Samedi 22 Juin, Finale de l'édition 2012/13 du Concours national amateur

CONCOURS DU Macaron AMATEUR

COMPTE RENDU
PRESSE

Samedi 22 Juin FINALE à Lyon
Concours Macaron Amateur France

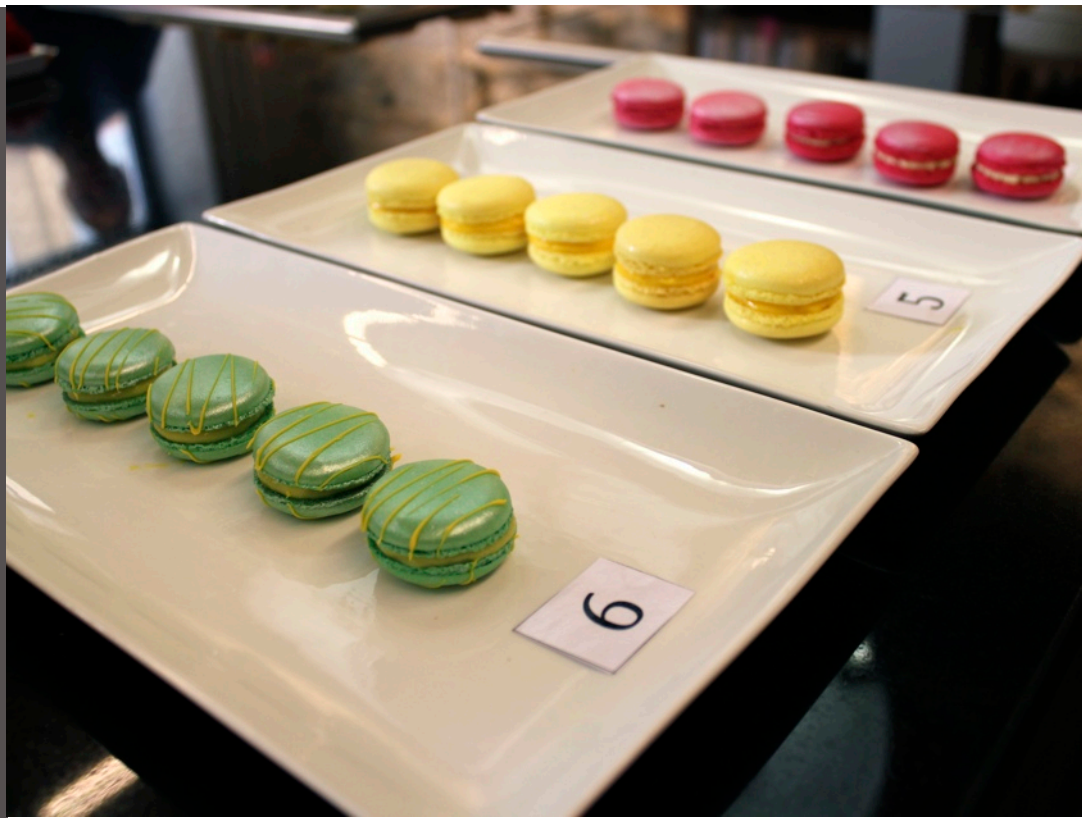
Président du Jury Monsieur Philippe CONTICINI

Concours créé par Vincent GUERLAIS en 2010 à Nantes
Finale 2013 organisée à Lyon par Sébastien BOUILLET

VIDEO de la Remise des Prix
Lien DMotion

Dailymotion

3MACARONSGAGNANTS



Les 3 magnifiques Macarons Lauréats n°1 Citron vert Gingembre (au premier plan) n°2 Passion citron gingembre (au centre) et n°3 Sureau - Framboise (arrière plan)

Des saveurs fruitées et parfaitement maîtrisées pour les 3 lauréates

De DROITE à gauche: Karine Gutierrez-Voisin, notre Championne de France du Macaron Amateur (félicitée au téléphone par Philippe Andrieu), Monsieur Philippe Conticini notre président de Jury, Eugénie Fritz Vice-championne et Valérie Morin notre 3ème lauréate.

"J'ai été très surpris par ce que j'ai vu. Le goût, la texture, le travail. Merci à vous les concurrents. On a été très heureux de goûter. Le goût est important pour moi. J'ai eu des sensations et émotions, qui m'ont touché. Pour tout ça, gagnants et perdants, merci beaucoup." **Philippe Conticini**

À l'origine, petite épreuve conviviale et simplement locale imaginée par **Vincent GUERLAIS** à Nantes en 2010 pour faire plaisir à ses clientes passionnées de pâtisserie, le Concours du Macaron Amateur a depuis bien grandi.

