Communiqué de presse
15 mai 2017

Concours Macaron Amateur International saison 7

La candidate de Vannes, Nathalie PATAUT, remporte la 7ème édition du Concours Macaron Amateur International

Ce week-end avait lieu, dans le cadre prestigieux du Château des Vigiers à Monestier en Dordogne, la finale internationale de la saison 7 du Concours Macaron Amateur International, initié en 2010 par le chocolatier nantais Vincent Guerlais. Organisée par le pâtissier François Granger de Bergerac, co-organisateur de l'événement et membre Relais Desserts, la finale a réuni 16 candidats amateurs sélectionnés durant l'année en France mais aussi en Italie, au Japon, au Canada et en Belgique. Après 3 heures d'épreuve, les nombreux macarons aux saveurs et aux couleurs élaborées et variées ont été jugés par un jury composé de grands noms de la pâtisserie française, présidé par le maître incontesté du macaron, Pierre HERMÉ.
Avec son savoureux macaron « gourmandise acidulée » Fraise, Kalamansi et Poivre Timut, c'est la candidate vannetaise Nathalie PATAUT, présélectionnée à Vannes le 19 novembre dernier chez le glacier Alain CHARTIER, qui remporte le titre de championne internationale de Macaron Amateur. La deuxième place revient à Anne Laure CAZABONNE, sélectionnée à Lyon chez Sébastien Bouillet, et son macaron « Estra Bon » au citron vert, insert gelée de citron jaune et d'estragon, confit de citron de Menton et citron caviar. Le podium est complété par la candidate sélectionnée à Metz chez Franck Fresson, Morgane OPACKI DAAS et son macaron Maracuja, vanille et gelée de Kalamansi.

l'ensemble des candidats, les organisateurs et le jury dans le domaine du Château des Vigiers

la championne Nathalie PATAUT et son macaron «gourmandise acidulée»

Réunis pour l'épreuve sur les terres de François Granger, les 16 candidats (13 femmes et 3 hommes) ont macaronné durant 3 heures dans une ambiance studieuse mais conviviale, coachés par leur maître pâtissier tuteur. Aux dires de Pierre HERMÉ, le niveau était très élevé, les macarons produits par les amateurs dignes de professionnels. Bien que les notes données par les membres du jury furent très serrées, le classement final a fait l'unanimité et distingué le macaron « gourmandise acidulée » Fraise, Kalamansi et Poivre Timut de la candidate vannetaise, qui a séduit par son équilibre et ses saveurs maîtrisées.

Vannes remporte le Concours Macaron Amateur International

La candidate Nathalie PATAUT, sélectionnée à Vannes dans le Morbihan et coachée par l'artisan glacier chocolatier Alain CHARTIER (Meilleur Ouvrier de France Glacier, champion du monde des desserts glacés, membre des Relais Desserts, co-organisateur du Concours depuis 2015), succède à Olivier CHUPIN le candidat nantais de la Team Vincent Guerlais.

Passionnée de pâtisserie depuis 15 ans (blog avotretablier.over-blog.com) et coordinatrice de la vie scolaire à Vannes, Nathalie PATAUT, revient pour nous sur cette expérience qu'elle qualifie d'extraordinaire :

« Mes premiers gâteaux étaient de simples gâteaux au yaourt, c'est dire si je partais de très loin… mais depuis 15 ans, la pâtisserie me passionne. Mes enfants et mon mari m'ont incité à participer au concours à Vannes en novembre dernier et à ma grande surprise, j'ai remporté la sélection me permettant de participer à la grande finale de ce week-end grâce à un macaron à la ganache montée à la vanille et perlé au caviar de framboise. Chaque semaine, depuis maintenant 6 mois, je me suis entraînée sans relâche à faire des macarons, à faire de jolies coques et à tester différentes ganaches… J'ai finalement opté pour cette recette « Fraise, Kalamansi et poivre Timut » car j'aime beaucoup les fraises et notamment les Gariguettes pour leur goût sucré et acide. Je les ai dans un premier temps associé au maracuja mais cela ne me plaisait pas. J'ai finalement opté pour le kalamansi et afin d'apporter encore plus d'acidité, j'y ai intégré du sucre acide. Les coques sont quant à elle au poivre Timut. Durant toute cette période de préparation, j'ai travaillé environ 6 fois avec Alain Chartier ainsi qu'avec son chef de laboratoire. Nous échangions, ils goûtaient mes préparations, me conseillaient…

C'était très instructif, ils m'ont appris énormément de choses. Alain Chartier m'a également permis d'utiliser dans ma recette le chocolat « Inspiration fraise » de Valrhona qui n'est pas encore commercialisé. C'est un privilège !

Cette journée de finale était géniale, stressante mais extraordinaire. Les chefs étaient conviviaux, bienveillants, à notre écoute, toujours prêts à nous donner quelques conseils. Je suis vraiment très heureuse d'avoir remporté ce titre de championne Internationale du Concours Macaron Amateur. J'ai l'impression d'être une petite star ! »

La gagnante Nathalie PATAUT aux côtés de son coach Alain CHARTIER, glacier à Vannes.

