



"NUTELLA ACADEMY"

L'AFFRONTLEMENT FINAL AU SALON DU CHOCOLAT!

Paris, le 06 octobre 2021 — La grande finale du concours de pâtisserie approche, après un long parcours de 12 épreuves de sélection et trois demi-finales organisées dans toute la France ! Ils étaient 70 apprentis en début d'année, ils ne sont plus que 6 à s'affronter en finale de la Nutella Academy au Salon du Chocolat à Paris. Objectif : valoriser l'apprentissage et l'artisanat partout en France avec de jeunes talents !

La finale de la deuxième édition du concours « Nutella Academy » se tiendra le dimanche 31 octobre au Salon du Chocolat, de 12h à 15h (TBC).

UN SAVOIR-FAIRE RÉGIONAL MIS À L'HONNEUR !

Développé en étroite collaboration avec le Chef Grégory Cohen, ambassadeur de Ferrero et de ses marques en France, la Nutella Academy est un concours unique à destination des apprentis en pâtisserie. L'événement vise à mettre en valeur l'artisanat français et les caractéristiques régionales culinaires à travers la transmission d'un savoir-faire où passion, rigueur et créativité sont les maîtres mots.

Tout au long du concours, cinq Régions de France ont été mises à l'honneur : le Grand Est, la Normandie, l'Île de France, la Corse et la Bourgogne-Franche-Comté. Chaque finaliste représentant de ces territoires devra faire preuve de créativité pour revisiter un classique de la pâtisserie avec une touche locale. Si cet événement est un tremplin professionnel pour tous les apprentis en lice, ce sont bien les valeurs de partage et de transmission qui seront au cœur du concours: la Nutella Academy a vocation à inspirer de nombreux jeunes Français qui hésitent à se lancer dans un secteur où l'emploi est impacté par la crise sanitaire.

LE DÉROULÉ DE LA FINALE

Pour la grande finale de la deuxième édition de la « Nutella Academy », les candidats devront revisiter avec audace et créativité un classique de pâtisserie régionale au Nutella, le tout dans un temps imparti de 2 heures ! Cette année, Yannis Rodrigues, grand vainqueur de la première édition, sera juge aux côtés du Chef Grégory Cohen. Ensemble ils détermineront le meilleur dessert, tant sur l'esthétisme que le goût, et le lauréat de la 2e édition de la Nutella Academy.

« Les talents sont partout ! C'est la vocation de la Nutella Academy de mettre en valeur les étoiles de la pâtisserie de demain et leur centre d'apprentissage. Nous sommes fiers de voir l'engouement suscité par ce concours auprès des jeunes. Nous avons été impressionnés par leur talent tout au long de cette 2e édition. La finale au Salon du Chocolat s'annonce explosive ! »

Grégory Cohen, Chef et parrain de la « Nutella Academy » en France



nutella ACADEMY

LES VISAGES DU CONCOURS

A l'issue des épreuves de qualification au sein de 12 centres de formation en France participants à la compétition, le jury a élu les 6 meilleurs candidats qui ont fait preuve d'originalité et de créativité dans les recettes proposées avec Nutella comme ingrédient de pâtisserie.

Les 6 jeunes talents sélectionnés qui seront présents à la finale du concours « Nutella Academy » sont :

1



YAËL LOUKASSOU

Du centre CFA 89 d'Auxerre, apprentie en 1ère année CAP Pâtissier à la boulangerie Le Pilier de Chablis à Chablis, a proposé **L'ENTRE-TARTE PAIN D'ÉPICES NUTELLA.**

2



JEAN PIERACCINI

Du CFA de Haute-Corse de Furiani, apprenti en 1ère année CAP Pâtissier à la pâtisserie et chocolaterie Leoncini à Bastia, a concocté **A FIAMENTINA.**

3



SAMUEL ANSTETT

De l'école Ferrandi Paris, apprenti en 3ème année Mention Complémentaire Pâtisserie Glacerie Chocolaterie Confiserie spécialisées en apprentissage à l'hôtel BRACH à Paris, a concocté **LE PARISNUTE.**

4



ARTHUR MIEL

Du centre ICFP de Caen, apprenti en 1ère année Mention Complémentaire Cuisinier et Desserts de Restaurant en apprentissage au Restaurant Taillevent à Paris, a proposé **MIRLITON NORMAND AU NUTELLA.**

5



CLOTILDE ALEXANDRE

Du centre Alméa Formations Interpro 08 de Châteauneuf-Mézières, apprentie en 1ère année de CAP Pâtisserie, en apprentissage dans la boulangerie Au fournil Pixien à Poix-Terron, a proposé **UN FANTASTICO NUTELLA CAROLO.**

6



MATTEO BALTHAZAR

Du centre Alméa Formations Interpro 51 de Châlons-en-Champagne, apprenti en 3ème année Mention Complémentaire Pâtisserie, en apprentissage dans la boulangerie pâtisserie du Chalet à Reims, a concocté **le FINGER CHAMPENOIS AU NUTELLA.**

A PROPOS DE FERRERO EN FRANCE

Ferrero en France est la filiale d'un Groupe familial italien présent dans 170 pays et employant plus de 40 000 collaborateurs. Dans le monde, le Groupe FERRERO est le troisième intervenant sur le marché de la confiserie de chocolat avec un chiffre d'affaires de 11,4 milliards d'euros en 2019.

En France, l'entreprise est présente sur 7 marchés (tartinables, barres chocolatées, tablettes de chocolat, pralines, pâtisseries industrielles fourrées, biscuits et petite confiserie de poche), avec des marques leader qui entretiennent depuis des générations un fort lien émotionnel et de confiance avec les Français : Nutella, Kinder, Ferrero Rocher, Raffaello, Tic-Tac ou encore Delacre et Délichoc.

Ferrero en France, ce sont 1400 collaborateurs dont le cœur de métier est de fabriquer et de proposer aux consommateurs des produits de gourmandise d'une qualité irréprochable. Ils travaillent sur 4 sites en Normandie et au sein d'une force de vente présente sur l'ensemble du territoire national. Au quotidien, Ferrero s'appuie sur un savoir-faire unique et une démarche de responsabilité forte à tous les niveaux pour créer de la valeur.

