



## DECouvrez LES RESULTATS DU CONCOURS FRUITS DE TALENT ANDROS CHEF 2026

### FRUITS DE TALENT ANDROS CHEF 2026

Les futurs grands noms de la pâtisserie mettent en valeur le fruit au cœur de la maison ANDROS.

Samedi 25 avril 2026, Andros Chef a accueilli, au sein de son centre d'excellence basé en Corrèze et de son verger expérimental, face à la maison mère ANDROS à Biars sur Cère dans le Lot, la grande finale du concours FRUITS de TALENT Andros Chef, rendez-vous désormais incontournable dédié aux jeunes en formation pâtisserie.

Pour cette 6<sup>e</sup> édition, placée sous le thème inspirant de « La magie du printemps », huit jeunes talents sont venus de toute la France pour présenter leurs créations dans des conditions de concours dignes des plus grandes compétitions professionnelle, sous le regard bienveillant du jury présidé par Angelo Musa, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier 2007 et Champion du Monde de la Pâtisserie 2003, et composé de chefs, Meilleurs Ouvriers de France et experts reconnus de la gastronomie.

### Une compétition d'excellence dédiée à la créativité autour du fruit

Imaginé par Andros Chef, FRUITS de TALENT met à l'honneur le fruit comme ingrédient central de la création pâtissière et valorise le rôle essentiel des écoles, formateurs et maîtres d'apprentissage dans la transmission des savoir-faire.

Pendant 7h30, les finalistes ont dû réaliser un programme particulièrement exigeant :

- 12 entremets de boutique, intégrant au minimum 50 % de fruits et trois textures
- 8 desserts "esprit bistrot" à partager
- 10 coupes glacées, relecture d'un grand classique pâtissier
- 3 gâteaux de voyage

### Palmarès FRUITS DE TALENT Andros Chef 2026

À l'issue des dégustations et délibérations, le jury a désigné les lauréats suivants :

#### 1er Prix – FRUITS DE TALENT Andros Chef 2026

**Jade Belleville**, BTM Pâtissier – EPMT (École de Paris des Métiers de la Table) accompagnée de son maître d'apprentissage : **Anne-Louise Durieupeyroux**, sous cheffe pâtissière au Peninsula Paris.

## **2<sup>e</sup> Prix**

**Germain Douysset**, BTM – École de Boulangerie et de Pâtisserie de Paris  
Maître d'apprentissage : **Mickaël Bolaingue**, chef de production chez Arnaud Larher à Paris.

## **3<sup>e</sup> Prix**

**Tina Vogt**, BTM – CMA Formation Blois  
Maître d'apprentissage : **Clément Réauté**, chef pâtissier du restaurant Fleur de Loire de Christophe Hay à Blois.

## **Deux prix spéciaux saluant créativité et émotion**

- **Prix Coup de cœur du public** : **Marine Le Crom**, Bachelor – Ferrandi Paris, campus de Rennes  
(Formateur : Mathieu Jourdain)
- **Prix Spécial Créativité** : **Gaspard Forget**, BTM – CFA Interpro Chartres  
(Coach : Evan Bueb-Guinchard)

À cette occasion, l'**Association Nationale des Formateurs en Pâtisserie (ANFP)** a remis son trophée à **Anne-Louise Durieupeyroux**, sous cheffe pâtissière au Peninsula Paris, saluant l'excellence de son accompagnement pédagogique.

## **Une récompense tournée vers l'avenir**

Grâce à sa victoire, **Jade Belleville** remporte :

- un **stage de perfectionnement professionnel à l'École Lenôtre**,
- une **masterclass dédiée à son établissement de formation**,
- de nombreux lots professionnels,
- et l'honneur de **rejoindre le jury du concours FRUITS DE TALENT Chine**, qui se tiendra en **novembre 2026 dans la province du Shandong**.

Nous avons d'ailleurs eu l'honneur de recevoir Yang Yishou (Gagnante Fruits de Talent Chine 2024) et sa coach Li Hong (Directrice adjointe académique du Yunnan Honghe Technician College), ainsi que Zhang Zihan (Gagnant Fruits de Talent Chine 2025) et Gan Wenhua (Présidente du jury Fruits de Talent Chine), pour assister à la finale à Biars.

## **Des talents prometteurs également à l'honneur**

Andros Chef félicite l'ensemble des finalistes pour la qualité de leurs créations et leur engagement :

- **Louann Chanson**, Lycée Professionnel François Rabelais – Brassac-les-Mines  
(Formateur : Guillaume Cussac)
- **Romane Salomon**, BTM – CMA Formation Versailles (Coach : Raphaël Dussuelle)
- **Maryline Leonhard**, Centre de Formation de Rungis (Coach : Judith Fauvet-Messat, pâtissière à la maison Michel à St Laurent de mure).

