



UNE DEMI-FINALE PLACÉE SOUS LE SIGNE DE LA GOURMANDISE ! JOHANNA HENARD FIGURE PARMİ LES SIX FINALISTES DE LA 5^{ÈME} ÉDITION DU CONCOURS.

La cinquième édition du concours Nutella Academy bat son plein, révélant des jeunes talents passionnés de pâtisserie. Parmi eux, Johanna Henard s'est illustrée lors de la demi-finale Nord, décrochant brillamment sa place en finale grâce à sa « Fleur de Nutella® », une création audacieuse et ancrée dans le terroir.

UN DESSERT ALLIANT TRADITION LOCALE ET CRÉATIVITÉ

Originaire du Grand-Est, Johanna a imaginé un dessert original et raffiné, mêlant poire, farine de seigle, banane, noisette, citron et poivre de Timut. Un hommage à sa région et à ses inspirations personnelles, qui marie fraîcheur, légèreté et subtilité.

Ancienne étudiante en gestion-finance, Johanna a découvert sur le tard sa vocation pour la pâtisserie. Persévérante, elle n'a cessé de progresser, affrontant chaque défi avec passion et créativité.



© Crédits photos @Cook'heure

UNE ÉPREUVE SOUS LE SIGNE DE L'EXCELLENCE



© Crédits photos @Cook'heure

Sous l'œil attentif du jury, accompagné du parrain historique du concours, le chef Grégory Cohen, les candidats ont eu deux heures pour sublimer, pour la première fois, Nutella® Plant-Based à travers une création originale et végétale. Johanna s'est distinguée par sa capacité à allier rigueur technique et sensibilité, dans un contexte exigeant autour du végétal. Elle a su trouver un équilibre subtil entre la douceur de la poire, la gourmandise de la noisette et la fraîcheur du citron et du poivre de Timut.



NUTELLA ACADEMY - UN TREMLIN POUR LES JEUNES TALENTS



Portée par son parrain historique, le chef Grégory Cohen, la Nutella Academy est destinée aux apprenants en pâtisserie ou dessert de restaurant. L'objectif est de valoriser le savoir-faire culinaire et de mettre en avant les jeunes talents qui façonneront la pâtisserie de demain.

Depuis maintenant cinq ans, ce concours entretient la proximité que la marque a su créer avec les Français au cours des 60 dernières années, et positionne Nutella® comme ingrédient de pâtisserie à part entière.

Les six finalistes seront tous récompensés grâce au soutien de Nutella® et de ses partenaires. Le gagnant remportera 5 000€ pour soutenir la poursuite de son projet professionnel ainsi que des dotations exclusives. À la deuxième place, le lauréat recevra 2 000 €, et à la troisième marche du podium 1 000 €, également assortis de cadeaux des partenaires. Les quatrième, cinquième et sixième finalistes bénéficieront eux aussi de dotations offertes par Nutella® et de ses partenaires.

La compétition se déroule en 3 étapes : d'abord les épreuves de qualification organisées au sein des centres de formation participants, où chaque centre sélectionne l'apprenant qui représentera son établissement lors des demi-finales régionales.

Ces demi-finales réunissent les candidats qualifiés pour une épreuve de deux heures, durant laquelle ils doivent réaliser une recette à base de Nutella®, tout en utilisant un produit typique de leur région ou de celle de leur centre de formation.

Enfin, les six meilleurs candidats issus des demi-finales s'affrontent lors de la grande finale nationale, devant un jury composé de professionnels de la pâtisserie.



UNE DEMI-FINALE PLACÉE SOUS LE SIGNE DE LA GOURMANDISE ! TONY ROUVEURE FIGURE PARMI LES SIX FINALISTES DE LA 5^{ÈME} ÉDITION DU CONCOURS.

La cinquième édition du concours Nutella Academy met en lumière une nouvelle génération de jeunes pâtissiers passionnés. Parmi eux, Tony Rouveure, 17 ans, s'est démarqué lors de la demi-finale Sud grâce à sa "Tartelette Nutella®, Cassis, Violette" qui lui a valu sa place en finale.

