

• LES P'TITS CHEFS À LA NEIGE •

Le concours inédit de ski-pâtisserie des 10-15 ans revient à Saint-Sorlin-d'Arves dans les Alpes !
6^e édition spéciale Belgique du 6 au 13 avril 2019



Avis aux adeptes de la montagne et aux gourmands ! La station de Saint-Sorlin-d'Arves située en Savoie dans les Alpes françaises organise la 6^e édition de son concours inédit de ski-pâtisserie : **Les P'tits Chefs à la Neige**®, du **6 au 13 avril 2019** pendant les vacances de printemps. Les jeunes gastronomes de 10 à 15 ans se mesureront lors d'épreuves de pâtisserie, tout en défiant le chrono sur les pistes, le tout gratuitement ! Cette édition met à l'honneur la Belgique, avec la présence exceptionnelle de Mélanie Mayné, finaliste belge de l'émission Le Meilleur Pâtissier 2016, qui coachera les candidats. Cet événement unique parrainé par le champion du monde des desserts glacés, Thierry Bamas, offrira aux gagnants une belle récompense.

Tous les p'tits chefs et leurs familles pourront également profiter d'une avalanche d'activités savoureuses, de bons plans et de sessions de ski pour toute la famille pendant cette Semaine Gourmande organisée au sein de la station. L'occasion idéale de passer des vacances au sommet dans un authentique village savoyard, dans le 4^e plus grand domaine skiable de France !

Plus d'informations sur : www.saintsorlindarves.com

Les P'tits Chefs à la Neige® : à vos skis et vos fourneaux !

Le concours inédit de ski-pâtisserie Les P'tits Chefs à la Neige® revient pour une 6^e édition à Saint-Sorlin-d'Arves, station de Maurienne conviviale et pleine de charme appartenant au domaine des Sybelles en Savoie. Le concours est ouvert aux jeunes pâtissiers et skieurs de 10 à 15 ans (niveau 2^e étoile minimum requis) qui seront en vacances dans la station **du 6 au 13 avril 2019**. **Au menu** : des épreuves de pâtisserie l'après-midi sur différentes thématiques, aux côtés de **Mélanie, finaliste belge du Meilleur Pâtissier sur M6**, ainsi qu'une épreuve de slalom encadré par l'ESF de Saint-Sorlin-d'Arves.

Les P'tits Chefs ont la possibilité de s'inscrire sur place et gratuitement à une ou plusieurs épreuves de pâtisserie de leur choix. Ils se mesureront pour remporter le plus de macarons possibles à chaque épreuve, pour espérer participer à la finale et gagner de nombreux cadeaux, ainsi qu'une immersion à l'école des desserts du prestigieux parrain du concours !

Comment participer au concours ?

- * Les ados de 10 à 15 ans souhaitant participer s'inscrivent gratuitement à une ou plusieurs épreuves de leur choix à l'Office du Tourisme sur place, dans la limite des places disponibles. Les épreuves auront lieu l'après-midi.
- * La quête aux macarons ! A l'issue de chaque épreuve de pâtisserie, un jury évaluera les performances des P'tits Chefs et leur attribuera des macarons en fonction des résultats obtenus. En cas de participation à plusieurs épreuves de pâtisserie, seule la meilleure épreuve sera retenue.
- * Pour obtenir des macarons bonus et avoir une chance de participer à la finale, rendez-vous sur les pistes le jeudi 11 avril au matin pour défier le chrono de l'ESF comme les grands (également sur inscription auprès de l'OT).
- * Les P'tits Chefs ayant obtenu le plus de macarons lors d'une épreuve de pâtisserie et de l'épreuve de ski participeront à la finale vendredi 12 avril après-midi !



Une coach d'exception et un MOF comme nouveau parrain !

Cette année, en plus des restaurateurs de la station, c'est **Mélanie Mayné, finaliste belge de l'émission Le Meilleur Pâtissier**, édition 2016, qui secondera nos nouveaux P'tits Chefs et les épaulera lors des épreuves de pâtisserie organisées les après-midis par la station. Depuis sa participation à l'émission, Mélanie partage ses nombreuses recettes et astuces sur son blog www.mamanfaitungateau.be et a publié début 2018 son premier livre de recettes : « Maman fait un gâteau » (éditions Racine).



[melanielemeilleurpatissier](https://www.facebook.com/melanielemeilleurpatissier)



L'événement est parrainé par le **chef Thierry Bamas**, Meilleur Ouvrier de France et champion du monde des desserts glacés, qui succède au chef triplement étoilé Guy Savoy ! Il permettra au gagnant de découvrir son école de desserts.

Son site : www.bamas.fr



[patisserie.bamas.france](https://www.facebook.com/patisserie.bamas.france)

Une semaine tout schuss pour petits et grands gastronomes !

Pour les gourmands amoureux de la montagne, direction Saint-Sorlin-d'Arves au printemps ! En parallèle du concours, les vacanciers et les familles des candidats pourront profiter pleinement du ski de printemps et savourer les animations organisées pour la « Semaine Gourmande » ! Un avant-goût du programme : prendre le grand air le matin sur les pistes avec les cours de ski encadrés par l'ESF de Saint-Sorlin-d'Arves puis se régaler l'après-midi grâce aux cours de cuisine, démonstrations culinaires, concerts, dégustations de produits régionaux, soirée de fin de saison... et de nombreuses autres surprises !

**** Bon plan **** Pour un forfait adulte acheté pendant cette semaine de vacances, un forfait enfant (-12 ans) est offert (valable sur les forfaits 6-7 jours Sybelles, sur internet et en caisse). Une raison de plus pour choisir cette destination au mois d'avril !



Saint-Sorlin d'Arves : l'authenticité d'un village, les atouts d'un grand domaine !

Située au pied du col de la Croix de Fer et du glacier de l'Etendard, face aux Aiguilles d'Arves offrant un panorama à couper le souffle, cette station-village offre un panorama exceptionnel. Saint-Sorlin-d'Arves est le point culminant du domaine des Sybelles, 4^e plus grand domaine skiable de France aux stations et pistes interconnectées, aux tarifs très accessibles. Saint-Sorlin-d'Arves est un village savoyard typique, station familiale à taille humaine, parfaite pour accueillir les futurs p'tits chefs et leurs familles, qu'ils soient skieurs débutants ou adeptes de la glisse ! Sa fromagerie coopérative laitière de Beaufort AOP, spécialité de la région, ravira les papilles des plus gourmands. En avril, les vacanciers bénéficient en plus d'un excellent ensoleillement et d'un enneigement optimal. Dépaysement et fun garantis !

Accessible via les aéroports de Chambéry, Grenoble et Lyon et liaisons vers la station

Informations sur :
www.saintsorlindarves.com

Facebook : [@ptitschefssaintsorlindarves](https://www.facebook.com/ptitschefssaintsorlindarves)

CONTACT PRESSE

Marie-France Vodikulwakidi – Connect the Dots
contact@co-dots.com - +32 475 550 269