

TROPHÉES DE LA GLACE



6^e édition

Un concours d'excellence autour de la glace et du dessert glacé !

ANNONCE DES PRÉSIDENTS
ET DU JURY



6^e édition des Trophées de la Glace et du Dessert glacé

un concours d'excellence autour de la glace et du dessert glacé !

Pour cette nouvelle édition à dimension internationale,
nous avons le plaisir de vous dévoiler les noms
de la **présidence du concours**.

Philippe Urraca

Président du Jury - Un des Meilleurs Ouvriers de France

Thierry Marx

Président d'Honneur - Artisan cuisinier

Yves Thuriès

Parrain de la 6^e édition - Un des Meilleurs Ouvriers de France

L'appel à candidatures est ouvert !

Les épreuves finales se tiendront le **mardi 23 mars 2026**,
veille de la Journée Européenne de la Glace Artisanale
à FERRANDI Paris.

Ce concours, valorisant le travail créatif autour du dessert glacé,
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 **"Surprenez-vous : laissez aller votre 6^e sens"**.
La **glace** de son choix sera au cœur de chaque création.

La **cérémonie de remise des prix** se déroulera
au Mandarin Oriental Lutétia Paris.



Règlement complet disponible :

sur simple demande auprès de contact@tropheesdelaglace.com

Remise des fiches d'inscription : **31 octobre 2026**

Remise des dossiers complets : **11 décembre 2026**

Contact presse : stephany.fressard@compagniedesdesserts.com



PRÉSENTATION

PHILIPPE URRACA PRÉSIDENT DU JURY

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 le conduira 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 à 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.



THIERRY MARX

PRÉSIDENT D'HONNEUR DE LA 6^e ÉDITION

Parisien d'origine, Thierry Marx est l'un des chefs les plus reconnus de sa génération. Il se forme chez les Compagnons du Tour de France et les meilleurs Chefs français parmi lesquels Claude Deligne, Joël Robuchon et Alain Chapel. Après deux années d'engagement dans l'armée, il quitte la France et voyage en Australie, à Hong-Kong, en Thaïlande et au Japon. A son retour, il est récompensé d'une première étoile Michelin en 1988 au Roc en Val à Tours et une autre en 1991 au Cheval Blanc à Nîmes. Le Chef officie 10 ans dans le Médoc au Relais & Châteaux Cordeillan-Bages où il obtient 2 étoiles en 1999. En 2006, il est élu Chef de l'Année par Gault&Millau et le magazine le Chef. En 2010 il prend les commandes de la restauration du nouveau palace Mandarin Oriental à Paris où il obtient 2 étoiles au Guide Michelin pour le Sur Mesure par Thierry Marx. La même année le grand public le découvre dans l'émission télévisée « Top Chef » pour laquelle il est membre du jury pendant 5 ans avant d'intégrer celui du programme « Master Chef », de retour sur les écrans, en Août 2022. En 2013, Thierry Marx est promu Chevalier de la Légion d'Honneur.

Avec une approche innovante et planétaire de la cuisine, Thierry Marx puise son inspiration en France, et à travers ses nombreux voyages, notamment au Japon. Passionné par l'art de vivre nippon et par sa gastronomie, il voyage régulièrement au Pays du soleil Levant pour s'y ressourcer et pratiquer les arts martiaux, dont le kendo et le judo.

Proposant des textures et des saveurs avant-gardistes, Thierry Marx défend une cuisine responsable, alliant plaisir et bien-être, qui ne connaît pas de conflit entre la tradition et l'innovation. En 2007, il ouvre son premier Foodlab à Paris où il met en place un véritable cerveau collectif aux côtés de designers, architectes, artistes et scientifiques. En 2013, il crée le Centre Français d'Innovation Culinaire à l'université d'Orsay avec le physicien-chimiste Raphaël Haumont. Le laboratoire est impliqué dans diverses missions : recherche fondamentale et appliquée, innovation, formation, enseignement. Le Centre anime la Chaire Universitaire « Cuisine du Futur », portée par la Fondation Paris Sud et l'Université Paris Saclay, et réfléchit sur l'évolution de l'alimentation en orientant les recherches sur les problématiques environnementales et de santé à l'horizon 2050. A la demande de l'Agence Spatiale Européenne et de Thomas Pesquet, Thierry Marx et Raphaël Haumont relèvent le défi en 2017 de créer un menu gastronomique dégusté à bord de la Station Spatiale Internationale par l'astronaute Français et son équipage. L'expérience sera renouvelée en 2021 pour la nouvelle mission dans l'espace de Thomas Pesquet.

