



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