

2^e prix – « Le Cara'Poire »

Maison Azalée

84 rue Pierre Timbaud, Gennevilliers

M. Adam SEDDIK

Caramel poire à base de poire de table conférence origine Gambais, ganache montée et une pâte d'amande origine Ablis, compotée de poire caramel.



3^e prix – « Le Maya »

Au Palais Gourmand

22 route des Fusillés de la Résistance, Nanterre

M. Montassar TAOUAI, M. Ramzi HORCHANI

Pâte sablée cacao, moelleux au chocolat, praliné au noisette, crémeux au fruit de la passion, caramel mou vanille, mousse caramel intense au miel des Hauts-de-Seine, glaçage au caramel.



Contacts presse :

CMA Ile-de-France – Hauts-de-Seine : Julien ESTEVES – Tél. 01. 47.29.43.29 – julien.esteves@cma-idf.fr

Département des Hauts-de-Seine : Simon THOLLOT – Tél. 01.47.29.32.32 – sthollot@hauts-de-seine.fr