

★ ★ 25 ans de passion !

A vos recettes de madeleines salées ! L'École de Cuisine Gourmets Institut Paul Bocuse donne le coup d'envoi de son grand concours culinaire amateurs

Après une première édition dédiée aux légumes oubliés, l'École de Cuisine Gourmets Institut Paul Bocuse lance le second volet de son grand concours de cuisine dédié aux amateurs passionnés de gastronomie. Ils devront rivaliser de créativité et de techniques en proposant une recette originale sur la thématique : « ma recette signature de madeleines salées ». Les candidats sélectionnés se rencontreront ensuite en finale le mercredi 12 février 2016, à Lyon, à l'École de Cuisine Gourmets Institut Paul Bocuse Bellecour autour d'un jury présidé par le Chef Philippe Jousse et la gastronome Mercotte.

Pour cela, les participants ont jusqu'au 15 janvier 2016 pour envoyer par courrier* leur recette détaillée (liste des ingrédients et des ustensiles utilisés), une photo des madeleines en situation, l'histoire de leur recette ainsi que quelques lignes sur leur vision de la gastronomie française. Président du jury, le Chef Philippe Jousse, ancien chef du restaurant 3* aux côtés d'Alain Chapel et chef de l'École de Cuisine Gourmets Institut Paul Bocuse, sélectionnera les 6 finalistes. Ils réaliseront ensuite leur recette de madeleines salées, le 12 février, face à un jury de professionnels de la gastronomie et de gourmets amateurs dont la gastronome Mercotte. Chaque finaliste disposera d'un budget maximal de 30€ pour réaliser 8 madeleines salées de taille « standard » et profitera des équipements de pointe de l'École de Cuisine Gourmets Institut Paul Bocuse.

Le grand gagnant du concours remportera un week-end gastronomique au cœur de Lyon pour deux personnes comprenant une nuit au Royal 5*, hôtel-école de l'Institut Paul Bocuse ainsi qu'un repas complet à l'Institut restaurant-école (valeur 560€). Les candidats pourront également tenter de gagner un cours de cuisine amateurs (240€), un lot de produits De Buyer et Pavoni (154€) et bien d'autres cadeaux encore...

Ils repartiront tous avec le nouvel ouvrage de référence gastronomique « Institut Paul Bocuse, l'École de l'excellence culinaire » (Editions Larousse, tarif 49.95€). Cette « bible » de la cuisine classique et moderne contient 250 techniques de chefs, décryptées pas à pas, 70 recettes, des conseils pour les accords mets-vins, le tout illustré avec 1 800 photographies. Un indispensable dans chaque cuisine, idéal pour un cadeau de Noël !

Plus d'informations sur le concours et son règlement sur www.institutpaulbocuse.com

*Adresse d'envoi du dossier : École de Cuisine Gourmets Institut Paul Bocuse – 20, place Bellecour 69002 Lyon

Suivez nous sur [Twitter](#) et [YouTube](#)

Contacts Presse :

Géraldine Derycke – Institut Paul Bocuse Tel +33 (0)4 72 18 54 68 / geraldine.derycke@institutpaulbocuse.com

Claire-Lise Beaurenault – MoonPress Tel +33 (0)1 46 08 63 15 / claire-lise.beaurenault@moonpress.fr