UN DESSERT ALLIANT PRÉCISION ET CRÉATIVITÉ

Originaire d'Annonay, Tony a grandi dans un environnement où la cuisine occupait une place centrale, entre ses grands-mères et son père, lui-même cuisinier. Très tôt attiré par la créativité qu'offre la pâtisserie, il s'est formé au CFA d'Annonay, d'abord en CAP, puis en Certificat de Spécialisation, qu'il prépare actuellement en alternance à la pâtisserie Intense, aux côtés du chef Bastien Girard.



© Crédits photos @Cook'heure

Pour le concours, il a imaginé un dessert mariant des saveurs soigneusement étudiées, alliant technique et intuition.

UNE ÉPREUVE SOUS LE SIGNE DE LA DÉTERMINATION



© Crédits photos @Cook'heure

Sous l'œil attentif du jury, accompagné du parrain historique du concours, le chef Grégory Cohen, les candidats ont eu deux heures pour sublimer, pour la première fois, Nutella® Plant-Based à travers une création originale et végétale. Dans cette atmosphère intense, Tony a su faire preuve de sang-froid et de concentration pour reproduire fidèlement le dessert qu'il avait préparé lors de ses entraînements. C'est cette rigueur combinée à une exécution précise et à un vrai sens de l'équilibre des saveurs, qui lui a permis de convaincre le jury.



NUTELLA ACADEMY - UN TREMPLIN POUR LES JEUNES TALENTS



Portée par son parrain historique, le chef Grégory Cohen, la Nutella Academy est destinée aux apprenants en pâtisserie ou dessert de restaurant. L'objectif est de valoriser le savoir-faire culinaire et de mettre en avant les jeunes talents qui façonneront la pâtisserie de demain.

Depuis maintenant cinq ans, ce concours entretient la proximité que la marque a su créer avec les Français au cours des 60 dernières années, et positionne Nutella® comme ingrédient de pâtisserie à part entière.

Les six finalistes seront tous récompensés grâce au soutien de Nutella® et de ses partenaires. Le gagnant remportera 5 000€ pour soutenir la poursuite de son projet professionnel ainsi que des dotations exclusives. À la deuxième place, le lauréat recevra 2 000 €, et à la troisième marche du podium 1 000 €, également assortis de cadeaux des partenaires. Les quatrième, cinquième et sixième finalistes bénéficieront eux aussi de dotations offertes par Nutella® et de ses partenaires.

La compétition se déroule en 3 étapes : d'abord les épreuves de qualification organisées au sein des centres de formation participants, où chaque centre sélectionne l'apprenti qui représentera son établissement lors des demi-finales régionales.

Ces demi-finales réunissent les candidats qualifiés pour une épreuve de deux heures, durant laquelle ils doivent réaliser une recette à base de Nutella®, tout en utilisant un produit typique de leur région ou de celle de leur centre de formation.

Enfin, les six meilleurs candidats issus des demi-finales s'affrontent lors de la grande finale nationale, devant un jury composé de professionnels de la pâtisserie.



UNE DEMI-FINALE PLACÉE SOUS LE SIGNE DE LA GOURMANDISE ! MANON NOWAKOWSKI FIGURE PARMİ LES SIX FINALISTES DE LA 5^{ÈME} ÉDITION DU CONCOURS.

La cinquième édition du concours Nutella Academy bat son plein, révélant des jeunes talents passionnés de pâtisserie. Lors de la demi-finale Sud, Manon Nowakowski, étudiante au Lycée Hôtelier d'Occitanie, s'est démarquée par une création aussi poétique que technique, inspirée de l'univers d'Alice au pays des merveilles.

UN DESSERT MÉLANT UNIVERS FÉRIQUE ET TALENT

Âgée de 23 ans, Manon suit cette année un BTS Métiers de l'Hôtellerie-Restauration en alternance après une mention complémentaire en dessert de restaurant.

Passionnée par la pâtisserie depuis l'enfance, elle a imaginé un dessert végétal qui mêle jeu de textures, maîtrise des cuissons et esthétique inspiré de la littérature. Pour sublimer Nutella® Plant-Based, elle a exploré les alternatives végétales innovantes comme l'agar-agar pour structurer ses éléments et a longuement expérimenté la cuisson de la meringue pour l'adapter au format du concours.



