FIBLA-CROS > Albi
Macaron « La vie en rose » Yuzu, Gingembre et compotée de Fraises

#17 Agathe GAUDEFROY > Metz
Macaron «Câline » Maracuja, Vanille, gelée de Kumquat et Mandarine

17 ORGANISATEURS SÉLECTIONS RÉGIONALES

Vincent GUERLAIS NANTES Fondateur du concours en 2010. Pâtissier Chocolatier, membre responsable des Relais Desserts. 6 Awards du Meilleur Chocolatier de France.

Sébastien BOUILLET LYON TOKYO Pâtissier Chocolatier, membre des Relais Desserts. Membre de l'association des Toques Blanches. Organisateur depuis 2011.

Denis MATYASY LA CRAU HYÈRES Pâtissier Chocolatier, membre des Relais Desserts. Organisateur depuis 2012.

Pascal LAC NICE Pâtissier Chocolatier, membre-responsable des Relais Desserts. 5 Awards du meilleur chocolatier de France. Organisateur depuis 2011.

François GRANGER BERGERAC Organisateur de la finale 2017. Pâtissier Chocolatier, membre des Relais Desserts. Awards 2014 du Meilleur Chocolatier de France. Organisateur depuis 2012.

Franck FRESSON METZ Meilleur Ouvrier de France. Pâtissier Chocolatier, membre des Relais Desserts. 4 Awards du meilleur chocolatier de France. Organisateur depuis 2011.

Arnaud LARHER PARIS Meilleur Ouvrier de France. Pâtissier, membre des Relais Desserts. Awards du Meilleur Chocolatier. Organisateur depuis 2013.

Christophe MOREL MONTRÉAL - CANADA Artisan chocolatier, 1er prix Chocolat à la Coupe du monde de la pâtisserie en 2005, Organisateur depuis 2015.

Lionel RAUX BAYONNE Pâtissier Relais Desserts, Organisateur depuis 2016.

Roland ZANIN SAINT-GERVAIS Pâtissier Chocolatier, membre des Relais Desserts. Organisateur depuis 2013.

Michel BELIN ALBI Pâtissier Chocolatier, membre des Relais Desserts. Organisateur depuis 2017.

Eric ESCOBAR MONTÉLIMAR Pâtissier Chocolatier, membre des Relais Desserts. Organisateur depuis 2014.

Patrick CHEVALLOT VAL D'ISÈRE Meilleur Ouvrier de France. Pâtissier Chocolatier. Organisateur depuis 2014.

Alain CHARTIER VANNES Artisan glacier chocolatier, Meilleur Ouvrier de France Glacier, champion du monde des desserts glacés, membre des Relais Desserts, Organisateur depuis 2015.

Marc DUCOBU BRUXELLES - BELGIQUE Pâtissier Chocolatier, membre des Relais Desserts, Organisateur depuis 2016.

Rita MAZETTO - HANGAR78 VENISE - ITALIE Organisatrice depuis 2015.

Masumi KOBAYASHI - ALL JAPAN MACARON ASSOCIATION TOKYO - JAPON Organisatrice depuis 2016.

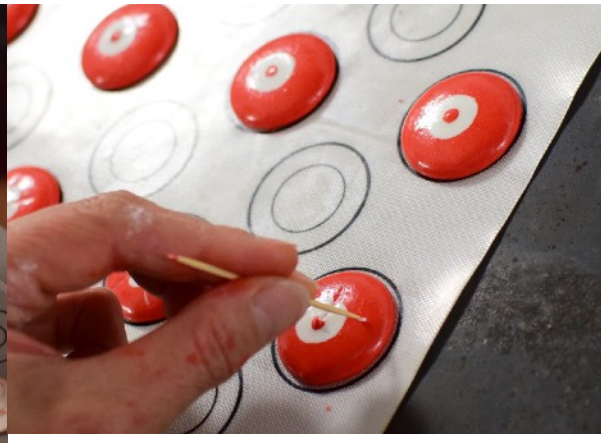
Relais Desserts

Amis dans la vie, ils se sont rencontrés pour la plupart grâce aux Relais Desserts

L'ÉPREUVE DÉROULEMENT

14h30 - 17h30

L'épreuve de 3 heures s'est déroulée le samedi 19 mai 2018 au laboratoire de Roland ZANIN à Sallanches.



