L'équipe de France, emmenée par le MOF Davy Tissot, accompagné de son commis officiel Arthur Debray et de son coach le chef Yohann Chapuis, a remporté la 18° grande finale mondiale du Bocuse d'Or, l'un des plus prestigieux concours de cuisine au monde.

IULIEN BOUVIER

Le plat de la France dans l'épreuve « Thème sur plateau », en partenariat avec les Viandes de bœuf Label Rouge, devait faire

la part belle au paleron

de bœuf braisé entier.



Le record de la pizza avec le plus grand nombre de fromages a été battu. Au total, 834 variétés composent cette création élaborée par le trio François Robin (MOF Fromager), Julien Şerri (chef qui évolue aussi bien

en cuisine qu'en pizza) et le comédien YouTubeur Morgan VS.



L'équipe du Singapour a remporté la 7° édition de la Coupe du monde des traiteurs. Les concurrents devaient, entre autres, élaborer des entrées chaudes et froides à base de caviar et de végétaux et, pour le dessert, réaliser un saint-honoré revisité et un sabayon au champagne et aux fruits exotiques.



Lancement du 1er Trophée de la glace

Philippe Urraca (MOF Pâtissier et président du jury, au centre) a officialisé le lancement du 1er Trophée de la glace, concours organisé par La Compagnie des Desserts.

Pour désigner le gagnant de cette première édition, il sera accompagné de Michel Roth (MOF Cuisinier et président d'honneur du jury) ainsi que par de grands chefs pâtissiers, glaciers ou cuisiniers. Chaque candidat (professionnel ou amateur) devra réaliser une coupe glacée et un dessert à l'assiette autour d'une glace de leur choix, sur le thème de « La Nature gourmande ». Un sujet



choisi en lien avec la gamme Sucre Positif, développée par Jérôme Cassan et toute l'équipe R&D de la Compagnie des Desserts, en collaboration avec Alixe Bornon (pâtissière spécialisée en pâtisseries à index glycémique bas). Primée aux Innovations Awards du Sirha, cette collection compte pour le moment trois pâtisseries goûteuses: Carrément chocolat, Finger cheesecake et Rondement citron. Candidatures à envoyer jusqu'au 31 décembre 2021. Verdict lors de la Journée internationale de la glace, le 24 mars 2022 à Ferrandi Paris!



Lors de la conférence sur le pois chiche, Didier Ferreint, cultivateur dans les Bouches-du-Rhône, reconnu par une soixantaine de chefs à travers la France, et Nadia Sammut (à dr.), première cheffe étoilée sans gluten au monde à l'Auberge La Fenière (Vaucluse), sont longuement revenus sur ce qui constitue le socle de leur partenariat : des valeurs communes guidées par la passion de leur métier et la recherche de l'excellence. Nadia valorise le savoir-faire de Didier à travers ses créations culinaires (ex. : glace au lait de pois chiche) ou ses farines, qu'elle moud dans son propre moulin (sous la marque Kom&Sal, pour les artisans boulangers ou le grand public).