



nutella
ACADEMY



nutella
ACADEMY



Le concours **nutella academy** revient avec une 4^{ème} édition aussi savoureuse que surprenante

Pour la première fois, les amateurs pourront aussi tenter l'expérience !



En 2019, Nutella® lance le concours de pâtisserie Nutella Academy, pour soutenir l'apprentissage et révéler les futurs talents de la pâtisserie. Les 3 premières éditions ont attiré plus de 170 candidats, lors desquelles ils ont pu mettre en avant leur savoir-faire et spécialités pâtisseries de leur région.

Portée par son parrain historique Grégory Cohen, la Nutella Academy prend cette année un nouveau tournant avec un concours dédié aux amateurs !

Retour sur un concours sous le signe de la transmission

Nutella Academy est née de la rencontre entre la marque Nutella® et le Chef Grégory Cohen avec un objectif commun : valoriser le savoir-faire et les jeunes talents de demain, ainsi que leur centre d'apprentissage.

Nutella Academy est un concours unique pour les apprenants en pâtisserie ou dessert de restaurant. Un concours qui entretient la proximité que la marque a su créer avec les Français au cours des 60 dernières années et qui concrétise l'engouement des Français à utiliser Nutella® comme ingrédient de pâtisserie à part entière.

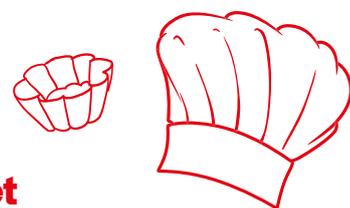
Le Chef Grégory Cohen et Nutella®, à travers un grand tour de France, sont allés à la rencontre des centres de formation et des apprenants pour leur permettre de participer à ce tremplin professionnel. Depuis, le nombre de CFA participants ne fait qu'augmenter d'année en année, avec en 2023 17 CFA participants contre 6 lors de la première édition.





Une compétition qui se déroule en trois étapes clés :

- 1** Une épreuve de qualification, menée au sein des centres de formation participants, leur permettant d'identifier l'apprenti qui représentera son centre de formation lors des demi-finales régionales.
- 2** Les demi-finales en région entre candidats qualifiés. Une épreuve de 2h durant laquelle les apprentis doivent réaliser une recette avec la célèbre pâte à tartiner Nutella® en utilisant un marqueur de leur région d'origine ou région du CFA dont ils sont issus. 6 candidats (3 candidats par demi-finale) seront sélectionnés pour l'ultime épreuve.
- 3** La grande finale nationale durant laquelle les 6 meilleurs apprentis s'affrontent devant un jury de professionnels.



Une bourse pour lancer son projet

Nutella Academy a pour but de valoriser les jeunes talents de la profession mais aussi de les accompagner dans le développement de leur projet professionnel - le gagnant recevra donc une bourse de 5 000€ pour l'aider à lancer son projet. Il sera également jury de la prochaine édition, pour à son tour partager son expérience et encourager les participants dans leur démarche.

3 éditions portées par le talent et la créativité des apprentis français !

Lors de la première édition du concours, Yannis Rodrigues avait impressionné le jury grâce à sa recette du Cantalou - Macaron Myrtille-Nutella®. Gagnant de cette toute première édition, il a par la suite obtenu son BTM (Brevet technique des Métiers) pâtissier chocolatier glacier confiseur traiteur. Il continue à faire partie de la famille Nutella Academy, en étant présent sur les différentes épreuves du concours, notamment lors des 2^{ème} et 3^{ème} éditions en encourageant et partageant son expérience auprès des candidats. 3 ans plus tard il nous confie :



Le concours Nutella Academy m'aura permis de prendre confiance en moi, tant au niveau professionnel que personnel. Cette expérience m'aura aussi permis d'apprendre de nouvelles techniques et de recevoir de nombreux conseils, notamment aux entraînements grâce à mon ancien maître d'apprentissage mais aussi lors du concours grâce aux membres du jury présidé par Grégory Cohen. J'ai retenu de cette aventure un accueil chaleureux et beaucoup de bienveillance de l'ensemble de l'organisation du concours. C'est à chaque fois un plaisir pour moi de participer à leurs événements, et de pouvoir suivre les évolutions apportées au concours lors des nouvelles éditions.

En 2021, Arthur Viel a remporté la seconde édition du concours grâce à son dessert de Noël « La bûche du bout des doigts au Nutella® ». Un candidat qui, lors de cette édition, a impressionné le jury par son audace.

