



ANNONCE DU GAGNANT

5^e 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 mardi 24 mars, *Journée européenne de la Glace Artisanale*, à FERRANDI Paris, nous avons le plaisir de vous annoncer le classement de la 5^e édition des Trophées de la Glace :



Philippe Urraca, Jean-Marc Bigot, Bertrand Blondeau, Elynn Kowalczyk, Gilles Goujon

Sur le thème "**Création glacée avec un cœur coulant**", façon *L'œuf "pourri" de truffe* de Gilles Goujon, les finalistes avaient 3 heures pour réaliser :

- **une coupe de glace** pour 6 personnes
 - **un dessert à l'assiette** pour 6 personnes
- à base des glaces fournies par La Compagnie des Desserts.

Pour en savoir plus sur les gagnants, vous pouvez consulter leur fiche respective, en pièce jointe.

Cette journée placée sous le signe de l'amour de la glace et de la convivialité était animée par **Philippe Urraca**, Président du Jury, et **Gilles Goujon**, Président d'honneur du Jury.



"Je suis très fier de présider le jury des Trophées de la Glace. Cette édition franchit une nouvelle étape sur le plan technique : le thème impose un véritable travail autour des textures et témoigne de l'exigence grandissante du concours. Je me réjouis de découvrir et de départager ces créations aux côtés de mes amis du jury. Je salue l'engagement et la sensibilité de chaque candidat, qui participent à mettre en lumière la glace, et adresse mes félicitations à celui ou celle qui saura marquer cette édition par sa signature."

Philippe Urraca, Président du Jury

RETOUR SUR LES CRÉATIONS DES FINALISTES



Bertrand Blondeau - gagnant



Coupe glacée :
L'Œuf de Fabergé



Dessert à l'assiette :
L'omelette mexicaine



Khadija Hammou
1^{ère} finaliste



Coupe glacée :
Souvenir de Médina



Dessert à l'assiette :
Perle d'Argan



Manon Nowakowski
2^{ème} finaliste



Coupe glacée :
Voyage glacé



Dessert à l'assiette :
Corée givrée



Jérémy Biasiol - finaliste



Coupe glacée :
Mousse de banane,
bananes caramélisées,
sorbet orange, banane et
chocolat.



Dessert à l'assiette :
Glace au gâteau de carottes au
fromage, carottes glacées, coulis
de chocolat blanc/agrumes et
gelée de carottes.

A l'occasion de cette 5e édition, nous avons organisé une table ronde consacrée au thème suivant :

« **Comment rebondir après un coup dur dans sa vie professionnelle ?** »

Quatre personnalités d'exception ont partagé leur expérience :

- **Gilles Goujon**, Un des Meilleurs Ouvriers de France, Chef de cuisine triplement étoilé et Chef d'entreprise.
- **Adrien Duvillard**, ancien sportif de haut niveau en ski alpin et spécialiste des épreuves de vitesse, il a passé 11 ans en équipe de France. Vainqueur d'une coupe du monde en 1993 et de quatre titres de champion de France. Après sa carrière, Adrien est devenu coach en entreprise. Les épreuves de la vie en font un spécialiste de ce thème.
- **Stéphane Chichéri**, Chef exécutif du pôle culinaire de Sodexo
- **Jérémy Biasiol**, participant aux Trophées de la Glace 2026 et en projet pour mettre en avant les HANDI-CAPABLES en cuisine.

La table ronde a été animée par le journaliste gastronomique **Vincent Ferniot**.

Pourquoi avoir choisi de créer une table ronde ? et pourquoi ce thème ?

Nous avons souhaité créer une parenthèse propice à la prise de hauteur et au partage de parcours inspirants. Ce thème, volontairement transversal, fait écho aux réalités des chefs de cuisine, des sportifs comme des entrepreneurs : des univers où l'exigence de performance est élevée, où la quête de perfection est constante, et où les épreuves font pleinement partie de la construction. Ainsi, lors de cette table ronde, des intervenants ont témoigné de leurs trajectoires, faites d'engagements, de remises en question, de réussites mais aussi de doutes. Car participer à un concours, c'est précisément cela : une aventure humaine, jalonnée de hauts et de bas. Mettre en lumière cette réalité, c'est aussi transmettre une conviction forte : derrière chaque réussite, il y a un chemin... et c'est ce chemin qui façonne les talents.