Les créations des 16 finalistes :

- Yuki HAYATO / Tokyo / Macaron «gratitude» Noix, sucre noir et Pruneau
- Mélanie GROUILLER / St-Gervais/ Macaron «Pop'caron» Pistache de Bronte et crème de Combava
- Agathe LE MAUFF / Nantes / Macaron Yuzu, Yaourt et Basilic
- Nathalie PATAUT / Vannes / Macaron «Gourmandise acidulée» Fraise, Kalamansi et poivre Timut
- Marielle TAGLIAFERRI / Nice / Macaron «Lou Nissart» Mandarine, Amandes
- Anne-Laure CAZABONNE / Lyon / Macaron «Estra» bon Citron vert, insert gelée citron jaune et Estragon, confit de Citron de Menton et Citron caviar
- Philippe BILLAULT / Paris / Macaron Lúcuma du Pérou, crème de Marron, coques à la Vieille Prune d'Ente
- Sébastien HOPP / Hyères / Macaron crémeux Dulcey, coeur confit Mangue Passion Combava et perle de Dulcey
- Audrey FELINGUE / Bruxelles / Macaron «Douceur d'enfance» « façon Tatin » Compotée de pommes et son caramel beurre salé
- Delphine CROS - ALBERTO / Montréal / Macaron «Montréal-Tokyo» Érable et Yuzu
- Francis BALAN / Bergerac / Macaron Citron Romarin et confit de fraises du Périgord (pointe vinaigre balsamique vieux)
- Stéphanie WALDVOGEL / Val d'Isère / Macaron Menthe Citron vert
- Aude DAUGA / Bayonne / Macaron «D'ici et d'ailleurs» Orange, Cannelle, coeur de Pomme
- Morgane OPACKI DAAS / Metz / Macaron Maracuja, Vanille et gelée de Kalamansi
- Fabienne GOURDON / Montélimar / Macaron «Esctasy» ganache Chocolat au lait, Tonka, gelée et billes de Citron Yuzu
- Monica MALISARDI / Venise / Macaron «Été en Riviera» revisite du Cornetto all'Amarena Cerise griotte

Le jury :

- Pierre HERMÉ, Président du Jury, Fondateur de la maison «Pierre Hermé Paris» depuis 1998, créateur du mythique macaron Ispahan
- Mercotte, fidèle marraine de l'événement depuis 2012, Blogueuse et chroniqueuse gastronomique. Complice de Cyril Lignac pour l'émission «le Meilleur Pâtissier» sur M6
- Angelo MUSA, Champion du Monde de la pâtisserie 2003, MOF 2007, chef pâtissier du Plaza Athénée Paris
- Michel BELIN, Pâtissier Relais Desserts à Albi
- Yann BRYS, MOF Pâtissier 2011, consultant international pour la Maison DALLOYAU Paris et le groupe Evok Hôtels Collection
- Philippe GIVRE, Chef pâtissier exécutif de l'École du grand Chocolat Valrhona à Tain-l'Hermitage
- Didier CASAGUANA, Chef du restaurant 1* «Les Fresques» au Château des Vigiers
- Vincent ARNOULD, MOF cuisinier «Le vieux Logis» à Trémolat (1 * Michelin)
- Olivier CHUPIN, Gagnant de la saison 6 (2015-2016) du Concours Macaron Amateur International.

Les membres du jury accompagnés des 16 co-organisateurs du Concours

Les lots :

Les 16 candidats ont reçu un lot d'accessoires de nos partenaires Silikomart - un tablier logoté par Clément design et un panier de gourmandises de l'ensemble des pâtissiers organisateurs.

1er prix : lots cités précédemment + 1 stage à l'École VALRHONA + 1 stage à l'École de cuise HANGAR 78 de Venise + 1 livre recette Macaron offert par Pierre HERMÉ + 1 Livre de Sébastien Bouillet + 1 livre recette chefs du Périgord + un ROBOT Collection kMIX offert par notre partenaire KENWOOD
2ème prix : lots communs à tous les participants + 1 Livre de Sébastien Bouillet + 1 livre recette chefs du Périgord + 1 bon de 200 € pour des produits Matfer offert par la Société Brunet.
3ème prix : lots communs à tous les participants + 1 Livre de Sébastien Bouillet + 1 livre recette chefs du Périgord + 1 bon de 100 € pour des produits Matfer offert par la Société Brunet.

la galerie photo de la finale disponible en cliquant ICI

la présentation des 16 organisateurs du Concours

Contacts

équipe organisation nationale Vincent Guerlais

www.concours-macarons-amateur.com contact@concours-macarons-amateur.com

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

Contact PRESSE National
Barbara BERNARD
barbarabernard@live.fr
06 07 37 63 51