



**DOSSIER
DE PRÉSENTATION**

3^{ème} ÉDITION

- Finale 25 mars 2024 -



SOMMAIRE

COMMUNIQUÉ DE PRESSE	3
JURY 2024 ET PLANNING	6
RETOUR SUR LA 2 ^{ÈME} ÉDITION	7
NOUS CONTACTER	12





APPEL À CONOURS

3^{ème} édition des Trophées de la GLACE

un concours d'excellence autour de la glace !

Après le succès des deux premières éditions, La Compagnie des Desserts lance la 3^{ème} édition « **LES TROPHÉES DE LA GLACE** ».

La nouveauté de ce concours est de prendre une **dimension internationale** avec un appel à concours qui sera relayé dans les pays anglophones et hispanophones.



Les épreuves finales seront présidées par **Philippe Urraca**, un des Meilleurs Ouvriers de France, et **Régis Marcon**, président d'honneur du jury, Maisons Marcon 3***, Bocuse d'Or 1995.

Elles se tiendront le **Lundi 25 mars 2024**, lendemain de la Journée Européenne de la Glace Artisanale à l'école FERRANDI Paris.

Ce concours, valorisant le travail créatif autour de la glace, est ouvert aux **professionnels des métiers de bouche**.

Chaque candidat devra réaliser une **coupe glacée** et un **dessert à l'assiette** sur le thème "**Les Saveurs du Monde**", autour d'une glace de leur choix.

La **cérémonie de remise des prix** se déroulera à l'école FERRANDI Paris.

Règlement complet disponible :

sur simple demande auprès de sauce.marie@gmail.com

Demande des dossiers d'inscription : **jusqu'au 31 octobre 2023**

Remise des dossiers complets de candidatures : **au plus tard le 30 novembre 2023**





TROPHÉES DE LA GLACE

Pourquoi La Compagnie des Desserts organise-t-elle un concours sur la glace ?

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 !

Un art qui peut être servi en particulier au moment du dessert pour en faire un moment festif et unique.

Elle se distingue en proposant d'associer la glace à tout moment du repas : amuse-bouche, entrée, plat, trou normand, cocktail,... Et si la glace était un art ?



- **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 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.



Président du jury : Philippe Urraca

Un des Meilleurs Ouvriers de France

C'est à l'âge de 19 ans que Philippe Urraca, suivant les traces de son père, ouvre sa toute première boutique. Passionné par son métier et fier représentant de la tradition pâtissière française, il s'assure que chacune de ses créations soit une forme de célébration du savoir-faire dont il a hérité.

En 1994, il obtient le titre de Meilleur Ouvrier de France en pâtisserie qui couronne son savoir-faire et sa maîtrise de l'art culinaire à la française. Cette reconnaissance l'amènera à partager, dans le cadre de démonstrations et de conférences, cette passion pour la grande pâtisserie française. Philippe est toutefois resté un artisan dans l'âme, un pâtissier qui aime « mettre la main à la pâte » et qui n'hésite jamais à partager sa passion et son savoir. Grand leader et professionnel respecté de ses pairs, il reste Président des Meilleurs Ouvriers de France Pâtissiers de 2003 à 2017. Ainsi, il entreprend, conseille, transmet son savoir, afin d'encourager l'innovation et transmettre aux générations futures pour porter plus loin la culture française.

Depuis 2011, il est aussi chef pâtissier et directeur technique de La Compagnie des desserts, ce qui lui donne l'occasion d'expérimenter et de déployer son talent dans la recherche des goûts et des saveurs. Sa réputation lui vaut d'être sollicité en France et à l'international pour réaliser des œuvres pâtissières dans le cadre de cérémonies ou d'événements. Depuis quelques années, en plus de ses différents engagements, Philippe consacre une bonne partie de ses efforts à revisiter et à revaloriser la pâtisserie française traditionnelle. Il fait la part belle de la pâtisserie dans des ouvrages disponibles en librairie. 45 ans de passion dans des livres, vendus à plus de 40 000 exemplaires ! Philippe Urraca écrit « Pâtisserie, leçons en pas à pas », et d'autres ouvrages, pour allier gourmandise et pédagogie : avec des centaines de recettes classiques ou modernes pour créer un dessert à notre image.



Président d'honneur du jury : Régis Marcon

Maisons Marcon 3***, Bocuse d'Or 1995

Régis Marcon est né en 1956 dans ce petit village de Saint Bonnet le Froid situé en Haute-Loire, à la limite de l'Ardèche. C'est dans cette nature qu'il puise son inspiration.

Son souhait à 14 ans de faire les beaux-arts s'est transformé en une nouvelle vocation pour la cuisine après avoir rencontré un professeur de cuisine ; la générosité et la cuisine de sa mère l'ont conduit à vouloir peindre la nature en pratiquant la cuisine.

Très tôt, il s'attaque à ses premiers concours : championnat de France de dessert en 1973, Prix Taittinger en 1989, prix Brillat-Savarin en 1992, et pour couronner le tout, après trois finales de MOF, le Bocuse d'Or en 1995. Entre temps, en 1979, il reprend le restaurant de sa mère ; passionné de nature et de ses produits, il se lance dans un nouveau challenge. Une première étoile vient l'encourager dans sa démarche en 1990 ; suit la deuxième étoile en 1997, et arrive le grand jour, en 2015, avec l'obtention de la troisième étoile. D'autres guides nationaux et internationaux parlent de lui, cuisinier de l'année Gault et Millau en 2000, chef de l'année au journal professionnel Le Chef en 2001.

