

Vous êtes passionnés de pâtisserie et vous avez un talent pour créer des desserts délicieux ?

Nous sommes ravis d'annoncer notre concours de pâtisserie amateur, qui se déroulera pendant la semaine des saveurs. Et cette année, nous célébrons la Coupe du Monde de Rugby 2023 en France !

Nous invitons tous les amateurs de pâtisserie, petits et grands, à participer à cet événement gourmand. Vous aurez l'opportunité de mettre en avant votre créativité, votre habileté et votre passion pour les gourmandises. Les thèmes passionnants que nous avons choisis sont les suivants :

1. "Tour du Monde des saveurs" : Voyagez à travers les délices culinaires du monde entier ! Créez des pâtisseries inspirées des spécialités sucrées de différents pays participants à la Coupe du Monde de Rugby. Laissez libre cours à votre imagination et surprenez-nous avec des créations uniques et savoureuses.
2. "Ballon ovale sucré" : Façonnez des pâtisseries qui prennent la forme du ballon de rugby emblématique. Jouez avec les textures, les saveurs et les couleurs pour créer des desserts aussi délicieux que ludiques. Montrez-nous votre talent en transformant ce ballon de rugby en une douceur irrésistible !
3. "Équipes légendaires" : Choisissez une équipe nationale de rugby légendaire et créez une pâtisserie qui lui rend hommage. Que ce soit à travers les couleurs, les symboles ou les motifs distinctifs de l'équipe, montrez votre soutien et votre créativité en réalisant une pâtisserie qui célèbre cette équipe légendaire.

Ce concours est réservé aux amateurs, alors n'hésitez pas à participer, que vous soyez débutant ou que vous ayez déjà une expérience dans le domaine de la pâtisserie. L'important est de partager votre passion et votre amour pour la création de douceurs délicieuses.

Règlement du concours :

1. Les participants doivent être des amateurs, sans expérience professionnelle en pâtisserie.
2. Les pâtisseries doivent être faites maison.
3. Chaque participant peut soumettre une seule création par thème.
4. Les pâtisseries doivent être déposées le 30 septembre entre 13h45 et 14h15 sur le stand du concours au Parc des Sarments.
5. Les participants doivent fournir une description écrite de leur pâtisserie.
6. Les critères de jugement incluront l'apparence, la créativité, le goût, l'harmonie des saveurs et le respect du thème choisi.
7. Le jury sera composé de professionnels de la pâtisserie et de représentants de l'organisation.
8. Les décisions du jury seront finales et sans appel.
9. Les gagnants seront annoncés et récompensés lors de la cérémonie de clôture de la semaine des saveurs.

Ne manquez pas cette occasion de montrer votre talent et de vous immerger dans l'excitation de la Coupe du Monde de Rugby 2023 à travers ce concours.

Cordialement
Mohamed, le Meilleur Pâtissier
[Instagram](#)

