



APPEL À CONCOURS

5^e édition des Trophées de la GLACE

Un concours d'excellence autour de la glace !

Après le succès des quatre premières éditions,
La Compagnie des Desserts lance la 5^e édition des « **TROPHÉES DE LA GLACE** »,
concours à dimension internationale.



Les épreuves finales seront présidées par **Philippe Urraca**, un des Meilleurs Ouvriers de France et **Gilles Goujon**, président d'honneur du jury, un des Meilleurs Ouvriers de France et chef de cuisine triplement étoilé.

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 "**Création glacée avec un cœur coulant**" façon *L'œuf "pourri" de truffe de Gilles Goujon*. La **glace** de son choix sera au **cœur** de chaque création.

Les **épreuves finales** et la **cérémonie de remise des prix** se tiendront le **Mardi 24 mars 2026**, Journée Européenne de la Glace Artisanale, à l'école FERRANDI 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 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.



Président d'honneur du jury : Gilles Goujon

Meilleur Ouvrier de France et chef de cuisine triplement étoilé

Né à Bourges dans le centre de la France, Gilles Goujon commence sa vie en cuisine à Béziers à 16 ans. Serveur en extra au Palais des Congrès de Béziers, le jeune homme est fasciné par l'autorité naturelle du chef et décide d'en faire son métier. Apprenti à la Compagnie du Midi puis commis au Ragueneau, il quitte la ville du rugby pour suivre les étoiles du Moulin de Mougins (3 étoiles Michelin) !

Aux côtés du Chef Roger Vergé, son mentor, il apprend et affine son style avec une touche provençale. Il vogue ensuite vers Marseille et le Petit Nice (3 étoiles Michelin) où il devient second de cuisine, puis vers Carry-le-Rouet et l'Escale, où il contribue à l'obtention de la 2^{ème} étoile. Il fait de brefs passages chez Marc Meneau (3 étoiles à Saint Père-sous-Vézelay) et Claude Giraud (2 étoiles à Narbonne) avant de créer sa propre galaxie à 30 km de Narbonne.

Gilles Goujon et son épouse, Marie-Christine, après quelques travaux sommaires à l'Auberge du Vieux Puits, la font renaître le 12 juin 1992, dans l'effervescence et l'excitation la plus totale.

En dépit des difficultés financières et des services à zéro couvert, Gilles Goujon tente le concours de Meilleur Ouvrier de France et décroche le prestigieux titre en 1996. Une récompense n'arrivant jamais seule, c'est en début 1997 que Gilles et Marie-Christine décrochent la première étoile au Guide Michelin, à force de travail et persévérance. En moins de 5 ans, le couple fait de ce lieu un repaire gourmand haut en saveurs.

En 2001, l'obtention de la deuxième étoile, pur moment d'intense folie, est suivie par l'ouverture de la partie hôtellerie de l'établissement. L'Auberge du Vieux Puits grandit et le Chef se fait sa place dans le monde gastronomique.

En 2010, dix-huit ans après l'ouverture, l'Auberge du Vieux Puits entre dans le cercle fermé des trois étoiles Michelin, la consécration. En 2015, il fait partie du TOP 10, 9^{ème} place au rang mondial des restaurants de « La Liste ».

En 2021, L'Alter-Native ouvre ses portes à Béziers. Une cuisine engagée, précise, portée par l'envie de faire simple et bon qui décroche sa première étoile Michelin en 2022. Une belle reconnaissance, fruit d'un travail rigoureux et sincère.

En 2023, à Fontjoncouse, l'Auberge du Vieux Puits atteint la 2^{ème} place mondiale au classement de « La Liste ».



RÉTROSPECTIVE DES ÉDITIONS PRÉCÉDENTES



1^{ère} édition :
Michel Roth
Président d'honneur du jury



2^e édition :
Pierre Hermé
Président d'honneur du jury



3^e édition :
Régis Marcon
Président d'honneur du jury



4^e édition :
Stéphanie Le Quellec
Président d'honneur du jury



Gagnant 1^{ère} édition :
Arnaud Daussy



Gagnant 2^e édition :
Thibaut Honajzer



Gagnant 3^e édition :
José Carlos Fariña Pouso



Gagnant 4^e édition :
Hélène Mao



Coupe glacée :
Gazanie



Coupe glacée :
Citron meringué Mojito



Coupe glacée :
Marrón



Coupe glacée :
Évasion fraîcheur lactée



Dessert à l'assiette :
Le tubéreux



Dessert à l'assiette :
Vacherin 2.0



Dessert à l'assiette :
Taco de Alto el Sol con sus matices



Dessert à l'assiette :
Vacherin aux agrumes
et poivre de Kampot

RÉTROSPECTIVE DES ÉDITIONS PRÉCÉDENTES



Photo de famille de la 1^{ère} édition



Photo de famille de la 2^e édition



Photo de famille de la 3^e édition



Photo de famille de la 4^e édition



Pourquoi La Compagnie des Desserts organise-t-elle un concours sur la glace ?

Fabricant de glaces, La Compagnie des Desserts gagne ses lettres de noblesse auprès de la restauration professionnelle en élevant la Glace au niveau d'un art dédié : l'Art du Glacier !

Un art qui peut être servi en particulier au moment du dessert pour en faire un moment festif et unique.

Elle se distingue en proposant d'associer la glace à tout moment du repas : amuse-bouche, entrée, plat, trou normand, cocktail,... Et si la glace était un art ?



- **Artisan glacier depuis 1983** : fabrication de glaces dans un atelier artisanal au cœur des Corbières dans le respect du savoir-faire et de la tradition des Maîtres Glaciers.
- **Des glaces au plus proche de la saveur originelle** : Notre procédé traditionnel d'infusion nous permet de restituer la saveur la plus juste en utilisant le produit d'origine. Nous apportons un soin particulier à l'équilibre de nos recettes en mettant plus de fruits et moins de sucre.
- **3 000 recettes de glaces et sorbets** : Des glaces « comme si les chefs les avaient faites dans leur cuisine » inspirées des saveurs d'épices, d'aromates, de fruits frais et de produits des régions ou du monde.
- **1 500 créations originales sur mesure par an** : Plus de 1 500 fabrications sur mesure produites pour des restaurants qui nous confient le soin de réaliser leurs idées les plus originales (crevette, gorgonzola, bière brune, gaufre...).
- **Un savoir-faire reconnu par ses pairs** : plus de 14 000 clients en France.