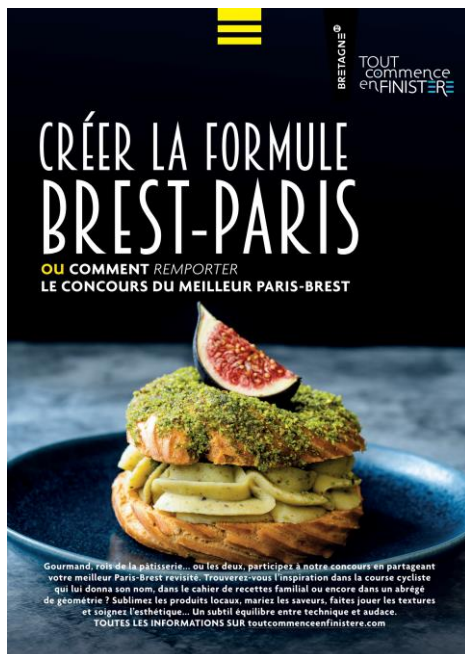




28 avril 2021

## A QUELQUES SEMAINES DU DÉPART DU TOUR DE FRANCE, LES FINISTÉRIENS RECRÉENT LE PARIS BREST



A l'occasion du départ de Brest du Tour de France 2021, le Finistère veut revisiter un dessert éponyme d'une autre grande course cycliste. Un dessert qui est aussi l'un des préférés des Français : le Paris-Brest. Ainsi et pour la première fois, la marque Tout Commence en Finistère, en collaboration avec la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Bretagne, lance deux concours culinaires, l'un à l'attention des professionnels dont la finale aura lieu le 24 juin, et le second à l'attention du grand public aura lieu en ligne du 2 mai au 1er juin 2021.

L'enjeu est de valoriser les artisans en métiers de bouche finistériens, et les apprentis, en mettant en lumière leur créativité et leur talent, leur savoir-faire ainsi que le travail des formateurs qui les accompagnent et leur transmettent leurs connaissances et leurs compétences.

En parallèle du concours, pendant tout le mois de juin, les boulangeries, pâtisseries, restaurants et traiteurs (identifiables grâce à l'affiche de l'opération) proposeront leurs créations originales dans leurs commerces, en

reprenant les critères du concours : des produits locaux et une esthétique maîtrisée à partir de la base du Paris-Brest (une pâte à choux et un aspect crémeux).

**Pour plus d'informations, ou pour commander gratuitement des vitrophanies aux couleurs de l'événement à coller sur vos vitrines**

[parisbrest@finistere360.com](mailto:parisbrest@finistere360.com)

<https://forms.gle/YH474ZGxdxNd5hCj7>

# COMMUNIQUÉ DE PRESSE

TOUT  
commence  
en FINISTÈRE

FINISTÈRE 360°



## Un concours professionnel transgénérationnel

Ce concours s'adresse à tous les professionnels des métiers de bouche, mais aussi à leurs apprentis. La créativité, le savoir-faire, et l'audace seront les maîtres-mots de ce concours dont la finale se tiendra à Brest le 24 juin 2021.

Parmi les jurys figurent quelques grands noms tels que Gilles Pudlowski, critique gastronomique, François Daubinet, chef pâtissier émérite de la Maison Fauchon, Marc Bretilot, designer culinaire à l'œil de lynx, Jean-Luc L'Hourre, chef finistérien MOF ou encore Camille Perrotte, gagnante de la saison 8 du Meilleur Pâtissier. A côté de ces personnalités, un second jury sera composé de 8 élèves de 4ème SEGPA\*, scolarisés dans un établissement brestois de Zone d'Éducation Prioritaire (ZEP), le Collège Kerhallet. Ils remettront un prix spécial aux participants. Pour gagner cette compétition, les candidats devront les séduire en leur proposant une version revisitée, salée, sucrée, ou même épicée (mais en respectant les fondamentaux du Paris Brest : la pâte à choux et la crème), tout en valorisant au moins deux produits ou producteurs locaux.

### Infos pratiques

Inscriptions au concours du 22 avril au 1<sup>er</sup> juin 2021

Deux demies-finales réuniront 20 participants à Quimper le mercredi 9 juin 2021 et 20 autres participants à Brest le jeudi 10 juin 2021.

La finale, qui regroupera les 10 finalistes présélectionnés, est organisée à Brest dans le restaurant de M. Yann Plassart, L'O à la Bouche.

La remise des prix aura lieu à 16h30 sur la scène principale du Fan Park, Place de la Liberté à Brest.

Le formulaire d'inscription et le règlement sont à télécharger sur le site :

[www.toutcommenceenfinistere.com/concours](http://www.toutcommenceenfinistere.com/concours)

## Un concours grand public

En complément du concours professionnel, un jeu concours est organisé pour le grand public du 2 mai au 3 juin. Amateurs et amatrices de cuisine pourront ainsi proposer leur Paris-Brest revisité en envoyant les trois plus beaux clichés de leur plat, accompagnés de la recette rédigée. L'objectif est de proposer une création originale et audacieuse, qui mise avant tout sur les produits locaux. À l'issue de la sélection du gagnant par deux restaurateurs finistériens, celui-ci se verra proposer une place dans le jury de la grande finale professionnelle.

### Informations pratiques

Dates du concours : 2 mai au 1er juin 2021

Règlement du jeu-concours disponible sur le site <https://www.toutcommenceenfinistere.com/jeu>

La recette, accompagnées de 3 photos du plat, sont à adresser par mail à [parisbrest@finistere360.com](mailto:parisbrest@finistere360.com) ou par voie postale à : *Agence Finistère 360°, Opération Paris-Brest, 1 Allée François Truffaut, CS 92005 29018 Quimper CEDEX.*

### Quelques mots sur le Paris-Brest

Le Paris-Brest est tout d'abord une ligne ferroviaire inaugurée en 1865. Cette ligne de chemin de fer est un tournant dans l'histoire bretonne : symbole de modernité, ce nouveau moyen de transport a transformé le territoire. Car, à cette époque, il fallait compter 17 heures pour faire le trajet vers la capitale... Aujourd'hui, un Brestois peut rejoindre Paris en un peu moins de 4h !

Le Paris-Brest c'est aussi une course de vélo créée en 1891 par Pierre Giffard, rédacteur en chef du Petit journal, et qui est aujourd'hui, l'une des plus anciennes courses cyclistes au monde. C'est même l'une des courses précurseurs du Tour de France. Cet aller-retour mythique entre la capitale et la pointe finistérienne est long de plus de 1200 km. À cette époque, les participants devaient passer non loin d'une petite pâtisserie à Maisons-Laffitte où se trouvait un artisan boulanger-pâtissier du nom de Louis Durand. En 1909, le pâtissier eut l'idée de confectionner des éclairs en couronne de pâte à choux, clin d'œil aux roues des bicyclettes, coupée en deux horizontalement, fourrée de crème pâtissière pralinée et garnie d'amandes effilées.

\* SEGPA : sections d'enseignement général et professionnel adapté