

Vendredi 20 décembre 2024

Concours de la Bûche Signature des Hauts-de-Seine : des bûches d'exception pour une première édition prometteuse !



Vendredi 6 décembre, les membres du jury de la première édition du concours de la Bûche « Signature des Hauts-de-Seine », présidé par Stéphane Glacier, Meilleur Ouvrier de France et pâtissier à Bois-Colombes, se sont réunis pour déguster et évaluer les 12 bûches candidates.

Organisé par la Chambre de Métiers et de l'Artisanat Île-de-France – Hauts-de-Seine, en partenariat avec le Département des Hauts-de-Seine et en association avec France Bleu, cet événement met en lumière l'excellence et

l'exceptionnel savoir-faire des artisans boulangers, pâtisseries et chocolatiers locaux.

Ce concours vise à valoriser la créativité et l'ingéniosité des artisans des Hauts-de-Seine, tout en soulignant leur engagement dans une recherche constante de perfection. Les participants ont été jugés sur des critères rigoureux : la qualité, le goût, la technicité, mais aussi leur capacité à intégrer des produits locaux, incarnant ainsi le lien entre tradition et innovation.

Ce concours a permis de désigner les trois lauréats mis à l'honneur lors de la cérémonie organisée par le Département des Hauts-de-Seine, le vendredi 20 décembre, durant laquelle le Président du Département, Georges Siffredi, et la Présidente de la CMA ÎDF - Hauts-de-Seine, Leïla Belili, ont remis les prix aux gagnants :

Les lauréats 2024



1^{er} lauréat : « Le Casse-Noisette »

Ô Gourmandises d'Ange

23 rue Chantecoq, 92800 Puteaux

M. Olivier et Mme Elodie GEOFFROY

Biscuit moelleux à la noix de pécan, croustillant cheveux d'Ange praliné – amande – noisette et chocolat. Cœur poire au poivre de Chuli, mousse vanille.



2^{ème} lauréat : « L'Etoile des Neiges »

Boulangerie Pâtisserie Stéphane Moa

196 rue de la République, 92800 Puteaux

M. Stéphane MOA et M. Mahamadou SYLLA

Mousse chocolat onctueuse aux éclats de fève tonka, biscuit chocolat sans farine, crémeux chocolat et compotée de framboise, biscuit croquant, grué de cacao.



3^{ème} lauréat : « La Brute »

Boulangerie Clem & Gwen

62 boulevard Jean Jaurès, 92110 Clichy

M. Clément CARVALHO et M. Gwendal PECHER

Biscuit madeleine, croustillant, gelée de miel de Châtaignier, crémeux citron, mousse aux deux citrons et huile d'olive Kalios.

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 : Jean-Philippe Couture – Tél. 07 87 56 82 04 – jcouture@hauts-de-seine.fr