

CHAMPIONNAT DE FRANCE DE PÂTÉ-CROÛTE DES ÉCOLES

organisé par :

MAISONS&HOTELS
Sibuet



À la recherche d'excellence et d'innovation, Maisons et Hôtels Sibuet organise le premier Championnat de France de Pâté-Croûte des Écoles. Ce concours récompensera des étudiants motivés et passionnés par l'univers de la gastronomie en leur proposant une expérience professionnelle hors norme...

En partenariat avec la Confrérie de Pâté-Croûte organisatrice du Championnat du Monde, cette compétition offre aux candidats l'opportunité de reprendre ce produit du terroir et de le réinterpréter avec brio en respectant les critères de goût et de forme.

3 OBJECTIFS

- Permettre aux élèves de participer à un concours de distinction.
- Accéder à un réseau professionnel haut de gamme.
- Valoriser des jeunes talents et promouvoir les opportunités professionnelles.

Les critères de sélection puis d'évaluation sont construits en lien avec la Confrérie et son savoir-faire, en jugeant aussi bien la partie gustative que créative. L'étudiant sélectionné par son école, devra transmettre une recette écrite puis une photographie de sa création avant le 15 octobre 2016 afin d'être éligible. Après délibération le 20 octobre, le jury dévoilera les 8 candidats qui vont concourir pour le grand titre.

Les 8 participants sélectionnés seront évalués par un jury de professionnels et de personnalités de la gastronomie qui goûtera à l'aveugle les pâtés-croûte et les notera. Le meilleur produit permettra à l'étudiant de remporter le titre de champion de France et d'être récompensé par Maisons et Hôtels Sibuet à la remise des prix officielle lors de la soirée de Gala du Championnat du Monde de Pâté-Croûte. Des lots prestigieux sont également à gagner : des expériences inédites autour de la gastronomie, du matériel professionnel, une proposition de stage dans l'une des destinations de Maisons et Hôtels Sibuet.

C'est à la maison M.CHAPOUTIER à Tain l'Hermitage, le 5 Décembre 2016 que la grande finale se déroulera en même temps que le Championnat du Monde de Pâté-Croûte.



UNE EXPÉRIENCE ENRICHISSANTE

La médiatisation, la richesse des rencontres, la qualité du réseau et le niveau de cette compétition promettent une expérience hors norme à l'ensemble des étudiants qui la vivront.

TÉLÉCHARGER LE DOSSIER D'INSCRIPTION EN LIGNE :
www.experience-sibuet.com/championnat

Maisons et Hôtels Sibuet

Plus qu'un nom... le label Maisons et Hôtels Sibuet est le fruit de la réussite d'une entreprise familiale, existante depuis maintenant près de 30 ans, porté par une volonté de proposer des établissements différents, intimistes et authentiques, inondés d'une âme chaleureuse. Précurseur dans l'hôtellerie de montagne avec l'hôtel les Fermes de Marie, la famille Sibuet possède un savoir faire incontesté quant à la création de nouveaux projets.

Dans les 11 propriétés, chaque établissement est un univers à part entière, en harmonie avec son histoire et son lieu, que cela soit sur les cimes des Alpes, en Provence, sur la Côte d'Azur, en plein coeur de la ville ou dans les Caraïbes. Ces réalisations reflètent le caractère créateur et aventurier de ses fondateurs qui n'hésitent pas à se lancer dans des projets novateurs et dont le talent a désormais vocation à s'exporter au gré des opportunités.

Pour toute demande de renseignements, merci de visiter www.experience-sibuet.com/championnat ou de contacter Sonia Torland au +33(0)6.48.99.10.32, par mail à storland@mhsibuet.com.