Les critères de notation.
Les réalisations étaient notées par le jury sur un total de 40 points: Aspect: 5 points - Régularité *(des 10 macarons ET comparatif des deux séries de 10, élaborées à 24h d'intervalle)*: 10 points - Texture *(macarons et garniture)*: 10 points - Goût et saveurs: 10 points - Originalité de la recette: 5 points

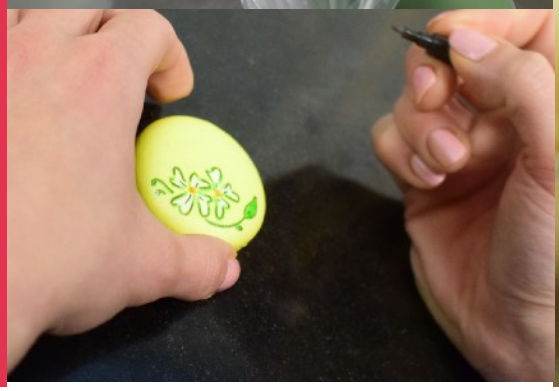
Toutes les photos
sur la **page Facebook** du concours:
http://www.facebook.com/CMMacaronAmateur

Les 17 candidats avaient préalablement réalisé chez eux 15 macarons sucrés de taille et saveur identiques. Ils se sont présentés munis de leurs ingrédients et éventuels ustensiles nécessaires.

Il leur était demandé, durant l'épreuve de 3 heures, de rééditer cette même recette (réalisée la veille) sous les yeux du jury. NB: la recette devait être différente de celle présentée lors des sélections régionales.

Les vidéos
des candidats en pleine épreuve

Les candidats ony réalisé en temps réel, la recette qu'ils proposaient au jury.



REMISEDESPRIX à l'Espace MontBlanc Saint-Gervais

Remise des prix animée par
ALEXIS-OLIVIER SBRIGLIO
Journaliste culinaire

L'ensemble de nos 17 candidats, coachs-pâtissiers et membres du jury à l'issue de la remise des prix à l'Espace Mont-Blanc

FOCUS SUR L'ASSOCIATION VANILLE-FRAISE

Association française pour l'information et la recherche sur la maladie orpheline de Sturge-Weber.

La petite Julia a 2 ans, elle habite aux alentours de Saint-Gervais et elle est atteinte du syndrome extrêmement rare de Sturge-Weber.
Ses parents, Alexandra et Jérôme ont fondé cette association pour sensibiliser les pouvoirs publics à cette maladie grave, mais trop peu répandue pour faire l'objet de recherches médicales. Aujourd'hui, aucun traitement n'existe. «Vanille-Fraise», le nom de l'association, fait référence au petit visage de Julia, pour moitié recouvert d'un angiome, symptome visible de complications vasculaires.
L'association a besoin de visibilité pour déclencher des recherches. Julia et ses parents étaient présents à la remise des prix du Concours Macaron Amateur International le 19 Mai à Saint-Gervais.