Rejoint en 2011 par ses amis et collègues des Relais Desserts, **Sébastien BOUILLET** (Lyon), **Franck FRESSON** (Metz) et **Pascal LAC** (Nice), qui organisent à leur tour des sélections régionales. La première finale nationale a lieu à Nantes le 14 Avril 2012.

Pour cette édition 2013, **Philippe ANDRIEU** (Bordeaux), **Arnaud LARHER** (Paris) et **Denis MATYASY** (Hyères), sont venus rejoindre les rangs des organisateurs.

La Finale Lyon 2013 a regroupé les lauréats des 7 sélections régionales.

Philippe Conticini et Karine Gutierrez-Voisin de Bordeaux
Notre championne de France 2013 du Macaron amateur

Vincent Guerlais, créateur du Concours
avec Philippe Givre Directeur de l'École VALRHONA

CITRON & GINGEMBRE Stars du concours !

Les 7 saveurs dégustées et jugées par le Jury:

Sureau -Framboise
Citron vert Gingembre
Passion citron gingembre
Citron meringué
Yuzu cœur de Gingembre
Fraise Rhubarbe
Passion vanille confit citron vert

L'ÉPREUVEDÉROULEMENT

L'épreuve s'est déroulée au GATEAU-ÉCOLE de Sébastien BOUILLET au coeur du quartier de la Croix-Rousse à LYON, samedi 22 Juin.

Les 7 candidats avaient préalablement réalisé chez eux 10 macarons sucrés de taille et saveur identiques. Ils se présenteront munis de leurs ingrédients et éventuels ustensiles nécessaires.

Il leur a été demandé, durant l'épreuve de 3 heures, de rééditer cette même recette (réalisée la veille). NB: la recette devait être différente de celle présentée lors des sélections régionales.

Les critères de notation

Les réalisations ont été notées par le jury sur un total de 40 points:
Aspect: 5 points - Régularité (des 10 macarons ET comparatif des deux séries de 10, élaborées à 24h d'intervalle): 10 points - Texture (macarons et garniture): 10 points - Goût et saveurs: 10 points - Originalité de la recette: 5 points

Les 7 candidats avant l'épreuve

Photos bas : les candidates de Bordeaux (n°1) et de Nantes (n°3) en plein travail

7 CANDIDATS AMATEURS

Leurs impressions

n°1

Karine GUTIERREZ-VOISIN sélectionnée à **BORDEAUX** chez Philippe ANDRIEU le 26 Janvier 2013, présentait un **Macaron Citron vert Gingembre**

« Que dire sur cette journée du 22 juin 2013 si ce n'est que c'était une expérience exceptionnelle, remplie d'émotions . J'ai rencontré des gens extraordinaires autant au niveau des candidats avec qui je vais rester en contact, qu'au niveau des jury et organisateurs avec qui j'espère faire de même. **Un des moments les plus forts restera quand même l'annonce de ma victoire par Mr Philippe Conticini** et les compliments qui s'en sont suivis. Merci à Mr Philippe Andrieu pour ses conseils. Encore merci à tous ! »

n°2

Eugénie FRITZ sélectionnée à **METZ** chez Franck FRESSON le 2 Février 2013, présentait un **Macaron Passion citron gingembre**

« Ce concours a été très bien organisé du début à la fin, **les "coach pâtissiers" nous ont aidé à orienter notre choix pour trouver le macaron parfait pour la finale.** la bonne entente entre les candidats était présente tout au long de l'épreuve ainsi que le partage des astuces pour réussir de beaux macarons. J'étais stressée de savoir que des pâtissiers champions du monde ainsi que M. Philippe Conticini allaient juger nos macarons amateurs. **Après 2 mois d'essais macarons, je suis contente de figurer parmi les 3 lauréats**. Cette expérience restera inoubliable et me donne envie de faire d'autres concours car j'adore le challenge. »

n°3

Valérie MORIN sélectionnée à **NANTES** chez Vincent GUERLAIS le 24 Novembre 2012, présentait un **Macaron Sureau -Framboise.**

