



# LES ÉTUDIANTS DE PPA ORGANISENT LE CONCOURS DE PÂTISSERIE BOGATO

**PUBLIÉ PAR :** UP 2 SCHOOL **DATE DE PUBLICATION :** 09 JUIN 2022

**Pour la deuxième année consécutive, PPA Business School a porté les couleurs du concours de pâtisserie pour jeunes talents BOGATO. Lors de la finale, qui s'est tenue mercredi 8 juin dernier, amateurs et professionnels ont redoublé de créativité pour séduire les six jurés présents pour l'occasion. Retour sur cet événement insolite, mêlant à la fois gastronomie et business school.**

Alors que l'année dernière, le concours BOGATO mettait à l'honneur les cookies, pour cette nouvelle édition, le thème était « Le petit chou sous toutes ses formes ». Les six finalistes ont alors réalisé les fameuses petites pâtisseries rondes, toutes plus originales les unes que les autres. Un seul mot d'ordre, « ne pas se prendre le chou » !

## DES ÉTUDIANTS À L'INITIATIVE DU CONCOURS BOGATO

Eh oui, tu as bien lu ! Le concours de pâtisserie BOGATO est organisé et soutenu par le Réseau des Grandes Écoles Spécialisées (GES) et notamment par l'école de commerce et de management en alternance, **PPA Business School**. Pour l'occasion, cinq étudiants en première année de master ont été sélectionnés afin de mener de front l'organisation du concours. De la communication digitale à la gestion de projet événementiel, en passant par le brand marketing, les étudiants ont façonné d'une main de maître le concours de pâtisserie.

« La préparation du projet se fait depuis le début de notre première année de master et le but est ensuite d'arriver à un événement final. Pour ce faire, nous avons trouvé des partenaires, des candidats, créer une communication, qu'elle soit digitale ou papier, autour de l'événement. En bref, nous avons accompagné, de façon très complète, notre client, qui était donc l'école PPA, grâce à l'agence que nous avons mise sur pieds en classe, pour réaliser cette deuxième édition du concours BOGATO. », nous explique Salomé, une étudiante organisatrice de l'événement.

Les étudiants, alors réunis sous une même « agence », ont ainsi conduit le concours BOGATO, accompagnés de membres de l'équipe pédagogique de la business school et de professionnels du secteur. De quoi ajouter une belle ligne sur le CV des organisateurs. « La préparation de l'événement a été assez rude, entre les cours d'un côté et notre alternance de l'autre, mais c'était l'occasion pour nous, étudiants, de nous rendre compte de la réalité de l'événementiel et des réels besoins d'un client. C'est un projet très formateur et une belle ligne à ajouter sur notre CV. », poursuit Salomé.

## UN CONCOURS DE PÂTISSERIE AMATEUR DE PRESTIGE



La finale du concours de pâtisserie BOGATO, qui a mis à l'honneur « Le petit chou sous toutes ses formes », s'est tenue mercredi 8 juin dernier, au Racing Lagardère de Paris. Lors de cet événement, six finalistes, triés sur le volet après avoir déposé leur candidature en ligne, ont réalisé leur propre création de choux devant un jury composé de six experts : Priscilla Lanzarotti, critique culinaire, Géraldine Martens, photographe culinaire, Victoire Finaz, chocolatière, Vincent Loshi, spécialiste de l'hôtellerie de luxe, Capucine Poirer, responsable des boutiques de la Maison Odette, et enfin Said Boutaraami, directeur du Racing Lagardère.

« Ce concours permet de mettre en avant de multiples talents, que ce soit des professionnels ou encore des amateurs. On peut pleinement explorer le potentiel de chacun. Le thème est également très intéressant, il va nous permettre de voir la palette de chaque candidat, la créativité de tous. », souligne Priscilla Lanzarotti, membre du jury du concours BOGATO.

### DES CANDIDATS VENUS DE TOUS HORIZONS

Les six finalistes avaient, chrono en main, 80 minutes pour réaliser leur recette de choux à la crème et la présenter ensuite au jury d'experts. « Le concours BOGATO est très intéressant. Il nous permet à nous, pâtisseries en herbe, de nous confronter à un vrai jury et pour une fois, de faire goûter nos gâteaux à des professionnels. C'est une chance unique de participer à un concours. », nous confie Mathieu, finaliste du concours BOGATO.

Provenant d'horizons bien différents, certains professionnels, d'autres amateurs, les candidats ont « pâtissé » ensemble pendant plus d'une heure, pour le plus grand plaisir des membres du jury.

## LA GRANDE GAGNANTE DU CONCOURS BOGATO 2022



Et la grande gagnante de cette édition 2022 du concours BOGATO est... Chaimaa Lemoine avec son Chouzu, un chou craquelin au charbon noir avec sa ganache au yuzu, citron vert, croustillant de sésame noir et praliné de sésame noir.

La vainqueur du concours est répartie avec un chèque d'une valeur de 1 000€ et la possibilité de voir son chou ajouté sur la carte de la célèbre pâtisserie Maison Odette.

Tu cherches plus d'informations sur ton orientation ? Des articles sur différents points du programme pour t'aider à décrocher la meilleure note au baccalauréat ? Rejoins la team Up2School Bac sur Instagram et TikTok !