© Crédits photos @Cook'heure

UNE ÉPREUVE SOUS LE SIGNE DU RÊVE



© Crédits photos @Cook'heure

Sous l'œil attentif du jury, accompagné du parrain historique du concours, le chef Grégory Cohen, les candidats ont eu deux heures pour sublimer, pour la première fois, Nutella® Plant-Based à travers une création originale et végétale. Manon a fait preuve d'une grande précision, notamment sur le travail de la tuile à la betterave, dont elle a ajusté plusieurs fois la température pour préserver une teinte rose éclatante. Reconnue pour sa rigueur et sa maturité, elle s'est imposée comme un modèle de constance et de sérieux tout au long de l'épreuve, incarnant parfaitement l'esprit du concours.



NUTELLA ACADEMY - UN TREMPLIN POUR LES JEUNES TALENTS



Portée par son parrain historique, le chef Grégory Cohen, la Nutella Academy est destinée aux apprenants en pâtisserie ou dessert de restaurant. L'objectif est de valoriser le savoir-faire culinaire et de mettre en avant les jeunes talents qui façonneront la pâtisserie de demain.

Depuis maintenant cinq ans, ce concours entretient la proximité que la marque a su créer avec les Français au cours des 60 dernières années, et positionne Nutella® comme ingrédient de pâtisserie à part entière.

Les six finalistes seront tous récompensés grâce au soutien de Nutella® et de ses partenaires. Le gagnant remportera 5 000€ pour soutenir la poursuite de son projet professionnel ainsi que des dotations exclusives. À la deuxième place, le lauréat recevra 2 000 €, et à la troisième marche du podium 1 000 €, également assortis de cadeaux des partenaires. Les quatrième, cinquième et sixième finalistes bénéficieront eux aussi de dotations offertes par Nutella® et de ses partenaires.

La compétition se déroule en 3 étapes : d'abord les épreuves de qualification organisées au sein des centres de formation participants, où chaque centre sélectionne l'apprenti qui représentera son établissement lors des demi-finales régionales.

Ces demi-finales réunissent les candidats qualifiés pour une épreuve de deux heures, durant laquelle ils doivent réaliser une recette à base de Nutella®, tout en utilisant un produit typique de leur région ou de celle de leur centre de formation.

Enfin, les six meilleurs candidats issus des demi-finales s'affrontent lors de la grande finale nationale, devant un jury composé de professionnels de la pâtisserie.



UNE DEMI-FINALE PLACÉE SOUS LE SIGNE DE LA GOURMANDISE ! **FLORIAN GUERY** FIGURE PARMI LES SIX FINALISTES DE LA 5^{ÈME} ÉDITION DU CONCOURS.

La cinquième édition du concours Nutella Academy met en lumière des parcours singuliers et inspirants. Grâce à une création personnelle et empreinte d'émotion, "Le jardin Nutella® Plant-Based", Florian Guery a su convaincre le jury et se qualifie pour la finale.

UN DESSERT ANCRÉ DANS LA NATURE ET LES SOUVENIRS

Formé au lycée JBS Chardin à Gérardmer, Florian a déjà un solide parcours dans les arts culinaires, avec un CAP, un BP Cuisine, un BTS Hôtellerie-Restauration, et un CAP Pâtissier en cours.

Son dessert, intitulé Mon jardin Nutella®, rend hommage à ses souvenirs d'enfance passés chez ses grands-parents, en mêlant agrumes, pâte à tartiner tout en évoquant de façon poétique le jardin familial.



© Crédits photos @Cook'heure

UNE ÉPREUVE SOUS LE SIGNE DE L'INSPIRATION



© Crédits photos @Cook'heure

Sous l'œil attentif du jury, accompagné du parrain historique du concours, le chef Grégory Cohen, les candidats ont eu deux heures pour sublimer, pour la première fois, Nutella® Plant-Based à travers une création originale et végétale. Florian s'est démarqué avec une composition végétale soignée, à la fois précise et pleine de sens. Des essais rigoureux lui ont permis de maîtriser les équilibres d'agrumes, de textures et de goûts, tout en trouvant des alternatives végétales innovantes.



NUTELLA ACADEMY - UN TREMLIN POUR LES JEUNES TALENTS



Portée par son parrain historique, le chef Grégory Cohen, la Nutella Academy est destinée aux apprenants en pâtisserie ou dessert de restaurant. L'objectif est de valoriser le savoir-faire culinaire et de mettre en avant les jeunes talents qui façonneront la pâtisserie de demain.

