



ANNONCE DU JURY

3^{ème} édition des Trophées de la GLACE

un concours d'excellence autour de la glace !

Pour cette édition à dimension internationale,
nous avons le plaisir de dévoiler les membres du jury.

- **Philippe Urraca** - MOF Pâtissier et Président du jury
- **Régis Marcon** - Maisons Marcon 3***, Bocuse d'Or 1995 et Président d'honneur du jury
- **Christophe Adam** - Chef Pâtissier
- **Nicolas Boussin** - MOF Pâtissier, Elle&Vire
- **Bruno Casassus-Builhé** - MOF Service et Arts de la table
- **Adrian Colin** - MOF Verrier d'art
- **Victor Delpierre** – Champion du monde Barista et Cocktails
- **Laurent Duchêne** – MOF Pâtissier
- **Leslie Gogois** – Journaliste pour YAM magazine
- **Thibaut Honajzer** – Chef pâtissier et Gagnant des Trophées de la Glace 2023
- **Bernard Leprince** – MOF Cuisine
- **Julie Mathieu** – Co-fondatrice et Rédactrice en chef de Fou de pâtisserie
- **Franck Putelat** – MOF Cuisine-Gastronomie
- **Sonia Sadi Desorbais** – Membre de l'Académie Culinaire de France
- **Claire Sarmadi** - MOF Haute Couture Féminine, Présidente de la Commission des Métiers d'Art Société Nationale des Meilleurs Ouvriers de France
- **Jean-Charles Schamberger** – Directeur des rédactions du Pôle Restauration de Zepros
- **Xavier Thuret** - MOF Fromager
- **Sébastien Trudelle** - MOF Pâtissier
- **Sergi Vela** - Chef Pâtissier Chocolatier
- **Eric Verbauwhede** - Chef Pâtissier exécutif
- **David Wesmaël** - MOF Glacier

sous réserve de modifications





Président du jury : Philippe Urraca

Un des Meilleurs Ouvriers de France

C'est à l'âge de 19 ans que Philippe Urraca, suivant les traces de son père, ouvre sa toute première boutique. Passionné par son métier et fier représentant de la tradition pâtissière française, il s'assure que chacune de ses créations soit une forme de célébration du savoir-faire dont il a hérité.

En 1994, il obtient le titre de Meilleur Ouvrier de France en pâtisserie qui couronne son savoir-faire et sa maîtrise de l'art culinaire à la française. Cette reconnaissance l'amènera à partager, dans le cadre de démonstrations et de conférences, cette passion pour la grande pâtisserie française. Philippe est toutefois resté un artisan dans l'âme, un pâtissier qui aime « mettre la main à la pâte » et qui n'hésite jamais à partager sa passion et son savoir. Grand leader et professionnel respecté de ses pairs, il reste Président des Meilleurs Ouvriers de France Pâtisseries de 2003 à 2017. Ainsi, il entreprend, conseille, transmet son savoir, afin d'encourager l'innovation et transmettre aux générations futures pour porter plus loin la culture française.

Depuis 2011, il est aussi chef pâtissier et directeur technique de La Compagnie des desserts, ce qui lui donne l'occasion d'expérimenter et de déployer son talent dans la recherche des goûts et des saveurs. Sa réputation lui vaut d'être sollicité en France et à l'international pour réaliser des œuvres pâtissières dans le cadre de cérémonies ou d'événements. Depuis quelques années, en plus de ses différents engagements, Philippe consacre une bonne partie de ses efforts à revisiter et à revaloriser la pâtisserie française traditionnelle. Il fait la part belle de la pâtisserie dans des ouvrages disponibles en librairie. 45 ans de passion dans des livres, vendus à plus de 40 000 exemplaires ! Philippe Urraca écrit « Pâtisserie, leçons en pas à pas », et d'autres ouvrages, pour allier gourmandise et pédagogie : avec des centaines de recettes classiques ou modernes pour créer un dessert à notre image.