Le site internet
www.Vanille-Fraise.org

Interview sur TV8 MontBlanc des parents de Julia
Replay émission ici

REMISEDESPRIX **Les lots** de nos candidats

Les 17 candidats ont reçu :

- un lot d'accessoires moules et accessoires de design pâtisserie de nos partenaires **Silikomart** - **Rita Mazzetto**
- un tablier logoté par **Clément design** offert par **Thierry Bouville**
- un GROS panier de gourmandises de l'ensemble de **nos pâtissiers organisateurs**
- une carte de remise de 30% à valoir sur l'achat d'un bijou Macaron (Argent ou Or) Bijoux **MIKADO Collection** Pompadour offert par Corine Chambon
- un livre Best-Of offert par notre président de jury **Emmanuel RENAUT**
- un livre cahier de recettes de Roland Zanin offert par les **Editions CÉSARIN**
- un carré dégustation offert par **VALRHONA**
- un « Bonnet Mont-Blanc » création originale chocolat de **Roland ZANIN**
- des accessoires de pâtisserie offerts par **TIVILLIER Bac Europe** et **PATIS FRANCE**

2ème et 3ème prix

idem + 1 Livre collector dédicacé par notre président de jury **Emmanuel RENAUT** + 1 Livre de **Sébastien BOUILLET** + 1 livre recette de tous les chefs **RELAIS DESSERTS** + 1 pack de pâtisserie **Silikomart**.

1er prix

idem tous + idem 2e et 3e

*+un tablier logoté par **Clément design** offert par **Thierry Bouville***

+ un ROBOT Collection kMIX offert par notre partenaire **KENWOOD**
+ un pendentif Macaron, version Classique, en Argent 925 massif offert par la Société **BIJOUX MIKADO collection Pompadour** représentée par **Corinne Chambon**

Le concours Macaron Amateur en quelques mots

À l'origine, petite épreuve conviviale et simplement locale imaginée à Nantes en 2010 par **Vincent GUERLAIS** pour faire plaisir à ses clients passionnés de pâtisserie, le Concours du Macaron Amateur a depuis bien grandi.

Rejoint en 2011 par ses amis et collègues des Relais Desserts, **Sébastien BOUILLET** (Lyon), **Franck FRESSON** (Metz) et **Pascal LAC** (Nice), qui organisent à leur tour des sélections régionales. La première finale nationale a lieu à Nantes le 14 Avril 2012. Depuis, de nombreux autres **grands pâtissiers**, pour la plupart Relais Desserts eux aussi, sont venus rejoindre les rangs des organisateurs. 2015 marquera également l'arrivée d'organisateurs étrangers donnant une dimension internationale au Concours.

Aujourd'hui organisé dans 13 villes de France ainsi qu'au Canada, en Italie, en Belgique et au Japon. La Finale Saint-Gervais 2018 (saison 8), chez Roland Zanin, a regroupé les **17 lauréats** des sélections «régionales» sur 340 candidats ayant participé au concours cette année.

17 épreuves de sélections organisées en France et à l'étranger entre septembre 2017 et avril 2018

Nos partenaires

KENWOOD

Merci à KENWOOD, fidèle partenaire depuis maintenant 6 ans, qui renouvèle son partenariat et équipera les finalistes lors de l'épreuve finale avec le robot kMix issu de la nouvelle collection.

CLEMENT DESIGN

Créateur de vêtements professionnels tendance et innovants pour les pâtissiers aux quatre coins du monde.

silikomart®

Spécialiste mondial du silicone culinaire. Créateur de moules silicone, alliant qualité et innovation, destinés aux professionnels comme aux particuliers

www.concours-macarons-amateur.com

Photos et vidéos à découvrir sur la page Facebook du concours:
http://www.facebook.com/CMMacaronAmateur

Merci à toute l'équipe Communication - évènementiel et relations presse de l'Office de Tourisme de **Saint-Gervais-Mont-Blanc** pour sa collaboration aussi efficace que sympathique.

Equipe Organisation **Roland ZANIN - Vincent GUERLAIS**

Visuels HD:
Télécharger via DropBox ici

À votre disposition pour vous transmettre un complément de photos et vidéos
crédit photos ©FrédéricBres

Organisation et COMMUNICATION numérique
Karine BRES-YDAIS
karine@concours-macarons-amateur.com
06 12 36 00 98

Contact