« Après quelques semaines de stress, direction l'aéroport, macarons en poche pour la finale qui a lieu cette année à Lyon. Ballade dans les rues de la Croix Rousse en attendant le déjeuner. Je fais connaissance avec les autres candidats, nous échangeons déjà quelques recettes, trucs et astuces ! Quand des passionnés se rencontrent, la magie opère aussitôt ! **Je sors du lot avec un macaron parfumé à la fleur de sureau/framboise**, beaucoup ont travaillé autour du citron et du gingembre. Nous faisons connaissance des membres du jury : très impressionnant tous ces grands noms de la pâtisserie ! Ils nous mettent à l'aise de par leur empathie et leur gentillesse.
Nous déjeunons ensemble de quelques très bonnes spécialités régionales avant le début de l'épreuve.
Enfin nous y voilà, tirage au sort des postes, remise de tabliers et toques (comme de vrai chefs !) et chacun gagne sont emplacement. L'ambiance est au travail mais dans une certaine décontraction et entraide entre nous. Les organisateurs sont au petits soins, répondant de suite à nos demandes ! **se faire servir par un MOF, quel luxe !**
Ma ganache infuse, le coulis est prêt, reste les coques ! j'ai tellement peur de trop macaronner que l'inverse se produit, ma première plaque n'est pas belle ! je m'y remets, macaronne comme il faut cette fois et le résultat me convient ! Cuisson, décoration ok ! Je garnis mes macarons et choisis les plus beaux pour présenter au jury.
Celui-ci se réunit, le stress se fait sentir au sein des candidats, chacun s'occupe comme il peut.
Philippe Conticini, président du jury, annonce les résultats ! un grand plaisir pour moi puisque je suis 3ème ! Vient le tour d'Eugénie avec son macaron passion/citron/gingembre puis la première place pour Karine, macaron citron vert gingembre (un vrai délice) !
On reçoit les félicitations du jury, chacun le livre «Best Of» de P. Conticini avec une dédicace personnalisée ainsi que de nombreux autres cadeaux ! **La journée se termine par le verre de l'amitié, des souvenirs plein la tête.** »

Près de 150 Candidats ont concouru pour cette 3ème édition de la compétition dans l'ensemble des sélections régionales des 7 villes organisatrices

Les proches de nos candidats ont pu suivre l'épreuve en (quasi) temps réel sur la **page Facebook** du concours: http://www.facebook.com/CMMacaronAmateur

Alexandrine COTTE sélectionnée à **LYON** chez Sébastien BOUILLET le 17 Novembre 2012, présentait un **Macaron Citron meringué**

« Cette journée fut fabuleuse, j'aurais envie de dire pleins de choses, mais je dois être courte. L'organisation était super et le jury exceptionnel. **Nos 3 heures de préparation furent aussi courtes qu'intenses mais se déroulèrent de façon très conviviale**, les autres candidats étaient très sympas et on a pu bien discuter. Lors du résultat, il y eut bien sur un peu de déception car je ne suis pas arrivée dans les 3 premiers mais tellement minime par rapport à toute la journée passée. La journée s'est terminée autour d'une coupe de champagne et **j'ai pu parler avec Monsieur Conticini pendant un long moment**. Un grand merci pour cette journée au top. »

Pascal CAMILLE sélectionné à **PARIS** chez Arnaud LARHER le 17 Novembre 2012, présentait un **Macaron Yuzu cœur de Gingembre.**

« Un grand MERCI à Vincent Guerlais pour l'organisation top de ce concours ! Un concours qui m'a permis de rencontrer et échanger durant **une journée avec des grands Messieurs de la haute pâtisserie française**. Notamment avec Franck Fresson, Sébastien Bouillet, Vincent Guerlais, Arnaud Larher, Pascal Lac, Philippe Givre,.... Un grand merci adressé au Président du jury, Philippe Conticini, pour nous avoir honoré de sa présence. **Je remercie spécialement Arnaud Larher, qui a été mon super coach** durant le temps nécessaire pour la préparation de cette épreuve en tant que finaliste. Il m'a offert sa disponibilité, ses conseils avisés (et un peu de ses blancs d'oeufs aussi... lol) pour mettre au point le macaron que j'ai présenté. A très vite ! »

Chantal ASTRO sélectionnée à **NICE** chez Pascal LAC le 1er Décembre 2012, présentait un **Macaron Fraise Rhubarbe**

