

Challenge des Lycées Les vergers Boiron :

Top départ pour la 5^e édition !



*Quels jeunes d'un lycée hôtelier ne rêveraient pas de suivre une **masterclass dispensée rien que pour eux par un chef de renom** ? Pour les lauréats du Challenge des Lycées Les vergers Boiron, ce rêve devient réalité. Aux élèves de leurs établissements respectifs, ils offrent la possibilité de toucher ce rêve du doigt lors d'une journée de démonstration en compagnie du parrain du concours : Jean-Thomas Schneider, double champion du monde de Glacerie et Pâtisserie et MOF Glacier 2019.*

Mais avant tout chose, il faut relever le défi du Challenge des Lycées. Pour cela, les candidatures à la 5^e édition sont ouvertes !

Transmettre l'excellence aux futures générations

Le Challenge des Lycées Les vergers Boiron s'adresse aux jeunes de 18 à 25 ans, élèves de BTM Pâtissier, Confiseur, Glacier, Traiteur, Mention complémentaire en Desserts de Restaurant, Bac pro Pâtisserie (dernière année) ou CAP Pâtissier (dernière année) dans un établissement hôtelier public, sous contrat et CFA. Chacun à ses chances, pourvu qu'on soit curieux, enthousiaste, créatif, prêt à relever les défis, ouvert aux autres et doté d'une technique solide. Rappelons que les établissements peuvent présenter au concours les candidats qu'ils souhaitent, sans limite de nombre.

« Créé en 2018, le Challenge des Lycées est tourné vers l'avenir de la profession, rappelle Elodie Fabiole, Chargée Partenariats et Événements, coordinatrice du concours Il incarne l'engagement des vergers Boiron auprès des jeunes générations de pâtissiers et sa volonté de leur transmettre son savoir-faire et ses valeurs : exigence, dépassement de soi, excellence au quotidien ».



Les dates clés

- 1^{er} septembre 2021** : envoi du Cahier des Charges à tous les établissements (également accessible en téléchargement sur le site internet www.my-vb.com)
- du 1^{er} septembre au 30 octobre 2021** : Préparation des candidats et choix des recettes
- du 2 novembre au 31 décembre 2021** : Constitution et envoi des dossiers de candidature
- fin janvier 2022** : Annonce des 2 gagnants de l'édition #5 sur le site internet my-vb.com et les réseaux sociaux Facebook et Instagram (@LesvergersBoironfr).
- du 1^{er} février au 30 avril 2022** : Organisation et réalisation de la masterclass pour les 2 lauréats et de la journée de démonstration dans les 2 établissements des lauréats avec l'ensemble de la promotion



Création de 2 recettes de pâtisserie au menu de la 5^e édition



Après Le fruit trompe l'œil sans gluten (2018), Le dessert à l'assiette sans gluten et sans lactose (2019), Le dessert du futur (2020) et La nature, sa faune et sa flore (2021), quel sera le thème de la 5^e session du Challenge des Lycées Les vergers Boiron ? Quels seront les vainqueurs qui succéderont aux lauréats de l'an dernier, Léo Béard et Gustave Hardy ?

Sélectionnés sur dossier, les candidats ont jusqu'au 31 décembre 2021 pour envoyer aux vergers Boiron le dossier technique présentant leurs créations de recettes sucrées, accompagné de leurs CV, vidéo de présentation et biographie.

Outre respecter le thème de l'édition 2022, les candidats démontreront, d'une part, leur maîtrise technique en réalisant un fraisier et, d'autre part, leur créativité, en travaillant une seconde recette sur le thème des « 50 nuances de fruits ». Leurs recettes devront exprimer toute leur créativité et leur sens de l'esthétisme dans leur façon de marier saveurs, couleurs et textures.

Jean-Thomas Schneider, un parrain admiratif

En plus de la satisfaction d'avoir conquis le titre de lauréat du Challenge des Lycées Les vergers Boiron #2022, les candidats qui remporteront la compétition vivront deux autres temps forts en compagnie du parrain du Challenge des Lycées, Jean-Thomas Schneider, champion du monde de pâtisserie 2018, champion du monde de glacerie 2019 et lauréat du Meilleur ouvrier de France Glacier 2019 : une masterclass personnalisée et une journée de démonstration dans leurs établissements respectifs.

« Ce que j'aime dans le Challenge des Lycées Les vergers Boiron, c'est qu'on tend la main aux jeunes, déclare Jean-Thomas Schneider. Je garde un souvenir fort de la démonstration de deux MOF à laquelle j'ai assisté quand j'étais étudiant. C'était un moment unique, un événement. Être parrain du concours, c'est une façon pour moi de rendre la pareille et de donner aux jeunes d'aujourd'hui l'occasion de vivre un moment unique et formateur ».

Après déjà 4 éditions, le Chef Schneider ne se lasse pas d'aller dans les établissements à la rencontre des étudiants et de leurs professeurs :

« Ce sont des moments de partage et d'échange uniques. On nous réserve toujours un excellent accueil ; l'ambiance est conviviale. Voir tous ces jeunes aussi impliqués et solidaires, ça fait chaud au cœur. »



Retour sur les lauréats du Challenge des Lycées

2018

Youenn Le Noc, Lycée des Métiers Le Paraclet, Quimper (Finistère)
Paola Laye, Lycée d'Hôtellerie et de Tourisme, Guyancourt (Yvelines)

2019

Théo Jadot, École Hôtelière du Périgord, Boulazac (Dordogne)
Rèbecca Perez-Galiano, Lycée Hôtelier Quercy Périgord, Souillac (Lot)

2020

Lily-Rose Seux, Lycée Hôtelier International, Lille (Nord)
Jeanne Le Sausse, Lycée Jules Cesne, Le Havre (Seine-Maritime)

2021

Léo Béard, Lycée Georges Baptiste, Canteleu (Seine-Maritime)
Gustave Hardy, Lycée Georges Baptiste, Canteleu (Seine-Maritime)

À propos des vergers Boiron

Depuis près de 80 ans, Les vergers Boiron concentre toute son énergie et son expérience dans le développement de solutions fruits qui libèrent le talent créatif des cuisiniers, des pâtisseries et des mixologues du monde entier. En 1970, il y a cinquante ans, Les vergers Boiron invente la première purée de fruits surgelée avec un savoir-faire unique : sélection rigoureuse des meilleures variétés et des meilleurs terroirs, maîtrise de l'art de l'assemblage garantissant une saveur constante saison après saison, préservation des qualités organoleptiques avec un procédé spécifique pour chaque fruit.

Cette expertise guide l'entreprise familiale, aujourd'hui représentée par la 3e génération en la personne de son Président Alain Boiron. Les vergers Boiron propose une gamme de plus de 54 saveurs de purées et de coulis, des fruits du verger aux fruits tropicaux en passant par les fruits rouges et les agrumes.

Les vergers Boiron vend chaque année plus de 15 000 tonnes de produits dans 80 pays, soit 15 millions de barquettes à travers le monde. Elle réalise aujourd'hui un chiffre d'affaires de 80 millions d'euros dont 80 % à l'export et emploie plus de 180 personnes. Plus d'informations : <https://www.my-vb.com>

