



LE TITRE DE FRUITS DE TALENT ANDROS CHEF 2024 A ÉTÉ DÉCERNÉ

Découvrez les résultats du concours

Les 03 et 04 mai dernier, **Andros** a organisé **au cœur de son verger expérimental** de Biars sur Cère (Lot) la finale du concours **FRUITS de TALENT Andros Chef** destiné aux élèves et apprentis* en pâtisserie.

M. Arnaud Larher, président du jury de cette 4^{ème} édition, **avait choisi pour thème : « Fruits rouges et baies, fusion des inspirations culinaires et des saveurs du Monde ».**

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

Une compétition où les fruits sont à l'honneur

FRUITS de TALENT est une compétition originale centrée sur l'utilisation créative des fruits et mettant en avant les écoles, formateurs et professionnels impliqués dans la transmission des savoir-faire pâtisseries aux talents de demain.

Les 8 finalistes avaient 7h30 pour réaliser :

- 3 entremets boutique
- 10 desserts à l'assiette
- 10 desserts nomades

En complément de ces 3 recettes, une épreuve imposée avec un caramel de fraise infusé d'une herbe fraîche.

Les gagnants du concours de pâtisserie "FRUITS de TALENT" Andros Chef 2024

Après délibération du jury, le président Arnaud Larher secondé par la marraine Aurélie Collomb-Clerc et le jury ont désigné les gagnants :

1^{er} place : Jeanne Boissellier en Bachelor à l'Institut Lyfe à Ecully (69) accompagnée de son formateur Joannic Taton.

2^{er} place : Romain Marchocki en BTM au CFA de Versailles (78), accompagné de sa coach Lisa Caillie.

3^{er} place : William Hu en BTM à l'EPMT Paris (75), accompagné de sa coach Rosalie Mongazon.

Trois prix spéciaux ont également été décernés :

- Prix spécial meilleur entremets : **William HU.**
- Prix spécial du jury : **Baptiste Duchiron** en BM au Campus des métiers Saint Benoit (86), coach Florent Belot.
- Prix spécial coup de cœur du public : **Jeanne Boissellier.**

Le président de l'Association nationale des formateurs en pâtisserie, Jean-Charles Balthazard a remis à **Joannic Taton**, coach de Jeanne Boissellier, le trophée de l'ANFP.

Nous tenons également à féliciter les 4 autres finalistes pour la qualité de leur travail et leur implication dans cette compétition :

- Camille Bigone en MCDR au Lycée professionnel de Marseille (13) et son coach Manuel Janer.
- Meauve Caron en MCDR au CFA Henriman Formation à Nantes (44) et son coach Thomas Dominguez.
- Manon Faure en BTM au Campus des métiers Barbezieux (16) et son coach Grégory Bazin.
- Kounamory Bourou en MCDR au Lycée professionnel Jean Drouant à Paris (75) et son coach Robert Alcaraz.

Cette édition 2024 fût une nouvelle occasion de faire découvrir aux professionnels, et membres du jury, l'engagement d'Andros pour le fruit de qualité.

Nous remercions les membres du jury technique :

- Aurélien Trottier, Chef pâtissier.
- François Frauziol, Responsable laboratoire R&D Andros.
- Gabriel Le Quang, Meilleur Ouvrier de France pâtissier.
- Hélène Kerloeguen, Cheffe pâtissière du Prince de Galles Paris.
- Loïc Béziat, Champion du monde des arts sucrés.
- Xavier Berger, Meilleur Ouvrier de France chocolatier.

Ainsi que les membres du jury dégustation :

- Candice Ditlefsen, Cheffe pâtissière.
- Dani Pierard, Maître chocolatier.
- Elodie Brun, Productrice de cassis et de groseilles.
- Franck Lacroix, Rédacteur en chef au Journal du pâtissier.
- Marc Ducobu, Chef pâtissier.
- Marc-Henry Vergé, Chef exécutif Bertrand Hospitality
- Narae Kim, Cheffe pâtissière du Park Hyatt Paris-Vendôme
- Pascal Lac, Chef chocolatier – pâtissier.
- Yanis Ols, Lauréat Concours Fruits de Talent Andros Chef 2023.
- Yann Evanno, Chef Pâtissier, Responsable R&D Maison Pierre Hermé.

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

Andros Chef tient également à remercier ses partenaires : Unox, Atelier TB, Nordways, LocaCuisines, Locamax, Onétik, St Michel, Complast et LMG Location.

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.