



RÉSULTATS DU CONCOURS FRUITS DE TALENT

Andros Chef a organisé la 2^{ème} édition de la finale du concours FRUITS de TALENT Andros Chef destiné aux élèves et apprentis* de pâtisserie qui s'est déroulée le samedi 7 mai à Biars sur Cère, dans le Lot, au cœur du verger expérimental d'Andros.

(*Mention Complémentaire Pâtissier, Mention complémentaire Dessert de restaurant, BTM Pâtissier, BM pâtissier, Bachelor des métiers de bouche et Lycée de bac professionnel boulanger pâtissier)



Un concept fort

Seul concours de pâtisserie avec le fruit en thème central qui a pour volonté de soutenir les écoles et les formateurs dans leurs démarches de transmission ainsi que les talents de demain.

Andros s'engage ainsi à promouvoir l'apprentissage du fruit, de sa culture à son utilisation en pâtisserie mais aussi le bon goût du fruit puisque les candidats ont suivi les mêmes règles de naturalité qu'Andros s'impose dans ses propres recettes d'ingrédients fruitiers.



Cette année, les candidats ont dû préparer 4 recettes sur le thème « **des agrumes** » ne comportant donc aucun colorant, aucun additif, aucune feuille d'or ni scintillant, aucun arôme même naturel.

Les gagnants du concours de pâtisserie "Fruits de talent Andros Chef" 2022

1^{er} place : C'est Mélanie Hours qui remporte le premier prix Andros Chef, remis par Davy Tissot, Frédéric Gervoson (PDG du groupe Andros) et Solveig Hoyaux (gagnante de la première édition en 2021 et Meilleure apprentie de France 2022 en pâtisserie). La lauréate est élève du SEPR Lyon ; elle était épaulée par sa formatrice Sandy Violand.

Elle remporte ainsi un stage à l'école nationale supérieure de pâtisserie d'Yssingeaux, une Masterclass pour son école et un bon d'achat pour du matériel professionnel.

2^e place : Méline Ardoin du CFA Ploufragan obtient le 2^e prix, avec son coach Thomas Frinquant, elle remporte elle-aussi un stage à l'ENSP et un bon d'achat.

3^e place : Bérénice Vanvincq de l'IRFMA Nîmes, la 3^{ème} qui gagne également un bon d'achat était accompagnée par Jordan Joro, pâtissier à Miers.

Enfin, trois prix spéciaux ont été décernés :

- Le prix spécial Mention complémentaire à Kelly Barraud du CFA de Cahors et son professeur Sylvain Martel.
- Le prix Coup de cœur Andros revient à Coline Liard du MFR du Balan, la benjamine de l'épreuve, entourée de Eric Bernollin, formateur au MFR.
- Et le prix spécial entremets à Lucie Monetti du CFA Laxou, avec son maître d'apprentissage Sylvain Musquar

Le président de l'Association nationale des formateurs en pâtisserie, Jean-Charles Balthazard a remis à Sandy Violand, le trophée de l'ANFP. La jeune formatrice a par deux fois vu ses deux candidates remporter le concours "Fruits de talent Andros Chef" en 2021 et en 2022.

Cette journée placée sous le signe de la bienveillance a été l'occasion de faire découvrir ou redécouvrir toutes les gammes fruitées 100 % naturelles Andros Chef : confits de zestes d'agrumes, purées de fruits sucrés, 100 % fruits, BIO ... compotées de fruits avec morceaux, les garnitures totalement clean

(seulement 4 ingrédients : fruits, sucre, pectine et jus de citron) ou encore fruits semi-confits ... Toutes ces gammes bénéficient de l'amont fruitier, de l'expertise et de la qualité d'Andros.

Andros Chef propose des kits de dégustations mais aussi, pour ceux qui le souhaitent, des modules de formation pour les écoles. Tous les professionnels de la pâtisserie peuvent également bénéficier d'échantillons de découverte des gammes sur simple demande auprès d'Andros Chef

LE DÉROULÉ DE LA FINALE

Pour rappel, 8 finalistes avaient été sélectionnés sur dossier par un jury de professionnels :

- Méline Ardoin du CFA Ploufragan et son coach Thomas Frinquant
- Kelly Barraud du CFA de Cahors et son professeur Sylvain Martel
- Andrew Deneve du CFA Le Beausset et sa formatrice Axelle Fleau
- Kitti Herman du CFA de Bar le Duc et sa coach Elise Spitz
- Mélanie Hours du SEPR Lyon et sa formatrice Sandy Violland
- Coline Liard du MFR du Balan et son formateur Eric Bernollin
- Lucie Monetti du CFA Laxou coachée par son maître d'apprentissage Sylvain Musquar
- Bérénice Vanvincq de l'IRFMA Nîmes aidée par Jordan Joro, pâtissier à Miers

Ces 8 finalistes ont présenté au bout de 7 h d'épreuves leurs 4 créations sur un buffet :

- ➔ une recette d'un entremets individuel, avec 3 textures
- ➔ un dessert de restaurant, présenté sur assiette et accompagné d'un sorbet et d'un accompagnement aux fruits
- ➔ un gâteau de voyage avec minimum 2 textures
- ➔ une confiserie aux fruits mono-parfum en 2 textures

Devant un jury encore une fois prestigieux :

- Davy Tissot, Meilleur Ouvrier de France et Bocuse d'Or 2021 a présidé cette édition.
- Paul Occhipinti, Meilleur Ouvrier de France chocolatier confiseur en était le parrain.
- Vincent Boué, Meilleur Ouvrier de France Glacier,
- Nasseridine Mendi, Meilleur Ouvrier de France pâtisserie,
- Julien Dugourd, chef pâtissier du restaurant La chèvre d'Or 2*
- Sophie de Bernardi, Cheffe pâtissière,
- Gianni Spadafora, Chef exécutif pâtisserie chez Philippe Conticini à Paris,
- Oscar Garcia, un des plus jeunes chefs étoilés de France (2014)
- Laurent Ratia, producteur d'abricots sur la région de Narbonne, (Andros Chef a à cœur de mettre également en avant ses producteurs partenaires)
- Edouard Morand, Chef Chocolatier / Pâtissier / Confiseur
- Rémi Bouiller, Chef pâtissier et fondateur du salon de thé Kreme à Montrouge
- Nicolas Paciello, Chef pâtissier boutique Cinq sens à Paris.
- François Frauziol, chef pâtissier du centre R&D Andros
- Stéphane Augé, Meilleur Ouvrier de France Glacier
- Keiko Nagae, Cheffe pâtissière
- Jean-Charles Balthazard, Maître Pâtissier, Confiseur, Chocolatier, Glacier formateur et Président de l'ANFP (Association Nationale des Formateurs en Pâtisserie)
- Jérémy Del Val, champion de France des desserts, Chef pâtissier de la création chez Dalloyau.
- Stéphane Bonnat, maître chocolatier de la maison familiale qui porte son nom depuis 1884.
- Carl Marletti, Meilleur Pâtissier de l'Année en 2009, Chef pâtissier
- Stéphane Mangin, chef pâtissier chez Georges Blanc (3*)
- Sébastien Cantrelle, chef pâtissier, consultant et formateur
- Dominique Campergue, formateur cuisine et Raphaël Dussuelle, formateur pâtisserie au CFA de Cahors qui ont largement aidés à la construction et à la réussite du concours
- et la 1^{ère} gagnante Solveig Hoyaux (également MAF pâtissier 2022) ont complété ce jury d'exception.