Passionné de ski (il obtient son brevet d'état en 1977), il s'intéresse également à la formation et à la transmission auprès des jeunes. Deux missions lui sont confiées en 2010 et 2018 pour travailler sur la formation des jeunes en France ; il est aussi parrain d'une école hôtelière au Cambodge.

En septembre 2009, il est chargé d'une mission par le gouvernement sur l'alternance et les formations dans le domaine de l'hôtellerie restauration. Président du Comité de Pilotage Formation regroupant les 10 syndicats de la restauration. En novembre 2017, Régis Marcon est mandaté par le Ministre de l'Éducation pour une mission consacrée à la transformation de la voie professionnelle, que ce soit en apprentissage ou en système scolaire ; mise en place de la réforme professionnelle.

Il devient Chevalier puis officier dans l'ordre de la Légion d'honneur en avril 2003. Il milite pour le développement durable dans son métier et dans sa maison, il a reçu plusieurs distinctions : tourisme, mérite agricole, légion d'honneur.



PLANNING

- Lancement de l'appel à concours : 13 juillet 2023
 - Journée de formation du gagnant 2023 : 15 septembre
 - Annonce du jury 2024 : septembre 2023
 - Clôture des demandes d'inscription : 31 octobre 2023
 - Remise des dossiers complets : 30 novembre 2023
 - Sélection des finalistes : 18 décembre 2023
-
- Les Trophées de la Glace se dérouleront le lundi 25 mars 2024 :
 - Finale et ses épreuves : 9h - 12h à l'école Ferrandi
 - Délibération du jury : 13h
 - Cérémonie de remise des récompenses cocktail : 15h - 15h30
 - Cocktail : 15h30 - 16h30



.....

RETOUR SUR LA 2^{ÈME} ÉDITION



Marine Dardun - Thibaut Honajzer (gagnant) - Kévin Bourgade (2^{ème}) - Isabelle Touhari - Nathalie Cayen (3^{ème})



Philippe Urraca
Président du jury 2023



Trophée



Pierre Hermé
Président d'honneur du jury 2023



Photo de famille



RETOUR SUR LA 2^{ÈME} ÉDITION

JURY

- **Bernard Boutboul** – Président du Gira
- **Yann Brys** – MOF Pâtissier
- **Kévin Chambenoit** – MOF Maître d'Hôtel
- **Adrian Colin** – MOF Verrier d'art
- **Myriam Darmoni** – Rédactrice en chef de Zepros Snack
- **Arnaud Daussy** – Gagnant de la 1^{ère} édition
- **Paul Fédèle** – Rédacteur en chef de France Snacking
- **Bernard Leprince** – MOF Cuisine
- **Christelle Lorho** – MOF Fromager Affineur
- **Nina Métayer** – Consultante pâtissière
- **Sébastien Trudelle** – MOF Pâtissier
- **David Wesmaël** – MOF Glacier



RETOUR SUR LA 2^{ÈME} ÉDITION

CANDIDATS



Thibaut Honajzer - gagnant



Kévin Bourgade - 2^{ème}



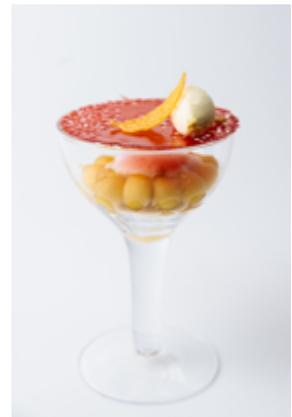
Nathalie Cayen - 3^{ème}



Coupe glacée :
Tarte Citron
Meringué Mojito



Coupe glacée :
La Poire Belle-Hélène au
parfum du Yucatan



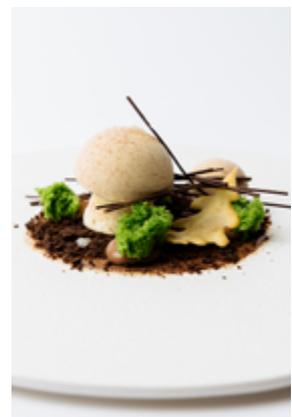
Coupe glacée :
Croq d'amour



Dessert à l'assiette :
Vacherin 2.0
Tagette / Mandarine



Dessert à l'assiette :
Banana Split into Frécinette



Dessert à l'assiette :
En lisière de forêt

RETOUR SUR LA 2^{ÈME} ÉDITION

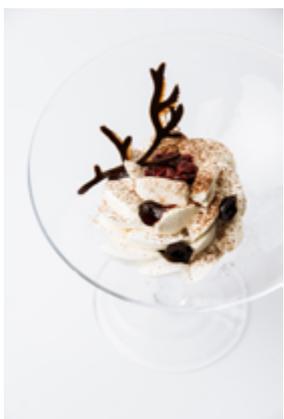
CANDIDATS



Marine Dardun



Isabelle Touhari



Coupe glacée :
Cherry'Wood



Coupe glacée :
Belle-Hélène en smoked in



Dessert à l'assiette :
Pom'd'Happy



Dessert à l'assiette :
Bourdaloue de la Garrigue à Saïgon

NOUS CONTACTER

Pour toute demande de participation, veuillez contacter :

Marie Sauce Bourreau

- Par mail à l'adresse suivante : sauce.marie@gmail.com

Rejoignez-nous dans cette belle aventure
autour de la glace !



Nos réseaux sociaux : Trophées de la glace
Notre site internet : www.tropheesdelaglace.fr