Président d'honneur du jury : Régis Marcon

Maisons Marcon 3*, Bocuse d'Or 1995**

Régis Marcon est né en 1956 dans ce petit village de Saint Bonnet le Froid situé en Haute-Loire, à la limite de l'Ardèche. C'est dans cette nature qu'il puise son inspiration.

Son souhait à 14 ans de faire les beaux-arts s'est transformé en une nouvelle vocation pour la cuisine après avoir rencontré un professeur de cuisine ; la générosité et la cuisine de sa mère l'ont conduit à vouloir peindre la nature en pratiquant la cuisine.

Très tôt, il s'attaque à ses premiers concours : championnat de France de dessert en 1973, Prix Taittinger en 1989, prix Brillat-Savarin en 1992, et pour couronner le tout, après trois finales de MOF, le Bocuse d'Or en 1995. Entre temps, en 1979, il reprend le restaurant de sa mère ; passionné de nature et de ses produits, il se lance dans un nouveau challenge. Une première étoile vient l'encourager dans sa démarche en 1990 ; suit la deuxième étoile en 1997, et arrive le grand jour, en 2015, avec l'obtention de la troisième étoile. D'autres guides nationaux et internationaux parlent de lui, cuisinier de l'année Gault et Millau en 2000, chef de l'année au journal professionnel Le Chef en 2001.

Passionné de ski (il obtient son brevet d'état en 1977), il s'intéresse également à la formation et à la transmission auprès des jeunes. Deux missions lui sont confiées en 2010 et 2018 pour travailler sur la formation des jeunes en France ; il est aussi parrain d'une école hôtelière au Cambodge.

En septembre 2009, il est chargé d'une mission par le gouvernement sur l'alternance et les formations dans le domaine de l'hôtellerie restauration. Président du Comité de Pilotage Formation regroupant les 10 syndicats de la restauration. En novembre 2017, Régis Marcon est mandaté par le Ministre de l'Éducation pour une mission consacrée à la transformation de la voie professionnelle, que ce soit en apprentissage ou en système scolaire ; mise en place de la réforme professionnelle.

Il devient Chevalier puis officier dans l'ordre de la Légion d'honneur en avril 2003. Il milite pour le développement durable dans son métier et dans sa maison, il a reçu plusieurs distinctions : tourisme, mérite agricole, légion d'honneur.



CONCOURS

Les épreuves finales se tiendront le **Lundi 25 mars 2024**,
lendemain de la Journée Européenne de la Glace Artisanale à l'école FERRANDI Paris.

Ce concours, valorisant le travail créatif autour de la glace,
est ouvert aux **professionnels des métiers de bouche**.

Chaque candidat devra réaliser une **coupe glacée** et un **dessert à l'assiette**
sur le thème **"Les Saveurs du Monde"**, autour d'une glace de leur choix.

La **cérémonie de remise des prix** se déroulera à l'école FERRANDI Paris.



Règlement complet disponible :

sur simple demande auprès de sauce.marie@gmail.com

Demande des dossiers d'inscription : **jusqu'au 31 octobre 2023**

Remise des dossiers complets de candidatures : **au plus tard le 30 novembre 2023**



RETOUR SUR L'ÉDITION 2023



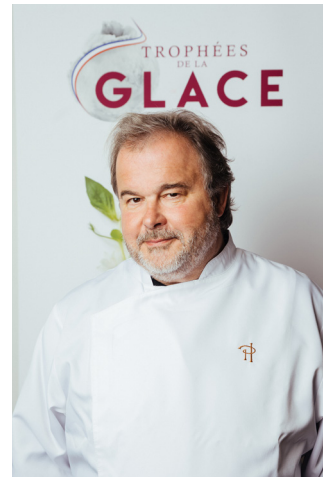
Marine Dardun - Thibaut Honajzer (gagnant) - Kévin Bourgade (2^{ème}) - Isabelle Touhari - Nathalie Cayen (3^{ème})



Philippe Urraca
Président du jury 2023



Trophée



Pierre Hermé
Président d'honneur du jury 2023



Photo de famille

