



Devenez le nouveau « Fruits de Talent »

Les inscriptions sont ouvertes pour participer au concours de pâtisserie "Fruits de Talent" Andros Chef

L'entreprise Andros, au travers de sa marque Andros Chef dédiée aux professionnels, organise la 3ème édition du **concours FRUITS de TALENT** destiné aux élèves et apprentis* de pâtisserie.

Une édition placée cette année sur le thème du "Retour de cueillette", le végétal sous toutes ses formes.

Ce concours a pour volonté de promouvoir le savoir-faire, la transmission, les jeunes qui en bénéficient et ceux qui la dispensent et donc de mettre en avant les talents de demain mais aussi leurs professeurs et leurs écoles.

L'UNIQUE COMPÉTITION DE PÂTISSERIE AUTOUR DU FRUIT

Le Concours Fruits de Talent Andros Chef réunit l'excellence d'aujourd'hui et les talents de demain pour célébrer le fruit en pâtisserie. Cette compétition unique est encadrée par des professionnels de la gastronomie, tous réunis autour de la passion du fruit, de l'envie de transmettre leurs savoir-faire et de se dépasser.

Dans les conditions d'un véritable concours de pâtisserie professionnel, les étudiants devront démontrer leur maîtrise des techniques de l'art pâtissier et faire preuve d'imagination et de créativité pour répondre au thème qui leur est imposé.

Un jury prestigieux composé de personnalités de la gastronomie, présidé cette année par Laurent Le Daniel, chef pâtissier MOF et Président de la Confédération Nationale des Artisans Pâtissiers, Chocolatiers Confiseurs, Glaciers Traiteurs de France, récompensera le meilleur candidat qui remportera le titre de "Fruit de Talent Andros Chef 2023" !

EN 2023, LE VÉGÉTAL SOUS TOUTES SES FORMES

Après avoir choisi les agrumes en 2022, cette troisième édition met à l'honneur le végétal avec pour **thème « Retour de cueillette »**.

Les participants devront imaginer **4 recettes autour du fruit, des fleurs et des plantes aromatiques** en respectant les règles de naturalité qu'Andros s'impose dans ses propres recettes d'ingrédients fruitiers professionnels.

Les étudiants devront faire preuve de créativité et réaliser :

- Un entremets type boutique
- Un dessert individuel type restaurant
- Un dessert nomade transportable
- Une confiserie

*Élèves et apprentis de *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.*

Les huit finalistes seront sélectionnés sur dossier par un jury de professionnels.

Les candidats devront réaliser leurs 4 recettes lors de la grande finale qui se déroulera au cœur du verger expérimental d'Andros à Biars sur Cère le samedi 13 mai 2023.

LES PRIX ANDROS

Le gagnant

Le lauréat remportera un stage à l'école nationale supérieure de pâtisserie (ENSP) d'Yssingaux et un bon d'achat de 300 € pour du matériel professionnel. Il fera gagner à son école une Masterclass et 1000€ d'ingrédients fruitiers professionnels Andros Chef.

Le **prix ANFP (Association Nationale des Formateurs en Pâtisserie)** sera remis au formateur dont le candidat aura remporté la finale.

Le deuxième lauréat gagnera également un stage à l'ENSP et un bon d'achat de 300 € et fera remporter à son école 500 € d'ingrédients fruitiers professionnels Andros Chef.

Le troisième Lauréat se verra attribuer un bon d'achat de 400€ et la même somme en ingrédients Andros Chef pour son école.

Chaque finaliste remportera un abonnement au JOURNAL du PÂTISSIER et une entrée VIP au prochain SIRHA et fera remporter à leur école **200 € d'ingrédients fruitiers professionnels Andros Chef.**

Andros, partenaire officiel de la Coupe du Monde de Rugby 2023 offrira au gagnant et à son coach une place pour le match d'ouverture de la compétition France - Nouvelle Zélande qui aura lieu au stade de France le samedi 8 septembre 2023.

PROGRAMME

03/02/2023 : date et limite de dépôt des dossiers des candidats

06/03/2023 : Annonce des 8 finalistes qui seront sélectionnés sur dossier

13 mai 2023 : Finale

Le dossier d'inscription est téléchargeable sur le site Andros chef :

<https://www.androschef.com/fr/inscription-concours-fruits-talent-2/>