YVES THURIÈS

PARRAIN DE LA 6^E ÉDITION



Dès l'âge de 14 ans, il débute son apprentissage en tant que Compagnon du Tour de France, et de rencontres en partages, il affirme sa passion et son talent pour les arts culinaires, notamment celle du chocolat.

1976 est une année dont Yves Thuriès se souviendra toute sa vie. À 38 ans, il est consacré Meilleur Ouvrier de France dans deux catégories : « pâtissier, confiserie, traiteur » et « glaces, sorbets, entremets glacés ». Une performance unique et inégalée dans l'histoire du concours.

Doté d'un savoir-faire et d'un style unique, Monsieur Yves Thuriès devient rapidement une référence dans le monde culinaire. Une grande idée l'anime de plus en plus, celle de partager avec le plus grand nombre ses inspirations pour faire vivre à chacun l'émotion de la grande cuisine.

Innovateur, passionné et désireux de partager le résultat de ses années de recherches, il publie en 1977 « La pâtisserie française », le premier tome de son œuvre majeure Le livre de recettes d'un Compagnon du Tour de France, première encyclopédie culinaire moderne. S'ensuivent un deuxième volume sur « Les glaces et la confiserie », puis un troisième sur « La nouvelle pâtisserie ». Actuellement, 12 tomes sont nés de la plume d'Yves Thuriès, traduits en 5 langues. Une référence pour plus de 500 000 professionnels.



Trophée réalisé par Adrian Colin, MOF Verrier d'Art

Contact presse : stephany.fressard@compagniedesdesserts.com



TROPHÉES
DE LA

GLACE



la compagnie des desserts

JURY D'EXCELLENCE 2027*

- **François Adamski** - MOF Cuisine, Chef Exécutif Servair
- **Jean-Luc Beauhaire** - MOF Boulanger
- **Bertrand Blondeau** - Gagnant de la 5^e édition des Trophées de la Glace
- **Julien Boutonnet** - MOF Pâtissier-Confiseur, EHL Hospitality Business School (Ecole Hôtelière de Lausanne)
- **Audrey Bonnafous** - Chef Exécutif Pâtisserie BaxterStorey France
- **Jeffrey Cagnes** - Chef Pâtissier
- **Bruno Casassus-Builhé** - MOF Service et Arts de la table
- **Thierry Charrier** - Chef des Cuisines du Ministère de l'Europe et des Affaires étrangères & Co-Président des Cuisiniers de la République
- **Stéphane Chichéri** - Chef Exécutif du Pôle Culinaire de Sodexo
- **Christophe Felder** - Chef Pâtissier
- **Juanlu Fernández** - Chef et Propriétaire de LÚ Cocina y Alma, Jerez 
- **Benjamin Ferra y Castell** - Chef Executif au Pavillon, Four Seasons, Londres 
- **Maxime Frédéric** - Chef Pâtissier, Cheval Blanc, Paris
- **Guy Krenzer** - Double MOF Cuisinier & Charcutier-Traiteur
- **Lionel Lallement** - MOF Pâtissier
- **Amandine Leroy** - MOF Gouvernante des Services Hôteliers
- **Anne Luzin** - Présidente Directrice Générale de RHF Médias
- **Gilles Marchal** - Chef Pâtissier
- **Jessica Prealpato** - Chef Pâtissière
- **Gaël Radigon** - MOF Charcutier Traiteur
- **Catherine Roland** - MOF et Présidente de la Société Nationale des Meilleurs Ouvriers de France
- **Sébastien Trudelle** - MOF Pâtissier
- **Jordi Tugues** - Chef Pâtissier et fondateur d'EspaiSucre, Barcelone 
- **Marc-Henry Vergé** - Chef Exécutif Bertrand Hospitality

*Sous réserve de modification