Depuis maintenant cinq ans, ce concours entretient la proximité que la marque a su créer avec les Français au cours des 60 dernières années, et positionne Nutella® comme ingrédient de pâtisserie à part entière.

Les six finalistes seront tous récompensés grâce au soutien de Nutella® et de ses partenaires. Le gagnant remportera 5 000€ pour soutenir la poursuite de son projet professionnel ainsi que des dotations exclusives. À la deuxième place, le lauréat recevra 2 000 €, et à la troisième marche du podium 1 000 €, également assortis de cadeaux des partenaires. Les quatrième, cinquième et sixième finalistes bénéficieront eux aussi de dotations offertes par Nutella® et de ses partenaires.

La compétition se déroule en 3 étapes : d'abord les épreuves de qualification organisées au sein des centres de formation participants, où chaque centre sélectionne l'apprenti qui représentera son établissement lors des demi-finales régionales.

Ces demi-finales réunissent les candidats qualifiés pour une épreuve de deux heures, durant laquelle ils doivent réaliser une recette à base de Nutella®, tout en utilisant un produit typique de leur région ou de celle de leur centre de formation.

Enfin, les six meilleurs candidats issus des demi-finales s'affrontent lors de la grande finale nationale, devant un jury composé de professionnels de la pâtisserie.



UNE DEMI-FINALE PLACÉE SOUS LE SIGNE DE LA GOURMANDISE ! LOHANE COUILLEAUX FIGURE PARMI LES SIX FINALISTES DE LA 5^{ÈME} ÉDITION DU CONCOURS.

À seulement 20 ans, Lohane Couilleaux a su impressionner lors de la demi-finale Nord de la Nutella Academy. Grâce à son dessert 100 % noisette, à la fois raffiné et engagé, elle a conquis le jury et s'est assurée une place en finale avec sa "Fleur de Nutella aux noisettes".

UN DESSERT VÉGÉTAL RAFFINÉ AUTOUR DE LA NOISETTE

Formée à l'École de Boulangerie-Pâtisserie de Paris, Lohane a multiplié les expériences : bac pro Boulangerie-Pâtisserie, mention complémentaire en chocolaterie, glacerie et confiserie, et désormais un BTM Pâtisserie.

Son dessert, imaginé avec l'équipe de l'entreprise où elle effectue son alternance, met à l'honneur la noisette sous toutes ses formes, dans un jeu de textures vegan, servi dans une assiette en bois pour renforcer l'identité naturelle de sa création.



© Crédits photos @Cook'heure

UNE ÉPREUVE SOUS LE SIGNE DE LA RIGUEUR



© Crédits photos @Cook'heure

Sous l'œil attentif du jury, accompagné du parrain historique du concours, le chef Grégory Cohen, les candidats ont eu deux heures pour sublimer, pour la première fois, Nutella® Plant-Based à travers une création originale et végétale. Lohane s'est illustrée par sa technique, son originalité et son souci du détail. En travaillant sur une base entièrement végétale, elle a relevé le défi d'un équilibre subtil de textures, tout en sublimant visuellement sa création avec un pochoir en forme de feuille de noisette, clin d'œil à la pâte à tartiner Nutella®.



NUTELLA ACADEMY - UN TREMPLIN POUR LES JEUNES TALENTS



Portée par son parrain historique, le chef Grégory Cohen, la Nutella Academy est destinée aux apprenants en pâtisserie ou dessert de restaurant. L'objectif est de valoriser le savoir-faire culinaire et de mettre en avant les jeunes talents qui façonneront la pâtisserie de demain.

Depuis maintenant cinq ans, ce concours entretient la proximité que la marque a su créer avec les Français au cours des 60 dernières années, et positionne Nutella® comme ingrédient de pâtisserie à part entière.

La compétition se déroule en 3 étapes : d'abord les épreuves de qualification organisées au sein des centres de formation participants, où chaque centre sélectionne l'apprenti qui représentera son établissement lors des demi-finales régionales.

Ces demi-finales réunissent les candidats qualifiés pour une épreuve de deux heures, durant laquelle ils doivent réaliser une recette à base de Nutella®, tout en utilisant un produit typique de leur région ou de celle de leur centre de formation.

Enfin, les six meilleurs candidats issus des demi-finales s'affrontent lors de la grande finale nationale, devant un jury composé de professionnels de la pâtisserie.