« Un petit mot pour vous donner mes impressions sur cette journée de finale du Meilleur Macaron Amateur, qui grâce à vous, s'est déroulée très agréablement dans une ambiance familiale, tout y était parfait !
Elle fut une belle aventure humaine, avec la rencontre de personnes très chaleureuses et disponibles, qu'étaient les Chefs et toutes les personnes de la profession présentes, de belles personnes qui tenaient **le même langage que moi, passion, bonheur et plaisir avant tout!** Merci ! Le partage avec les autres concurrents a été aussi un pur bonheur, on s'est promis de rester en contact.
Merci à Sébastien Bouillet de nous avoir accueillis et Monsieur Bouillet père pour nous avoir fait gouter sa fameuse saucisse briochée (je ne sais pas comment vous l'appelez, je suis de Nice !), journée mémorable, merci encore, merci à tous !! »

Josip EYMARD sélectionné à **HYÈRES** chez Denis MATYASY le 30 Novembre 2012, présentait un **Macaron Passion vanille confit citron vert**

« Merci à tous pour cette super journée. Ce fut un plaisir d'y participer dans cette bonne ambiance et bravo pour l'organisation. C'était pour moi **un honneur de préparer une pâtisserie pour une brochette de très grands pâtissiers**, et de rencontrer en personne le " big boss " de la pâtisserie Mr Conticini. Au plaisir de déguster à mon tour leurs gourmandises. »

Vincent Guerlais, Sébastien Bouillet, Marjorie Fenestre, Arnaud Larher, Pascal Lac, Franck Fresson, Denis Matyasy.

7 ORGANISATEURS SÉLECTIONS RÉGIONALES

Vincent GUERLAIS NANTES Fondateur du concours en 2010. Pâtissier Chocolatier, membre des Relais Dessert. 5 Awards du Meilleur Chocolatier de France. Organisateur 2010, 2011/12, 2012/13. **Son macaron fétiche: Citron - Yuzu**

Sébastien BOUILLET LYON TOKYO Pâtissier Chocolatier, membre des Relais Dessert. Membre de l'association des Toques Blanches. Organisateur 2011/12, 2012/13. **Son macaron fétiche: Caramel beurre salé**

Franck FRESSON METZ Meilleur Ouvrier de France. Pâtissier Chocolatier, membre des Relais Dessert. 2 Awards du meilleur chocolatier de France. Organisateur 2011/12, 2012/13. **Son macaron fétiche: tous les macarons aux agrumes**

Pascal LAC NICE Pâtissier Chocolatier, membre et responsable zone Sud-est de l'association des Relais Dessert. Organisateur 2011/12, 2012/13. **Son macaron fétiche: Caramel Passion**

Arnaud LARHER PARIS Meilleur Ouvrier de France. Pâtissier Chocolatier, membre des Relais Dessert. Organisateur 2012/13. **Son macaron fétiche: le Mille fleurs,** *Ganache aux fruits rouges parfumée aux essences de fleurs*

Denis MATYASY HYÈRES Pâtissier Chocolatier, membre des Relais Dessert. Organisateur 2012/13. **Son macaron fétiche: Carambar**

Philippe ANDRIEU BORDEAUX Les Douceurs de Louise. Ancien Chef de la maison Ladurée pendant 15 ans. Président du Jury 2012. Organisateur 2012/13. **Son macaron fétiche: Le «Baiser de Louise»,** *alliance fruits rouges, rose, violette, coquelicot.*

Relais Desserts

Amis dans la vie, ils se sont rencontrés grâce aux Relais Desserts.

Le Concours se veut à leur image, convivial avant tout.

LEJURY
12 MEMBRES

Après Christophe MICHALAK en 2010 pour la toute première édition nantaise du concours, Philippe ANDRIEU en 2012 (2ème édition et 1ère finale nationale), c'est Philippe CONTICINI qui nous a fait l'honneur et le grand plaisir de présider le jury de cette finale lyonnaise 2013.

Nous avons regretté cette année l'absence de MERCOTTE, notre Marraine officielle, retenue par le tournage du Meilleur Pâtissier de M6 saison 2.

Philippe RIGOLLOT n'a malheureusement pas pu être présent.

Philippe CONTICINI est considéré comme une icône de la gastronomie contemporaine française et internationale. Après avoir obtenu de nombreuses récompenses et officié au sein d'établissements prestigieux (La Table d'Anvers, Peltier, Petrossian...), il est actuellement co-fondateur et directeur de la création de **la Pâtisserie des Rêves**. Il attache aujourd'hui une grande importance à transmettre des émotions par ses réalisations et à démocratiser le travail du goût..

