



LE TITRE DE FRUITS DE TALENT ANDROS CHEF 2023 A ÉTÉ DÉCERNÉ

Découvrez les résultats du concours

Andros Chef a organisé la 3^{ème} édition de la finale du concours FRUITS de TALENT Andros Chef destiné aux élèves et apprentis* de pâtisserie **autour du thème « retour de cueillette »**. La finale s'est déroulée les 12 et 13 mai à Biars sur Cère, dans le Lot, au cœur du verger expérimental d'Andros.

(*Mention Complémentaire Pâtissier, Mention complémentaire Dessert de restaurant, BTM Pâtissier, BM pâtissier, Bachelor des métiers de bouche et Lycée de bac professionnel boulanger pâtissier)

Un concept fort, autour du végétal sous toutes ses formes

FRUITS de TALENT est une compétition unique qui met en avant l'utilisation créative et naturelle des fruits en pâtisserie, tout en soutenant les écoles et les formateurs dans leur mission de transmettre leur savoir-faire aux talents de demain.

Les participants ont été soumis aux mêmes règles de naturalité qu'Andros s'impose dans ses propres recettes d'ingrédients fruitiers professionnels. Les finalistes ont présenté quatre créations différentes chacune mettant en valeur le fruit, les fleurs et les plantes aromatiques :

- Un entremets boutique
- Un dessert individuel de restaurant
- Un dessert nomade
- Une confiserie

Le jury prestigieux, présidé par Laurent Le Daniel, chef pâtissier MOF et Président de la Confédération Nationale des Artisans Pâtissiers, Chocolatiers Confiseurs, Glaciers Traiteurs de France, a désigné les gagnants suivants :

Les gagnants du concours de pâtisserie "FRUITS de TALENT"

Andros Chef 2023

1^e place : Yanis Ols en BTM au CFA Tulle accompagné de son maître d'apprentissage Quentin Proumen.

2^e place : Judith Fauvet-Messat en BTM chez les Compagnons du devoir de Strasbourg, accompagnée de son formateur Damien Kurtzemann.

3^e place : Maud Laurencin en BTM au CIFA Lameloise à Mercurey, accompagnée de son formateur Denowan Gelot.

En plus des trois gagnants, trois prix spéciaux ont également été décernés :

- Prix spécial meilleur entremets : **Maud Laurencin** du CIFA Lameloise à Mercurey.
- Prix spécial mention complémentaire : **Kassie Pattyn** en MCDR au lycée à Reims.

- Prix spécial coup de cœur Andros : **Victoria Guth** en BTM au CFA Eschau.

Le président de l'Association nationale des formateurs en pâtisserie, Jean-Charles Balthazard a remis à **Quentin Proumen**, le trophée de l'ANFP, coach de Yanis Ols.

Cette journée a également été l'occasion pour Andros Chef de présenter ses gammes fruitées 100 % naturelles, telles que les confits de zestes d'agrumes, les purées de fruits sucrées, les compotées de fruits avec morceaux, ainsi que les garnitures totalement clean (composées uniquement de fruits, sucre, pectine et jus de citron) ou encore les fruits semi-confits.

Andros Chef propose des kits de dégustation et des modules de formation pour les écoles, et tous les professionnels de la pâtisserie peuvent bénéficier d'échantillons de découverte des gammes sur simple demande auprès d'Andros Chef.

Un grand MERCI à tous les participants et un immense BRAVO aux gagnants !

Andros Chef tient également à remercier ses partenaires : Unox, LocaCuisines, Onétik, St Michel, Restaurant Cueillette, Complast et LMG Location.

www.androschef.fr  androschef  androschef