



ANNONCE DES FINALISTES ET DU JURY

4^e édition des Trophées de la GLACE

un concours d'excellence autour de la glace !

Pour cette nouvelle édition à dimension internationale,
nous avons le plaisir de dévoiler le nom des finalistes et des membres du jury.



Les candidats retenus pour la finale sont :

- **Stéphanie Dorrier** - Restaurant le Temps des Saisons, Jonage
- **Hélène Mao** - The Westin, Paris
- **Théo Picard** - Restaurant Amour Blanc, Blois
- **Carlos Rojas Rueda** - Cashel Palace Hotel, Espagne
- **Delphine Sartout** - Restaurant La Grigne Bio, Châteauroux
- **Mathieu Serais** - Paris Society, Paris
- **Carolina Urrutia** - Universidad del trabajo del Uruguay, Montevideo

Les épreuves finales se tiendront le **Lundi 24 mars 2025**,
Journée Européenne de la Glace Artisanale à l'école Le Cordon Bleu Paris.

Ce concours, valorisant le travail créatif autour de la glace,
est ouvert aux professionnels des métiers de bouche, en France et à l'International.

Chaque candidat devra réaliser une coupe glacée et un dessert à l'assiette
sur le thème "**La glace dans tous ses états**".

La glace de son choix sera au cœur de chaque création.

La **cérémonie de remise des prix** se déroulera à l'école Le Cordon Bleu Paris.



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.



Présidente d'honneur du jury : Stéphanie Le Quellec Chef de Cuisine doublement étoilée et Gagnante de Top Chef 2011

Née en 1981, Stéphanie Le Quellec entre à l'école hôtelière à 14 ans. Après ses études, elle fait ses armes au Four Seasons George V avant de quitter Paris pour la Provence où elle officie entre 6 et 7 ans au sein du Four Seasons Terre Blanche.

En 2011, à l'âge de 28 ans, elle remporte la seconde saison de Top Chef, à la suite de quoi elle se voit confier les rênes de l'Hôtel Prince de Galles à Paris. Elle y obtient sa première étoile au Guide Michelin en 2014, suivie d'une seconde en 2019. Quelques mois après cette consécration, Stéphanie se lance dans l'aventure entrepreneuriale en ouvrant son restaurant La Scène en octobre 2019 où elle réaccroche deux étoiles 4 mois après l'ouverture.

Mère de trois enfants, Stéphanie est aujourd'hui à la tête de trois entreprises : La Scène**, mais également Mam par Stéphanie Le Quellec, son concept de traiteur-pâtisseries ouvert en 2020, et Vive, sa table marine ouverte en 2022.

JURY D'EXCELLENCE 2025

Marraine de la 4^e édition des Trophées de la Glace

- **Sarah Michel** – Capitaine de l'équipe de France féminine de Basket-ball

Membres du Jury

- **Bruno Aim** – Maître Artisan Glacier et Président de la Confédération des Glaciers
- **Jean-Luc Beauhaire** – MOF Boulanger
- **Xavier Berger** – MOF Chocolatier
- **Nicolas Bernardé** – MOF Pâtissier
- **Eric Briffard** – MOF Cuisine et Chef exécutif et Directeur des Arts Culinaires de l'Institut Le Cordon Bleu Paris
- **Romy Carrère** – Rédactrice en Chef de l'Hôtellerie-Restauration
- **Stéphane Cathelin** – Chef de cuisine du pôle alimentaire Elio
- **Thierry Charrier** – Chef du Ministère des Affaires Étrangères et Européennes
- **Stéphane Chicheri** – Chef exécutif du pôle culinaire de Sodexo
- **Adrian Colin** – MOF Verrier d'art
- **Victor Delpierre** – Champion du monde Barista et Cocktails
- **Rémi Deschambre** – Journaliste gastronomique au Parisien-Aujourd'hui en France Week-end
- **Laurent Estèbe** – Rédacteur en Chef de Honoré le mag et Savours & Co
- **Eric Fabre** – MOF Primeur
- **José Carlos Fariña Pouso** – Gagnant de la 3^e édition des Trophées de la Glace
- **Laëtitia Gaborit** – MOF Fromager Affineur
- **Nathalie Helal** – Animatrice chez France Bleu National
- **Thibaut Honajzer** – Chef Pâtissier et Gagnant de la 2^e édition des Trophées de la Glace
- **Guy Krenzer** – Double MOF Cuisine & Charcutier Traiteur
- **Lionel Lallement** – MOF Pâtissier
- **Romain Leboeuf** – MOF Boucher
- **Bernard Leprince** – MOF Cuisine
- **Didier Merveilleux** – Chef Pâtissier
- **Yoni Saada** – Chef de Cuisine et Finaliste de Top Chef 2013
- **Marie Soria** – Cheffe exécutive de cuisine Potel et Chabot
- **Christian Têtedoie** – MOF Cuisine et Président des Maîtres Cuisiniers de France
- **Sébastien Trudelle** – MOF Pâtissier

LIEU DE LA FINALE

L'école Le Cordon Bleu Institut d'arts culinaires et de management hôtelier



Premier réseau mondial d'instituts d'arts culinaires et de management hôtelier au monde, Le Cordon Bleu a pour vocation de dispenser toutes les formations techniques ou universitaires liées aux métiers de la restauration, de l'hôtellerie et du tourisme. Fondé en 1895, l'institut Le Cordon Bleu a depuis près de 130 ans pour mission la transmission des techniques et des savoir-faire hérités des grands maîtres de la cuisine française, de la pâtisserie, de la boulangerie, des métiers du vin, et du management hôtelier. Aujourd'hui, notre réseau international regroupe plus de 35 instituts dans 20 pays et compte plus de 20 000 étudiants diplômés chaque année.

Le Cordon Bleu fêtera ses 130 ans d'existence en 2025. Dans le 15^e arrondissement depuis plus de 30 ans, l'école a emménagé dans ces locaux en 2016 pour proposer à leurs étudiants un centre d'excellence avec un confort ultra moderne à la pointe de la technologie pour un apprentissage de qualité.

Le Cordon Bleu Paris accueille plus de 1 000 étudiants chaque année. Face à la Seine et à la Statue de la Liberté, il jouxte le centre commercial Beaugrenelle, situé à côté de la Tour Eiffel. D'une superficie de 4 000 m², cet institut phare bénéficie d'installations ultramodernes et de hautes technologies, donnant une part importante à l'utilisation de systèmes numériques. Le campus met à la disposition de ses étudiants 7 salles de classe de pratique pour les cours de cuisine, pâtisserie et boulangerie. Il compte également 3 salles de démonstrations, 6 salles de cours modulables ainsi qu'une salle dédiée aux métiers du vin.

PARTENAIRES 2025

