



La pâtisserie Dupont avec un thé organise le 4^{ème} Festival de la Madeleine les 22 et 23 septembre 2018 à Cabourg

Durant 2 jours, la maison Dupont avec un thé va vivre à l'heure des plaisirs sucrés et plus précisément de la madeleine.

Cette quatrième édition se tiendra en Normandie du 22 au 23 septembre 2018 dans la boutique Dupont avec un thé au 6 avenue de la Mer à Cabourg et sera placée sous le signe de la gourmandise.

Le Festival propose dégustations, démonstrations, ateliers de pâtisserie... pour faire découvrir aux petits et grands les saveurs de ce petit gâteau très gourmand. Par sa diversité, le Festival de la Madeleine se veut aussi original que novateur et a pour objectif de faire découvrir la madeleine traditionnelle à un large public.

Des Animations pour tous !

Les ateliers Madeleine proposés aux enfants de 6 à 12 ans seront sans aucun doute une expérience inoubliable pour les petits gourmands, fans de pâtisserie. Formés et guidés par le chef pâtissier de la maison Dupont avec un thé, les enfants vont fabriquer leurs propres madeleines qu'ils pourront ensuite déguster avec fierté. Uniquement sur réservation
Lieu Atelier Dupont avec un thé – Dives-sur-Mer

Les dégustations et animations au cours de ce week-end pas comme les autres ! Les amateurs pourront découvrir et goûter des madeleines exclusives expliquées et démontrées par les chefs pâtissiers de la maison Dupont avec un thé.

Lieu : boutique Dupont avec un thé - Cabourg

Un Concours de la meilleure madeleine pour amateur !

En parallèle des nombreuses animations, la maison Dupont avec un thé organise le "Concours de la meilleure madeleine" à destination unique des amateurs.

Le principe : les candidats doivent réaliser (chez eux et par leurs propres moyens) et fournir au jury **12 madeleines identiques** de taille classique, **sucrées et nature**s.

Le jury est composé de professionnels de la pâtisserie ainsi que de personnalités locales et de journalistes de la presse / radio et télévision régionales.

Cette compétition est ouverte **exclusivement aux amateurs** de plus de 16 ans. Sont **exclus de participation les professionnels de la pâtisserie et des métiers de bouche** (boutique et restauration) **en activité ou en formation**.

Comment participer ?

Samedi 22 septembre : Dépôt des 12 madeleines entre 9h et 11h à l'Atelier Dupont avec un thé de Dives-sur-Mer.

Délibération du jury : de 14h à 16 h à l'Atelier de Dives-sur-Mer

Remise des prix : à 18h à la boutique Dupont avec un thé de Cabourg

Cadeaux à gagner



1^{er} prix :

Week-end détente pour deux personnes
Hôtel les bains de Cabourg****Thalazur thalassothérapie & Spa

Un petit-déjeuner super complet pour deux personnes
et une nuit à la fabrication de pâtisserie.

Maison DUPONT avec un thé



2^e prix :

Une nuit avec petit-déjeuner pour deux personnes
Grand Hôtel de Cabourg

Un petit-déjeuner complet pour deux personnes,
un entremets six personnes et une nuit à la fabrication de pâtisserie.

Maison DUPONT avec un thé



3^e prix :

Un bouquet ou une plante par mois pendant 3 mois
Arômes & Sens fleuriste-décorateur Cabourg

Un 4 heures de Proust pour deux personnes

Maison DUPONT avec un thé



Pour les 3 premiers prix :

Un coffret édition limitée de 3 bouteilles de cidre
Maison Sassy



Pour tous les participants :

Cadeau DUPONT avec un thé et participation au tirage au sort
pour gagner un week-end pour 2 personnes au Château de Maulévrier
offert par Résidence Le Toucan, Cabourg

Et le samedi 22 septembre

tirage au sort parmi tous les candidats du Concours de la meilleure madeleine amateur :

- un séjour au Château de Maulévrier offert par la Résidence le Toucan
 - un séjour offert par Domitys
- un bon cadeau Dupont avec un thé de 70€ offert par le Crédit Agricole

Le lancement du livre « Itinéraires Gourmands » !

« Itinéraires Gourmands » Dupont avec un thé, est un livre qui s'adresse à tous ceux qui ont le goût de la découverte, qu'elle soit gustative ou touristique.