Aujourd'hui, il poursuit sa passion dans un restaurant nouvellement étoilé de la capitale : Maison Ruggieri où il officie en tant que chef de partie. Pour lui la Nutella Academy a été :



Le concours Nutella Academy a été pour moi une superbe expérience qui m'a fait grandir, autant en pâtisserie que dans la rencontre avec de très belles personnes comme le chef Gregory Cohen, qui est toujours présent et disponible pour les candidats avec de précieux conseils ou des mots d'encouragements. Lors des entraînements, on se donne beaucoup, mais lorsque l'on va au concours Nutella Academy, qu'on le gagne ou non, on reçoit beaucoup et cela est très encourageant ! Il n'y a pas de mot pour décrire la victoire, c'est un moment très fort, entouré de personnes qui nous soutiennent depuis le début de l'aventure. C'est pour cela que j'aime les concours !

L'année dernière, lors d'une finale 100% féminine, aux côtés de la cheffe pâtissière Christelle Brua, première femme à être sacrée meilleure pâtissière de restaurants du monde (2018) et marraine de cette édition, la jeune Kandy Coquerel a remporté le concours avec brio. Elle fera partie des membres du jury lors de la finale de cette 4^{ème} édition du concours et pourra à son tour apporter son soutien et ses précieux conseils aux prochains participants.

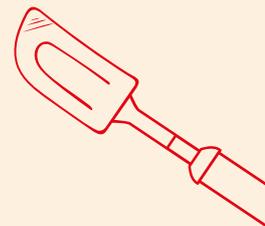
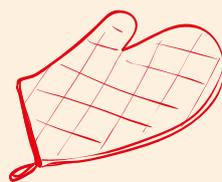


Un tremplin professionnel

Nutella Academy, c'est aussi l'opportunité, pour ces jeunes talents, de rencontrer des figures emblématiques du monde de la pâtisserie et de la gastronomie, avec lesquelles échanger, profiter de leurs conseils et se créer un réseau. Des rencontres qui à l'avenir, pourraient aussi permettre aux chefs de recruter des talents dans leurs propres brigades - un véritable atout pour les candidats pour se lancer dans le monde du travail et faire leur place dans de prestigieuses maisons.

Cette année les demi-finales se déroulent en avril

C'est début janvier que la 4^{ème} édition du concours Nutella Academy a débuté, avec pas moins de 90 candidats participants et 10 régions de France représentées. Comme chaque année les demi-finales ont lieu en deux temps : la demi-finale « Nord » à l'ICEP Formation de Caen, le 4 avril 2023 et la demi-finale « Sud » chez Corot Formations à Marseille le 28 avril 2023.



Cette année, les amateurs pourront eux aussi dévoiler leur talent de pâtissier lors d'une édition inédite

Les pâtissiers amateurs en rêvaient, Nutella Academy l'a fait ! Cette année, la toute première édition de la Nutella Academy à destination des amateurs de pâtisserie et de la célèbre pâte à tartiner voit le jour ! Ce concours aura lieu (presque) dans les mêmes conditions que le concours destiné aux (futurs) professionnels. Pour le Chef Grégory Cohen, la vraie force de ce concours est d'offrir aux talents l'opportunité de montrer leur capacité à pâtisser, ou même de choisir cette voie pour vivre enfin de leur passion.

Grégory Cohen nous confie :

C'est une immense joie pour nous de pouvoir ouvrir une édition pour les pâtissiers amateurs ! Les talents sont partout et la vocation de la Nutella Academy est de pouvoir les mettre en lumière. J'ai hâte de voir l'étendue de leur savoir-faire, je suis persuadé que cette édition nous réserve de très belles découvertes.

Les épreuves se dérouleront sur le même principe que l'édition professionnelle avec une phase de qualification via le formulaire d'inscription : 15 candidats seront sélectionnés pour les demi-finales qui auront lieu en septembre 2023 avant la grande finale, durant laquelle les 6 candidats finalistes amateurs s'affronteront autour d'une dernière épreuve. Le gagnant de cette toute première édition amateurs se verra offrir une place de juré pour la finale de la Nutella Academy professionnelle !

Les inscriptions seront ouvertes à partir de mai 2023. Pour s'inscrire, rien de plus simple : rendez-vous sur le site nutella.fr pour remplir le formulaire d'inscription ou via les QR codes présents sur les pots de Nutella "Taste of France". Il suffira de se présenter, joindre une photo d'une recette au Nutella®, et expliquer pourquoi avoir choisi Nutella® comme ingrédient.

Conditions et règlement à retrouver très prochainement sur nutella.fr.

© Crédits photos @cookheure

CONTACTS PRESSE | AGENCE RPCA

Marion Monmarché • m.monmarche@rpca.fr • 06 28 31 73 14
Sophie Roussel • s.roussel@rpca.fr • 06 29 97 10 25

SERVICE PRESSE FERRERO FRANCE

Marie Corblin • marie.corblin@ferrero.com