

## Concours A&M de Croquembouche

Les 26, 27 et 28 septembre - Finale le 1<sup>er</sup> octobre

Edition 2016

***Parrainé par Pascal MOLINES,  
Meilleur Ouvrier de France Pâtissier Confiseur  
& Champion du Monde de Pâtisserie***

### Principe du concours

Dans le cadre de la valorisation du savoir faire Guadeloupéen, A&M lance un concours de montage de croquembouche originaux à destination des seconds Pâtissiers sur la Guadeloupe et les Iles du nord.

***Ce concours sera réalisé avec la participation des élèves du CFA.***

### Déroulé du concours

Le concours se déroulera sur une semaine fin septembre dans l'espace de démonstration d'A&M. Les 3 jours de présélections entre les 12 candidats inscrits (4 par 4) auront lieu les 26, 27 et 28 septembre de 13h à 17h.

***La finale aura lieu le samedi 1<sup>er</sup> octobre en présence de Pascal MOLINES, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier Confiseur et Champion du monde de Pâtisserie.***

### Les prix

Tous les participants se verront remettre un diplôme personnalisé et des lots offerts par les partenaires du concours. Les trois finalistes du concours gagneront un séjour de 4 j de formation au centre ICS dans l'hexagone avec en fin de formation la visite des plus belles boutiques de Pâtisserie de Paris.

### Les 12 entreprises guadeloupéennes participantes

Boulangerie/pâtisserie : Boulangerie Gahagnon, Pains et gourmandises, Vergain boulangerie, L'ambassade des gourmandises, Histoire de blés, Mich et Miel, Nicokriss

Pâtisserie : Cafés Leroy, Pâtisserie passion

Glacier : Désirs du palais

Hypermarché : Carrefour Destrelland

Restaurant : AJL 777