



TROPHEE CRIOLLO

Nom du concours : Trophée Criollo

Date de l'épreuve du concours : le 19 novembre 2017 de 8h à 16h.

Lieu : Parc des expositions de Bordeaux, Espace concours 1

Organisateur : Exp'hôtel

Présidents de jury : Pierre Mirgalet (MOF) Thierry Bamas (MOF)

Thème : HAUTE COUTURE

Jury MOF et professionnels de la pâtisserie chocolaterie

Le Trophée Criollo se compose du Trophée Pierre Mirgalet (Meilleur Ouvrier de France Chocolatier Confiseur) et du Trophée Thierry Bamas (Meilleur Ouvrier de France Pâtissier).

Les deux épreuves se dérouleront simultanément.

Participants : les candidats des Trophées Pierre Mirgalet et Thierry Bamas

Le candidat ayant obtenu le plus de points dans l'un des deux trophées remportera le Trophée Criollo.

Prix :

Prix dégustation : le candidat ayant le plus de points en dégustation dans l'un des deux trophées

Prix public : le candidat ayant obtenu le plus de vote du public.

Les candidats devront obligatoirement porter une veste blanche pendant l'épreuve et à la remise des prix.

Les décisions du jury seront sans appel.

Les pièces devront rester sur place pendant toute la durée du salon.

Pour tout contact :

Léna Laulan

Chargée de mission Événementiel

Pôle Production d'Événements

05 56 11 31 48

Mail l.laulan@bordeaux-expo.com

Pierre mirgalet : pierre.mirgalet@orange.fr