

• LES P'TITS CHEFS À LA NEIGE •

De originele ski-pâtisserieswedstrijd voor 10- tot 15-jarigen komt terug naar Saint-Sorlin-d'Arves in de Alpen!

6e editie Special België van 6 tot 13 april 2019



Bericht aan de liefhebbers van de bergen en de lekkerbekken! Het skigebied van Saint-Sorlin-d'Arves in Savoie in de Franse Alpen organiseert de 6e editie van zijn originele ski-pâtisserieswedstrijd: [Les P'tits Chefs à la Neige®](#), van 6 tot 13 april 2019, tijdens de voorjaarsvakantie. Jonge gastronomen van 10 tot 15 jaar nemen het tegen elkaar op in pâtisseriesproeven en tegen de tijd op de pistes, en dit helemaal gratis! Tijdens deze editie wordt België in de kijker gezet, met de uitzonderlijke aanwezigheid van Mélanie Mayné, Belgische finaliste van het programma Le Meilleur Pâtissier 2016, die de kandidaten zal coachen. De winnaars van dit unieke evenement met Thierry Bamas, wereldkampioen in ijsdesserts, als peter, krijgen een mooie prijs.

Alle "p'tits chefs" en hun familie kunnen ook genieten van een lawine aan smakelijke activiteiten, aanbiedingen en skisessies voor het hele gezin tijdens de Semaine Gourmande (*Lekkere Week*) die in het skigebied georganiseerd wordt. De gelegenheid bij uitstek om de vakantie in de bergen door te brengen in een authentiek dorpje uit Savoie, in het op 3 na grootste skigebied van Frankrijk!

Meer informatie op: www.saintsorlindarves.com

Les P'tits Chefs à la Neige® : ski's om en ovens aan!

De originele ski-pâtisserieswedstrijd Les P'tits Chefs à la Neige® komt voor haar 6e editie naar Saint-Sorlin-d'Arves, een gezellig en charmant station in de Mauriennevallei, dat deel uitmaakt van het skigebied Les Sybelles in Savoie. De wedstrijd is bestemd voor jonge banketbakers en skiërs van 10 tot 15 jaar (vereist niveau minimaal 2e ster) die in het skigebied op vakantie zijn van **6 tot 13 april 2019**. **Op het menu:** diverse thematische pâtisseriesproeven in de namiddag onder de leiding van **Mélanie, Belgische finaliste van Le Meilleur Pâtissier op M6**, alsook een slalomproef onder de leiding van de ESF (*Franse Skischool*) van Saint-Sorlin-d'Arves.

De P'tits Chefs kunnen zich ter plaatse gratis inschrijven voor één of meerdere pâtisseriesproeven naar keuze. Ze nemen het tegen elkaar op en trachten bij elke proef zoveel mogelijk macarons te verdienen om te kunnen deelnemen aan de finale en tal van geschenken te winnen. Ze kunnen ook een intensieve cursus winnen in de dessertschool van de vermaarde peter van de wedstrijd!

Hoe kan ik deelnemen aan de wedstrijd?

- * De jongeren van 10 tot 15 jaar die willen deelnemen, schrijven zich bij de plaatselijke Toeristische dienst gratis in voor één of meerdere proeven naar keuze. De plaatsen zijn evenwel beperkt. De proeven vinden in de namiddag plaats.
- * Macarons verzamelen! Na elke pâtisseriesproef beoordeelt een jury de prestaties van de P'tits Chefs en deelt hij macarons uit naargelang van de behaalde resultaten. Indien de jongere aan meerdere pâtisseriesproeven deelneemt, wordt enkel de beste proef in aanmerking genomen.
- * Om bonusmacarons en een plaats in de finale te verdienen, afspraak op de pistes op donderdagmorgen 11 april, om de chrono van de ESF te verslaan zoals de groten (eveneens na inschrijving bij de Toeristische dienst).
- * De P'tits Chefs die bij een pâtisseriesproef en de skiproef de meeste macarons verdienen hebben, nemen deel aan de finale op vrijdagmiddag 12 april!



Een uitzonderlijke coach en een MOF (*Beste Ambachtsman van Frankrijk*) als nieuwe peter!

Naast de restaurateurs van het skigebied is het dit jaar **Mélanie Mayné, Belgische finaliste van het programma Le Meilleur Pâtissier**, editie 2016, die onze nieuwe P'tits Chefs zal bijstaan en hen zal helpen tijdens de pâtisseriesproeven die in de namiddag door het station georganiseerd worden. Sinds haar deelname aan de uitzending deelt Mélanie haar recepten en tips op haar blog www.mamanfaitungateau.be, en begin 2018 publiceerde ze haar eerste kookboek: "Maman fait un gâteau (*Mama bakt een taart*)" (éditions Racine).



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





De peter van het evenement is **chef Thierry Bamas**, Meilleur Ouvrier de France en wereldkampioen ijsdesserts, die driesterrenchef Guy Savoy opvolgt! De winnaar van de wedstrijd mag komen kennismaken met zijn dessertschool.

Zijn website: www.bamas.fr

patisserie.bamas.france

Een week in snel tempo voor kleine en grote gastronomeni

Voor lekkerbekken die houden van de bergen, op naar Saint-Sorlin-d'Arves in de lente! Terwijl de wedstrijd bezig is, kunnen de vakantiegangers en de familie van de kandidaten met volle teugen genieten van het skiën in de lente en kunnen ze proeven van de activiteiten georganiseerd in het kader van de "Semaine Gourmande"! Een voorsmaakje van het programma: 's morgens genieten van de open lucht op de pistes tijdens de skilessen van de ESF van Saint-Sorlin-d'Arves, in de namiddag genieten van de kooklessen, kookdemonstraties, concerten, proeverijen van regionale producten, een feestje tot afsluiting van het seizoen, ... en vele andere verrassingen!

**** Aanbieding **** Bij een forfait volwassene aangekocht tijdens deze vakantie week wordt een forfait kind (-12 jaar) aangeboden (geldig voor de forfaits 6-7 dagen Les Sybelles, online en aan de kassa). Een reden te meer om deze bestemming te kiezen in de maand april!



Saint-Sorlin d'Arves: de authenticiteit van een dorp, de troeven van een groot skigebied!

Gelegen aan de voet van de Col de la Croix de Fer en de gletsjer Etendard, tegenover de Aiguilles d'Arves met hun adembenemende uitzicht, biedt dit station-dorp een uitzonderlijk uitzicht. Saint-Sorlin-d'Arves is het hoogste punt van het skigebied Les Sybelles, het op 3 na grootste skigebied van Frankrijk met stations en pistes die op elkaar aansluiten en zeer aantrekkelijke prijzen. Saint-Sorlin-d'Arves is een typisch dorp van Savoie, station op mensenmaat voor het hele gezin, de perfecte ontmoetingsplaats voor de toekomstige p'tits chefs en hun familie, ongeacht of ze beginnende of geoefende skiërs zijn! De coöperatieve kaasmakerij van Beaufort AOP, regionale specialiteit, zal de smaakpapillen van de grootste lekkerbekken zeker in vervoering brengen. Bovendien kunnen de vakantiegangers in april genieten van veel zon en een optimale hoeveelheid sneeuw. Gegarandeerde ontspanning en pret!

Bereikbaar via de luchthavens van Chambéry, Grenoble en Lyon en verbindingen naar het station

Informatie op:

www.saintsorlindarves.com

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

PERSCONTACT

Marie-France Vodikulwakidi – Connect the Dots

contact@co-dots.com - +32 475 550 269