



COMMUNIQUE DE PRESSE

1^{ère} édition des Trophées de la GLACE

un concours d'excellence qui ne vous laissera pas de glace !

À l'issue de la finale qui s'est déroulée le jeudi 24 mars à l'école Ferrandi, nous avons le plaisir de vous annoncer le classement de la 1^{ère} édition des Trophées de la Glace :



- **Vainqueur : Arnaud Daussy**
Commis pâtissier au Mandarin Oriental Paris
- 1^{er} finaliste : Florian Villa
Chef du restaurant L'Osmose à la Roche
s/Yon - 2^{ème} finaliste : Marine Dardun
Apprentie pâtissière au restaurant Le
Cap Horn à Six-Fours les Plages

Sur le thème de la **NATURE GOURMANDE**, 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 le duo de Meilleurs Ouvriers de France : **Philippe Urraca**, Président du Jury, et **Michel Roth**, Président d'honneur.



" Heureux de cette 1^{ère} édition des Trophées de la Glace ! Les créations des finalistes autour du thème de «la nature gourmande» étaient de très haute qualité avec de la technique, du visuel, de l'originalité et du goût. Heureux également d'avoir retrouvé et partagé un moment avec mes amis du jury autour de ce nouveau concours. Heureux de féliciter ce vainqueur et les finalistes qui participent au niveau d'excellence de ce concours ! "





JURY 2022

- **Adrian Colin** – MOF verrier
- **Philippe Faur** – Maître Artisan Glacier
- **Paul Fédèle** – Rédacteur en chef de France Snacking
- **Marie-José Germon** - Chef du Ministère des Outre-Mer
- **Frédéric Jaunault** - MOF Primeur
- **David Wesmaël** – MOF glacier
- **Bernard Leprince** – MOF cuisinier
- **Nina Metayer** – Consultante pâtissière
- **Philippe Muzé** – Chef pâtissier Cacao Barry
- **Benoît Nicolas** – MOF Ferrandi
- **Marc-Henry Vergé** – Chef exécutif

MERCI À L'ÉCOLE FERRANDI ET NOS PARTENAIRES





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 ? ».

La glace est un art qui peut être servi en particulier au moment du dessert pour en faire un moment festif et unique. Elle peut aussi être associée à tout moment du repas : amuse-bouche, entrée, plat, trou normand, cocktail... 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 artistique, originale, et gourmande.

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

Le 24 mars est la journée européenne de la glace artisanale qui permet aux artisans glaciers européens et de toute la filière de valoriser leur patrimoine. C'est donc une date symbolique pour nous, glacier, qui permet de remplir la mission de cette journée.

Pourquoi avoir choisi le thème de la Nature Gourmande ?

Nous avons choisi La Nature Gourmande comme fil conducteur de cette 1^{ère} édition. Une thématique qui nous est chère : comment associer le plaisir gourmand à la naturalité ?

- **la Naturalité** : le respect du produit dans le choix des matières premières et le travail sur la compréhension des phénomènes naturels pour réaliser une glace qui soit élégante et gourmande.
- **le Plaisir Gourmand** : la raison d'être de la glace.



Interview de Sylvain Bertrand Directeur Général

France de La Compagnie des Desserts





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.
- **2 500 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 12 000 clients en France.

