



ANNONCE DU PALMARÈS

3^{ème} édition des Trophées de la GLACE

Un concours d'excellence autour de la glace !

À l'issue de la finale qui s'est déroulée le lundi 25 mars 2024, lendemain de la Journée européenne de la Glace Artisanale, à l'école Ferrandi, nous avons le plaisir de vous annoncer le palmarès de la 3^{ème} édition des Trophées de la Glace :



- **Vainqueur : José Carlos Fariña Pouso**
Directeur technique
de Area Doce - Reyvi, Pontevedra
- 2^{ème} : Luther De Deken
Chef de partie pâtisserie
à The Ruck Hotel, Lyon
- 3^{ème} : Tinh Tran
Cheffe pâtissière
à Brasserie les Haras, Strasbourg

Sur le thème "Les saveurs du Monde", les finalistes avaient 3 heures pour réaliser :

- Une coupe de glace pour 9 personnes
- Un dessert à l'assiette pour 9 personnes

à base des glaces fournies par La Compagnie des Desserts.

Cette journée placée sous le signe de l'amour de la glace et de la convivialité était animée par le duo : Philippe Urraca, Président du Jury, et Régis Marcon, Président d'honneur du Jury.





JURY 2024

- **Christophe Adam** – Chef Pâtissier
- **Nicolas Boussin** – MOF Pâtissier, Elle&Vire
- **Bruno Casassus - Builhé** – MOF Service et Arts de la table
- **Adrian Colin** – MOF Verrier d'art
- **Victor Delpierre** – Champion du monde Barista et Cocktails
- **Laurent Duchêne** – MOF Pâtissier
- **Guy Garcia** – Maître Artisan Charcutier
- **Leslie Gogois** – Journaliste pour Yam magazine
- **Thibaut Honajzer** – Gagnant de la 2^{ème} édition
- **Frédéric Jaunault** – MOF Primeur
- **Bernard Leprince** – MOF Cuisine
- **Jean-Luc Lhourre** – MOF Cuisine
- **Julie Mathieu** – Co-fondatrice et Rédactrice en chef de Fou de pâtisserie
- **Franck Putelat** – MOF Cuisine-Gastronomie
- **Sonia Sadi Desorbais** – Membre de l'Académie Culinaire de France
- **Claire Sarmadi** – MOF Haute Couture Féminine, Présidente de la Commission des Métiers d'Art Société Nationale des Meilleurs Ouvriers de France
- **Jean-Charles Schamberger** – Directeur des rédactions du Pôle Restauration de Zepros
- **Xavier Thuret** – MOF Fromager
- **Sébastien Trudelle** – MOF Pâtissier
- **Sergi Vela** – Chef Pâtissier Chocolatier
- **Eric Verbauwhede** – Chef Pâtissier Exécutif
- **David Wesmaël** – MOF Glacier

MERCI À NOS PARTENAIRES ET À L'ÉCOLE FERRANDI





Pourquoi avoir organisé un concours autour de la glace ?

Glacier depuis 1983, nous avons toujours considéré le travail de la glace comme un art. D'ailleurs, le leitmotiv qui nous guide depuis toujours est « Et si la glace était un art ? ». Nous avons voulu concrétiser cet art en créant un trophée dont le but est de sublimer la glace à travers sa présentation et de révéler des talents en les faisant travailler sur des compositions à la fois artistiques, originales, et gourmandes.

Pourquoi la finale se déroule-t-elle le 24 mars ?

Le 25 mars est une date symbolique : il s'agit du lendemain de la journée européenne de la glace artisanale et l'occasion pour nous de valoriser le savoir-faire de toute la filière des artisans glaciers européens.

Pourquoi avoir choisi le thème "Les saveurs du Monde" ?

Nous avons choisi "Les saveurs du Monde" comme fil conducteur de cette édition. Tout d'abord parce que nous avons élevé cette année le concours à un niveau international en ouvrant la possibilité aux talents du monde entier de participer. Mais aussi parce que ce thème est sans frontière puisque les saveurs peuvent provenir des épices, des aromates, des fruits, des légumes, des produits des régions ou des richesses du monde.

Sylvain Bertrand, Directeur Général de La Compagnie des Desserts



" Heureux d'avoir découvert les créations de nos finalistes autour d'un thème qui n'a pas de frontière, ni de limite à la créativité et d'avoir eu la vision des talents de demain. Heureux également d'avoir retrouvé et partagé un moment avec mes amis du jury autour de ce concours qui m'est cher. Heureux de féliciter le vainqueur de cette 3^{ème} édition"

Philippe Urraca, Président du Jury





TROPHÉES DE LA GLACE

Qui est La Compagnie des Desserts ?

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 !



- **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.

