



## SAVE THE DATE - Fruits de Talent 2026

Andros Chef, la marque d'ingrédients fruitiers premium dédiée aux professionnels de la gastronomie, lance sa 6ème édition du concours "**FRUITS DE TALENT**" destiné aux apprentis en pâtisserie sur le thème 2026 :

***La magie du printemps !***

**Quand ? Samedi 25 avril 2026**

**Où ? Verger expérimental Andros – Biars-sur-Cère (Lot)**

Placée sous la présidence d'**Angelo Musa, Champion du Monde et Meilleur Ouvrier de France**, cette édition mettra à l'honneur le thème « La magie du printemps ».

Huit jeunes talents de la pâtisserie française s'affronteront autour de créations fruitières alliant créativité, technicité et naturalité.

## LE PRINTEMPS 2026

Cette édition met à l'honneur la pâtisserie française dans tous ses états. Les candidats devront réaliser 4 recettes : une recette d'un petit gâteau, un dessert dans l'esprit bistrot à partager, une coupe glacée pâtissière, un gâteau de voyage, tout en respectant les règles de naturalité chères à Andros. Huit finalistes seront sélectionnés sur dossier par un jury de professionnels et devront réaliser leurs quatre recettes lors de la grande finale.

*Pour toute demande d'information ou échange en vue d'un potentiel article, n'hésitez pas à vous retourner vers nos contacts, Agathe ou Zoé.*

*Pour plus d'informations : [www.androschef.com](http://www.androschef.com)*