Les six finalistes seront tous récompensés grâce au soutien de Nutella® et de ses partenaires. Le gagnant remportera 5 000€ pour soutenir la poursuite de son projet professionnel ainsi que des dotations exclusives. À la deuxième place, le lauréat recevra 2 000 €, et à la troisième marche du podium 1 000 €, également assortis de cadeaux des partenaires. Les quatrième, cinquième et sixième finalistes bénéficieront eux aussi de dotations offertes par Nutella® et de ses partenaires.



UNE DEMI-FINALE PLACÉE SOUS LE SIGNE DE LA GOURMANDISE ! CAMELIA BEN MOULOUD FIGURE PARMI LES SIX FINALISTES DE LA 5^{ÈME} ÉDITION DU CONCOURS.

La cinquième édition du concours Nutella Academy continue de révéler des profils prometteurs. Parmi eux, Camelia Ben Mouloud s'est brillamment démarquée lors de la demi-finale Sud, séduisant le jury par son audace et sa technique. Une performance qui lui a valu sa place en finale grâce à son dessert "Végé Nut' au Jardin Exotique"

UN DESSERT VÉGÉTAL, MATCHA REVISITÉ.

Formée chez Corot Formations à Marseille, Camélia Ben Mouloud incarne une nouvelle génération de pâtissiers passionnés et audacieux. À seulement 20 ans, elle a déjà un parcours riche, démarré à 14 ans avec un CAP, poursuivi par une mention complémentaire en chocolaterie, confiserie et glacerie chez un artisan renommé.

Sa création "Végé Nut' au Jardin Exotique" reflète parfaitement son univers : créatif, sincère et tourné vers le partage. À travers des saveurs soigneusement travaillées, comme le matcha elle cherche à émouvoir, surprendre et rendre la pâtisserie accessible à tous. En janvier 2025, elle lance son auto-entreprise Cake by Camélia, marquant une nouvelle étape dans son aventure culinaire.



© Crédits photos @Cook'heure

UNE ÉPREUVE SOUS LE SIGNE DE LA PASSION



© Crédits photos @Cook'heure

Sous l'œil attentif du jury, accompagné du parrain historique du concours, le chef Grégory Cohen, les candidats ont eu deux heures pour sublimer, pour la première fois, Nutella® Plant-Based à travers une création originale et végétale. Camelia a su relever ce défi en alliant audace, technique et sensibilité. Malgré un imprévu dans sa préparation, elle a su s'adapter avec brio et proposer un dessert qui a su toucher le jury, réussissant même à réconcilier les plus réticents avec le matcha.



NUTELLA ACADEMY - UN TREMPLIN POUR LES JEUNES TALENTS



Portée par son parrain historique, le chef Grégory Cohen, la Nutella Academy est destinée aux apprenants en pâtisserie ou dessert de restaurant. L'objectif est de valoriser le savoir-faire culinaire et de mettre en avant les jeunes talents qui façonneront la pâtisserie de demain.

Depuis maintenant cinq ans, ce concours entretient la proximité que la marque a su créer avec les Français au cours des 60 dernières années, et positionne Nutella® comme ingrédient de pâtisserie à part entière.

Les six finalistes seront tous récompensés grâce au soutien de Nutella® et de ses partenaires. Le gagnant remportera 5 000€ pour soutenir la poursuite de son projet professionnel ainsi que des dotations exclusives. À la deuxième place, le lauréat recevra 2 000 €, et à la troisième marche du podium 1 000 €, également assortis de cadeaux des partenaires. Les quatrième, cinquième et sixième finalistes bénéficieront eux aussi de dotations offertes par Nutella® et de ses partenaires.

La compétition se déroule en 3 étapes : d'abord les épreuves de qualification organisées au sein des centres de formation participants, où chaque centre sélectionne l'apprenti qui représentera son établissement lors des demi-finales régionales.

Ces demi-finales réunissent les candidats qualifiés pour une épreuve de deux heures, durant laquelle ils doivent réaliser une recette à base de Nutella®, tout en utilisant un produit typique de leur région ou de celle de leur centre de formation.

Enfin, les six meilleurs candidats issus des demi-finales s'affrontent lors de la grande finale nationale, devant un jury composé de professionnels de la pâtisserie.