

Pour sa 1ère édition du concours Fruits de Talent, **Andros Chef met à l'honneur** une relève de chefs pâtissiers créatifs et soucieux des bons ingrédients fruitiers.

---

C'est dans le contexte particulier actuel, que s'est tenue la **1ère édition du concours Fruits de Talent organisé par Andros Chef** pour mettre en valeur le **savoir-faire et le talent** de jeunes apprentis en formation. Et c'est bien en physique et dans le respect des conditions sanitaires qu'a pu se tenir le 8 mai dernier la finale départageant les 7 finalistes. Sur le thème « de la tradition à la modernité, le St Honoré aux fruits et la pêche melba » et avec la contrainte de recettes sans aucun colorant, additif, feuille d'or ou scintillant, ni arôme même naturel dans le but de suivre les mêmes règles de naturalité qui sont chères à Andros. Un Jury de professionnels, présidé par Olivier Bajard, Meilleur Ouvrier de France et champion du monde, a encadré les candidats avec bienveillance et délibéré.

### **FRUITS DE TALENT : un concours pour accompagner les jeunes et futurs professionnels**

A travers ce concours, Andros Chef partage son **engagement pour la profession** par la valorisation de la **transmission du savoir**. C'est également l'occasion de mettre à l'honneur ses **valeurs** avec des recettes naturelles, sans arôme ni colorant, pour suivre les mêmes **règles de naturalité** qui sont chères à Andros et qui sont la base du développement de ses propres ingrédients fruitiers.

Ainsi, les recettes développées sur le thème « de la tradition à la modernité, le St Honoré aux fruits et la pêche melba » ne devaient comporter aucun colorant, aucun additif, aucune feuille d'or ni scintillant, aucun arôme même naturel. Les techniques traditionnelles de travail du sucre et de pochage à la douille devaient être mises à l'honneur.

Ce ne sont pas moins de **40 dossiers d'élèves en formation** pâtissier de toute la France qui ont été reçus par le Jury de professionnels.

Après sélection, **7 finalistes** ont pu se confronter, accompagnés par leurs coachs et formateurs et devant un jury de professionnels composés de chefs Français et internationaux, de formateurs et d'experts du fruit Andros.

## UN CONCOURS FRUITES COURONNE DE SUCCES

Des talents plus que **prometteurs** qui ont réussi à rendre fiers leurs coachs mais surtout à impressionner le jury grâce à de très belles réalisations et beaucoup de réussite pour ce beau concours.



**1ère place :** **Solveig Hoyaux** du SEPR de Lyon avec sa formatrice Sandy Violand. Solveig a également remporté le prix du meilleur entremets et le prix spécial mention complémentaire pâtisserie

**2ème place :** **Matthieu Jeangerard** du CFA Cahors avec son entraîneur Amaury Lafonta. Matthieu a également été le coup de cœur du jury

**3ème place :** **Alix Fouillade** de Ferrandi Bordeaux avec sa formatrice Marie Mombertrand

**Andros Chef, c'est avant tout des produits fruités et naturels pour des créations aussi belles que gourmandes.**

*Andros Chef propose des produits de qualité pour accompagner les professionnels dans toutes leurs réalisations gourmandes.*

La gamme phare d'Andros Chef est **Les fruits d'accompagnement**, des compotées de fruits 100% naturelles, très faiblement sucrés, sans arôme même naturel et sans conservateur pour garantir le meilleur pour les plus belles créations.



La **gamme de fruits** légèrement compotés avec morceaux a beaucoup de succès également car elle est idéale tant pour les entremets, les mousses, les glaces que pour le montage de verrines.



Andros Chef propose une **multitude de produits** pour répondre aux besoins des professionnels et les accompagner dans une **démarche qualitative plus naturelle** avec également les **Purées de fruits** Andros Chef et les **Fruits semi-confits** Andros Chef qui est la solution idéale pour les inclusions dans des pâtes à cuire par exemple.

La dernière **innovation inédite** est la **gamme des garnitures qualité artisanale** Andros Chef : six variétés, stables au four, pour les pâtisseries boulangères. Seulement quatre ingrédients : **des fruits, du sucre, de la pectine et du jus de citron** ! Aucun arôme même naturel, aucun colorant, aucun épaississant, pas de sirop de glucose et aucun conservateur. Un produit qui tient ses promesses et qui place Andros Chef toujours au plus près du fruit.

---

**Andros Chef** c'est, le partage avec les professionnels de la pâtisserie, d'une profonde curiosité pour la nature et les saveurs qu'elle recèle. C'est l'envie d'amplifier les richesses infinies des fruits pour en retirer le meilleur. C'est le besoin de s'inspirer de la créativité de tous : chef étoilé, aspirant mixologue ou pâtissier...

---