## **Un engagement fort d'Andros Chef pour la filière pâtisserie**

Cette édition 2026 a une nouvelle fois illustré l'engagement d'Andros Chef en faveur :

- du fruit de qualité,

- de la naturalité,
- de l'innovation produit,
- et de la formation et de la transmission des savoir-faire auprès des talents de demain.

Une vision partagée par l'ensemble des professionnels réunis autour d'une même passion : celle du fruit mûr, bien travaillé, le plus naturel possible au service de la gourmandise et de l'exigence artisanale.

### **Un jury d'exception au service de l'excellence**

#### **Jury technique**

- Jean-Christophe Jeanson (Meilleur Ouvrier de France Pâtissier 2018) – Chef exécutif pâtisserie chocolaterie et directeur R&D de la Maison Caffet (Troyes).
- Sébastien Trudelle (Meilleur Ouvrier de France Pâtissier 2019) – chef consultant international et fondateur de la pâtisserie-chocolaterie Smores à Maastricht.
- Vincent Durant (Meilleur Ouvrier de France Chocolatier 2018) – fondateur de la Maison Vincent Durant à Lyon.
- Thierry Charrier – Chef des cuisines au ministère des Affaires étrangères et du Développement international.
- Jules Dutertre – Lauréat du concours Fruits de Talent 2025.

#### **Jury dégustation**

- Angelo Musa – Président du jury - Champion de France, puis Champion du monde mais aussi Meilleur Ouvrier de France, chef pâtissier exécutif et de la création du Plaza Athénée et du Lana hôtel à Dubaï.
- Claire Santos Lopes – Marraine du concours – cheffe pâtissière du Royal Champagne Hôtel et spa à Champillon.
- Carlos Marques – chef boulanger pâtissier et fondateur de la maison Marques à Paris.
- Annabelle Lévêque – Cheffe pâtissière au Domaine de Locguénolé hôtel & Spa, Relais & Châteaux (Kervignac), Lauréate du prix « Passion Dessert » du Guide Michelin 2025.
- Damien Gibault – Chef Adjoint Pâtisserie au Plaza Athénée.
- David Alves (Meilleur Ouvrier de France Glacier 2023) – consultant international et fondateur de la boutique Astral Glace à Lille.
- Fabrizio Galla – Pâtissier-chocolatier basé à Turin, pâtissier de l'Année 2024 Pâtissier de l'année 2024.
- Florian Delmas – Président du Groupe Andros.
- Sébastien Péjus – Directeur Technique Culinaire du Groupe Bertrand.
- Patrice Ibarboure (Meilleur Ouvrier de France Pâtissier 2019) – restaurant gastronomique étoilé Les Frères Ibarboure.
- Olivier du Peloux – Président du Rucher École de Rocamadour.

Un grand MERCI à tous les participants, leurs familles, amis, chefs d'établissements, bénévoles et un immense BRAVO aux gagnants !

Andros Chef tient également à remercier ses partenaires : Comptoirs & Co, Pierrot Gourmand, Le Comptoir de l'herboristerie, Miel Vacher, Unox, Carpigiani, Robotcoupe, Bridor, Pépinière Mirat, Atelier TB, LocaCuisines, Paradis rôti, Amalgamets, Cave de Branceilles, Loca19, Onétik, et LMG Location.

### **À propos d'Andros Chef**

Andros Chef, la marque des ingrédients 100% naturels d'Andros, commercialisée par Andros Food Service, l'apporteur de solutions fruitières et végétales pour tous les professionnels de la restauration et de la gastronomie.

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

Rendez-vous très prochainement pour la préparation de la prochaine édition.

[www.androschef.com](http://www.androschef.com)  androschef  androschef

## Créations de Jade Belleville

« Jardin d'agrumes » sablé breton zestes de citron, confit de citron, biscuit moelleux à l'huile d'olive et confit de citron, mousse pamplemousse.



« Rhubarbe flottante » blanc-manger, confit rhubarbe, brunoise brulée, crème anglaise, rhubarbe, fleur de gavotte.



« Cueillette glacée » revisite du fraisier, fraises fraîches, en coulis, en sorbet, en boule et rouleau, en génoise, en glace et croustons, coulis de tagètes, siphon vanille, pâte à cigarette.



« Voyage ensoleillé » financier noisette, confit citron, pâte de fruit mangue, confit et brunoise de mangue, vanille et citron vert, nappage vanille.



Buffet final Jade Belleville



## Remise du trophée CONCOURS FRUITS DE TALENT 2026



De gauche à droite

Anne-Louise Durieupeyroux maître d'apprentissage et sous cheffe pâtissière au Peninsula Paris

Angelo Musa, Président du jury

Jade Belleville, gagnante Fruits de Talent 2026

Florian Delmas, Président du groupe Andros



## Remise des prix dans le verger expérimental Andros à Biars sur Cère dans le Lot