Articulé autour des boutiques Dupont avec un thé il propose au lecteur de se régaler en visitant les lieux emblématiques de la côte fleurie tout en se familiarisant avec l'univers des pâtisseries, salons de thé Dupont.

Voici donc de délicieuses balades à Dives-sur-Mer, Cabourg, Trouville-sur-Mer, Deauville, à partager en famille ou entre amis avec cerise sur le gâteau, des recettes, souvenirs d'enfance, proposées par Jean Pierre Etievre, Meilleur Ouvrier de France.

Ce livre sera diffusé à partir du samedi 22 septembre 2018 à la boutique de Cabourg où les auteurs Monsieur Etievre et Madame Lablancherie seront présents pour une séance de dédicace après la remise des prix du Concours de la meilleure madeleine amateur.



DUPONT AVEC UN THÉ ITINÉRAIRES GOURMANDS

DIVES-SUR-MER, CABOURG, TROUVILLE-SUR-MER, DEAUVILLE



LES AUTEURS

Jean-Pierre Etievre : né en Normandie, il a exercé ses talents de pâtissier à Paris avant de revenir s'installer dans cette région à laquelle il est très attaché. C'est là qu'il a décidé d'ouvrir les boutiques Dupont avec un thé, vitrines de son travail d'exception cent fois récompensé. Il est aujourd'hui le seul MOF, Meilleur Ouvrier de France pâtissier de Normandie.

Christiane Lablancherie : journaliste à France 3 Normandie, chroniqueuse sur France Bleu, elle connaît bien cette région à laquelle elle a déjà consacré plusieurs ouvrages. Epicurienne avant tout, elle s'est régalée en écrivant ce livre gourmand et touristique.

CARACTÉRISTIQUES DE L'OUVRAGE :

- Auteurs : Jean-Pierre Etievre, meilleur ouvrier de France et Christiane Lablancherie
- Format : 23 x 26 cm
- Pages : 64 pages
- Dos carré, collé, cousu
- Couverture mousse
- Prix : 18 €



Quand gourmandise rime avec surprise, la promesse d'un moment unique se profile.

C'est tout le propos de ce livre original qui au-delà des lieux emblématiques de la Côte Fleurie va vous entraîner dans le délicieux univers des boutiques Dupont avec un thé. La première a vu le jour en 1912 à Dives-sur-Mer puis ce fut au tour de Cabourg, Trouville-sur-Mer et Deauville d'accueillir ces pâtisseries et salons de thé qui racontent une histoire.

Aux souvenirs, ajoutez quelques copeaux de temps suspendu, des états de chocolat, vous découvrirez alors au fil des pages que le bonheur peut se cacher dans un gâteau, mille-feuille d'émotions, éclair de douceur, l'appétit vient en lisant...

PARUTION
SEPTEMBRE 2018

Zone tertiaire de Nonant
RN 13 - Sortie n° 36 - 14400 BAYEUX
Tél : 02 31 51 81 31 - Fax : 02 31 51 81 32
E-mail : info@orepeditions.com
Web : www.orepeditions.com

OREP
EDITIONS

ISBN : 978-2-8151-0436-4



Programme du Festival de la madeleine 2018 :

Samedi 22 et Dimanche 23 septembre :
Boutique Dupont avec un thé de Cabourg

Toute la journée : démonstrations autour de la madeleine et dégustations, jeux devant la boutique Dupont avec un thé

Samedi 22 septembre :
Atelier Dupont avec un thé Dives-sur-Mer

De 9h à 11h : dépôt des madeleines des candidats

De 14h à 16 h : délibération du jury

De 14h à 17 h : "ateliers Madeleine" pour les enfants de 6 à 12 ans dans (sur réservation)

Samedi 22 septembre :
Boutique Dupont avec un thé de Cabourg

A 18h : remise des prix du concours de la meilleure madeleine amateur autour de Monsieur Jean-Pierre Etievre Meilleur Ouvrier de France et les membre du jury, en présence de Monsieur Olivier Paz, Président de Normandie Cabourg Pays d’Auge et Monsieur Tristan Duval, Maire de Cabourg.

Dédicace du livre « Itinéraires Gourmands » à l’issue de la remise des prix par Monsieur Etievre et Madame Lablancherie auteurs du livre.

Informations et réservations :
02 31 91 32 33 - francoisebonnet@patisseriedupont.fr