Philippe RIGOLLOT
Chef pâtissier, Meilleur Ouvrier de France et champion du monde de la Pâtisserie 2005.
Photo blog français de Radio Taiwan International

Patrick CASULA
Champion du monde de la Pâtisserie 1993. Pâtissier consultant international.
Photo le dauphiné.com

Une icône, des champions du monde, des MOF, des passionnés...
L'excellence d'un Jury, bienveillant et curieux

Franck MICHEL
Meilleur Ouvrier de France Pâtissier 2004, Champion du Monde en 2006, auteur de «Délicieux caprices-Pâtisseries de boutique et esprit bistrot».
Photo le berceau des sens.com

Mathieu VIANNAY
Chef du restaurant La mère Brazier (2* guide Michelin), Meilleur Ouvrier de France 2004, membre des Toques Blanches.
Photo ©E. Eimmerman

Mickaël MARSOLLIER
Chef Pâtissier-Coordinateur du Savoir-Faire. Recherche & Développement, Pierre Hermé Paris.
Photo terroires de chefs.com.

Philippe GIVRE
Chef Exécutif Ecole du Grand Chocolat Valrhona à Tain l'Hermitage.

LEJURY 12 MEMBRES

Joseph VIOLA
Chef du restaurant Daniel et Denise, Meilleur Ouvrier de France 2004, membre des Toques Blanches.
Photo Gourmets&co.com

Sébastien CHIARI alias MacaronMan
finaliste du concours du Meilleur Macaron 2011/12, finaliste du Meilleur Pâtissier de M6 saison 1, auteur du DVD «Comme à la maison».
Photo ©JC Leroux

Marjorie FENESTRE
Blogueuse (Faim de Lyon), rédactrice magazine Arts & Gastronomie et conseil en communication digitale

Frédéric WALTER
Gourmet et amateur..

La créativité et la maîtrise technique des 7 candidats ont été saluées par les jurys des épreuves régionales. **«Le niveau est époustouflant pour des amateurs»**

Philippe BOÉ
Journaliste et critique gastronomique, collaborateur entre autres du Gault&Millau, de VSD et de France5. Auteur de plusieurs ouvrages sur la gastronomie dont plusieurs collaborations avec Philippe Conticini. Réalisateur de films documentaires dont le très remarqué «La revanche des pâtissiers» en 2010.

Eric BUIRON
Directeur régional de la maison de Champagne Billecart-Salmon. Gastronome, oenologue et créateur du «Comptoir des épicuriens» à Lyon

VIDEO de la Remise des Prix
Lien DailyMotion

LES CADEAUX DE NOS PARTENAIRES

silikomart®

CHAMPAGNE
BILLECART-SALMON
Maison Fondée en 1818

KENWOOD

Tous les candidats finalistes ont reçu:

Un panier gourmand de tous les organisateurs - un lot d'accessoires de la marque Silikomart - le livre «Best-Of» offert et dédicacé par Monsieur Philippe CONTICINI - le livre «L'Encyclopédie du Chocolat» offert par VALRHONA.

Lot 3ème Prix: idem + un Magnum de Champagne brut caisse bois offert part les champagnes Billecart-Salmon + un Bon Relais Château d'une valeur de 100 €
Lot 2ème Prix: idem + un Magnum de Champagne brut caisse bois offert part les champagnes Billecart-Salmon + un Bon Relais Château d'une valeur de 200 €
Lot 1er Prix: idem + un Magnum de Champagne brut caisse bois offert part les champagnes Billecart-Salmon + un Bon Relais Château d'une valeur de 300 € + un ROBOT Collection kMIX offert par notre partenaire KENWOOD.

by PCB Création

CLEMENT DESIGN

Dailymotion

La Vidéo de la Remise de Prix
http://dai.ly/x118tau

La Présentation complète des membre du Jury
Le mot du Président Philippe CONTICINI

Le déroulement de l'épreuve samedi 22 Juin en (quasi)temps réel sur la page Facebook du concours:
http://www.facebook.com/CMMacaronAmateur

Lien de téléchargement de PHOTOS HD:
http://we.tl/tndsSrkph0
Lien disponible jusqu'au 9 Juillet 2010

Tous les textes de ce Communiqué:
http://www.concours-macarons-amateur.com/img/cpte-rendu/textes_CP.rtf.zip

Contacts

Equipe Organisation Vincent GUERLAIS
www.concours-macarons-amateur.com

Contact PRESSE
Barbara BERNARD
Agence La Septième Vague
barbara.bernard@laseptiemevague.fr
06 07 37 63 51

Organisation
et COMMUNICATION numérique
Karine BRES-YDAIS
karine@concours-macarons-amateur.com
06 12 36 00 98