

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

L'EHL lance la première édition de son Concours de pâtisserie amateurs



© 2024 EHL, All rights reserved.

Lausanne, le 18 septembre 2024 – L'[EHL Hospitality Business School](#) est ravie d'annoncer l'organisation de son tout premier [Concours de pâtisserie pour amateurs](#). La finale du concours, qui se tiendra le 7 décembre 2024 sur le campus lausannois de l'EHL, vise à célébrer l'art de la pâtisserie, la créativité culinaire et la convivialité.

L'EHL ouvre ses portes aux passionnés de pâtisserie pour un événement unique : un concours dédié aux amateurs, organisé par Chef Julien Boutonnet, Maître d'enseignement à l'EHL et Meilleur ouvrier de France Pâtissier-Confiseur. Ce rendez-vous, plus qu'une simple compétition, se veut une véritable célébration du partage et de la convivialité. À travers cet événement, les participants auront l'opportunité de libérer leur créativité tout en savourant le plaisir d'échanger avec des professionnels renommés et d'apprendre ensemble.

« Ce concours est une belle occasion de rassembler des amateurs passionnés autour de la pâtisserie et surtout, de partager des moments riches en apprentissage et en créativité. J'ai hâte de voir comment chaque finaliste saura réinterpréter la tradition de la bûche de Noël, et je suis impatient d'animer cette finale qui s'annonce riche en saveurs. » Julien Boutonnet.

Un jury de professionnels d'exception

Le jury, présent non seulement pour évaluer, mais surtout pour offrir des conseils avisés et inspirants, sera présidé par Julien Boutonnet et composé de professionnels de renom, tels que :

- **Chef Julien Gradoz**, Maître d'enseignement à l'EHL et Champion du Monde Catering
- **Alix Marin**, Co-fondatrice de la pâtisserie The Sweet Sage
- **Chef Damien Moutarlier**, Chef pâtissier chez Moutarlier
- **Chef Christophe Renou**, Chef pâtissier chez Pâtisserie Renou et Meilleur Ouvrier de France Pâtissier-Confiseur

Une finale gourmande à Lausanne

Le jury sélectionnera les finalistes du concours en se basant, entre autres, sur une capsule vidéo des participants présentant une de leur création pâtissière et ce qui les anime en pâtisserie. Les dix finalistes mettront en avant leur talent et leur créativité à travers la réalisation de bûches de Noël. Pour ce faire, ils pourront laisser libre cours à leur imagination, car l'EHL mettra à leur disposition tous les ingrédients nécessaires à la réalisation de leurs créations sucrées ainsi que des équipements professionnels de haute qualité.

La finale aura lieu le 7 décembre 2024 sur le campus de Lausanne, lors de la journée portes ouvertes de l'EHL et sera ouverte à tous les visiteurs. Les trois meilleurs amateurs recevront des prix spécifiques liés à leur passion pâtissière. Les inscriptions en ligne sont ouvertes jusqu'au 1^{er} novembre 2024 et toutes les informations sont disponibles sur [la page dédiée au concours](#).

A propos du Groupe EHL :

Le Groupe EHL est la référence mondiale en matière de formation, d'innovation et de conseil pour le secteur de l'hospitalité et des services.

Fort de son expertise depuis 1893, le Groupe EHL offre aujourd'hui des programmes éducatifs de premier plan s'étalant de l'apprentissage au Master, en passant par des formations professionnelles et exécutives, sur trois campus en Suisse et à Singapour. Le Groupe EHL offre également des services de conseil et de certification, aux entreprises et aux centres d'apprentissage à travers le monde.

Fidèle à ses valeurs et engagé dans la construction d'un monde durable, le Groupe EHL s'attache à offrir des formations, des prestations de service et des environnements de travail centrés sur l'humain et ouverts sur le monde.

www.ehlgroup.com

Contact :

EHL Group | Mathias Dussoix | External Communications Specialist
communication@ehl.ch | +41 21 785 10 52