Jean-Marc Bigot

Président de La Compagnie des Desserts



De droite à gauche : Stéphane Chichéri, Gilles Goujon, Adrien Duvillard, Jérémy Biasiol et Vincent Ferniot.

JURY 2026

- **Philippe Urraca** — Président du jury et MOF Pâtissier
- **Gilles Goujon** — Président d'honneur du jury, MOF et chef de cuisine triplement étoilé
- **Jean-Luc Beauhaire** — MOF Boulanger
- **Romain Besseron** — Chef des cuisines du Premier ministre et de l'Hôtel de Matignon
- **Sonia Bichet** — MOF Poissonnier
- **Stéphane Chicheri** — Chef exécutif du pôle culinaire de Sodexo
- **Adrian Colin** — MOF Verrier d'art
- **Stéphane Collet** — MOF Cuisinier
- **Vincent Delbarre** — Directeur de l'offre des achats et de la logistique chez La Famille
- **Victor Delpierre** — Champion du monde Barista et Cocktails
- **Elodie Elsy Moreau** — Rédactrice en chef de La Toque
- **Christophe Haton** — MOF Cuisinier
- **Noémie Honiat** — Cheffe pâtissière
- **Guy Krenzer** — Double MOF Cuisinier & Charcutier-Traiteur
- **Lionel Lallement** — MOF Pâtissier
- **Christelle Lohro** — MOF Fromager
- **Hélène Mao** — Gagnante de la 4^e édition des Trophées de la Glace
- **Jessica Prealpato** — Chef pâtissière
- **Sébastien Trudelle** — MOF Pâtissier
- **Marc-Henry Vergé** — Chef exécutif Bertrand Hospitality
- **Joseph Viola** — MOF Cuisinier



UN MOT DU PRÉSIDENT DE LA COMPAGNIE DES DESSERTS

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, notre philosophie est « Et si la glace était un art ? ». Nous avons voulu concrétiser cette vision en créant un trophée dont l'objectif est de sublimer la glace à travers sa présentation et de révéler des talents en les mettant au défi de réaliser des compositions à la fois artistiques, originales et gourmandes.

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

Le 24 mars est une date symbolique : il s'agit de la Journée européenne de la glace artisanale, une occasion idéale pour mettre en lumière le savoir-faire des artisans glaciers européens et valoriser toute la filière.

Pourquoi avoir choisi le thème "Création glacée avec un coeur coulant" ?

Cette année, les Trophées rendent hommage à un plat emblématique de la gastronomie française : l'OEuf « pourri » de truffe de notre Président d'Honneur, Gilles Goujon. Ce thème impose un exercice technique exigeant et audacieux, où la maîtrise des textures est essentielle. Mais au-delà du défi, il ouvre surtout un formidable terrain d'expression : surprendre, émouvoir, jouer avec les contrastes... et révéler des créations aussi inattendues que mémorables.

Qu'y a-t-il de nouveau dans cette édition ?

La grande nouveauté réside dans l'introduction d'une table ronde sur le thème : "Comment rebondir après un coup dur dans sa vie professionnelle ?". Nous avons souhaité créer une parenthèse propice à la prise de hauteur et au partage de parcours inspirants. Ce thème, volontairement transversal, fait écho aux réalités des chefs de cuisine, des sportifs comme des entrepreneurs : des univers où l'exigence de performance est élevée, où la quête de perfection est constante, et où les épreuves font pleinement partie de la construction. Ainsi, lors de cette table ronde, des intervenants ont témoigné de leurs trajectoires, faites d'engagements, de remises en question, de réussites mais aussi de doutes. Car participer à un concours, c'est précisément cela : une aventure humaine, jalonnée de hauts et de bas. Mettre en lumière cette réalité, c'est aussi transmettre une conviction forte : derrière chaque réussite, il y a un chemin... et c'est ce chemin qui façonne les talents.

Interview de Jean-Marc Bigot
Président de La Compagnie des Desserts



MERCI

À L'ÉCOLE FERRANDI PARIS ET NOS PARTENAIRES

