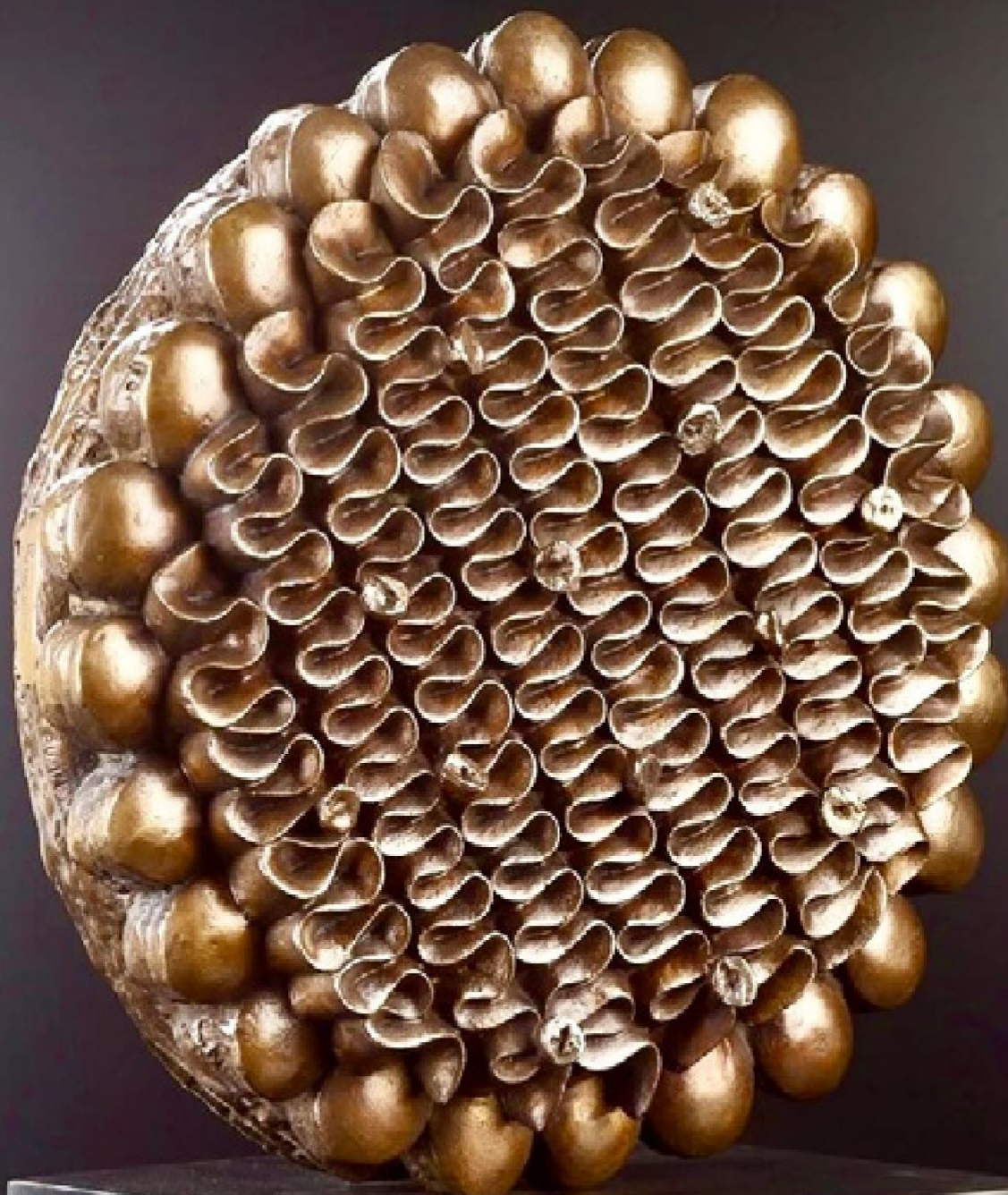




UN CONCOURS QUI REPRÉSENTE L'EXCELLENCE

Révéléateur incontestable de talents, le prestigieux concours a cette fois fait sensation au **Pavillon Gabriel**, en mettant en lumière de futurs grands noms de la pâtisserie.

Abel Nesson s'est distingué en remportant l'édition 2024 du Concours Relais Desserts Charles Proust !

Cette édition a rassemblé un **jury de pâtissiers de renom** dont Julien Alvarez, Alice Barday, Maxime Frederic, Frank Haasnoot, Franck Michel, Enzo Roussel, Antoine Santos.

Il comptait également **4 membres Relais Desserts** : Xavier Berger, Marc Ducobu, Vincent Vallée et Aurélien Trottier.



UNE ÉDITION DANS L'AIR DU TEMPS

Deux réalités s'entrechoquent dans le monde que l'on connaît aujourd'hui : **le manque d'espace** sur la Terre face à une **démographie fulgurante**, mais aussi la montée en puissance de **l'Intelligence Artificielle**, une technologie nouvelle visant à créer des machines capables d'imiter l'intelligence humaine.

Les candidats ont eu à réaliser une **pièce artistique** servant de présentoir pour **trois petits gâteaux** sur le thème :

L'intelligence Artificielle nous mènera-t-elle sur Mars... ?

REMISE DES PRIX

TROPHÉE RD CHARLES PROUST
1^{er} PRIX
Abel NESSON
Maison Lenôtre



Petits gâteaux : L'Ouie, Curiosity, Carte mère

TROPHÉE RD CHARLES PROUST
2^{ème} PRIX
Yudai NITTA
Gourmet WAKO chocolaterie à Tokyo



Petits gâteaux : Symbiose, Coexistence, Entraide

TROPHÉE RD CHARLES PROUST
3^{ème} PRIX
Axel LEBELLANGER
Institut Culinaire de France - Damien JULIA



« Inflorescence Numérique »

PRIX D'EXCELLENCE JEUNE ESPOIR

1^{er} PRIX

Axel RAGAZZO

Région Loire Bretagne (maison Aurélien Trottier)



Recette « Cyber Security »

PRIX D'EXCELLENCE JEUNE ESPOIR

2^{ème} PRIX

Enzo MARTY

Région Sud-ouest (maison Loïc Béziat)



Recette « Angalise »

PRIX D'EXCELLENCE JEUNE ESPOIR

3^{ème} PRIX

Lucas RETIF

Région Belgique (maison Marc Ducobu)



Recette « Zestes cosmiques »



PRIX D'EXCELLENCE
PÂTISSIER BOUTIQUE
Claire HEITZLER

PRIX D'EXCELLENCE
PÂTISSIER DE RESTAURANT
Maxence BARBOT



PRIX D'EXCELLENCE
ARTISAN D'EXCEPTION
Patrick CHOLET
*Les Cadres Noirs Percherons
Produit du miel*



PRIX D'EXCELLENCE
PÂTISSIER D'EXCEPTION
Hervé LAUZIER
*Les Lavam'din
Produit des amandes*



PRIX D'EXCELLENCE
ARTISAN D'EXCEPTION
Laurent BOUGHABA
*L'agrumiste
Produit des agrumes*

