



APPEL À CONOURS

2<sup>ème</sup> édition des Trophées de la GLACE

un concours d'excellence qui ne vous laissera pas de glace !

Après le succès de la 1<sup>ère</sup> édition des Trophées de la Glace en mars 2022, le concours valorisant le travail créatif autour de la glace fait son retour en 2023. La Compagnie des Desserts lance la 2<sup>ème</sup> édition « **LES TROPHÉES DE LA GLACE** » concours ouvert aux professionnels des métiers de bouche.



Présidés par **Philippe Urraca** président du jury, et **Pierre Hermé** président d'honneur, les épreuves finales des Trophées se tiendront le **Jeudi 23 mars 2023**, veille de la journée européenne de la glace artisanale à l'école FERRANDI Paris.

Chaque candidat devra réaliser une **coupe glacée** et un **dessert à l'assiette** sur le thème "**Les Grands Classiques 2.0.**"

Inédit : à l'occasion des Trophées de la Glace, assistez à un défilé "**Haute Glacerie**", proposé par **Philippe Faur**.

Règlement complet disponible :

sur simple demande auprès de [sauce.marie@gmail.com](mailto:sauce.marie@gmail.com)

Demande des dossiers d'inscription : **jusqu'au 31 octobre 2022**

Remise des dossiers complets de candidatures : **au plus tard le 30 novembre 2022**





## Pourquoi La Compagnie des Desserts organise-t-elle un concours sur la glace ?

---

Fabricant de glaces, La Compagnie des Desserts gagne ses lettres de noblesse auprès de la restauration professionnelle en élevant la Glace au niveau d'un art dédié : l'Art du Glacier !

Un art qui peut être servi en particulier au moment du dessert pour en faire un moment festif et unique.

Elle se distingue en proposant d'associer la glace à tout moment du repas : amuse-bouche, entrée, plat, trou normand, cocktail,... Et si la glace était un art ?



- **Artisan glacier depuis 1963** : fabrication de glaces dans un atelier artisanal au cœur des Corbières dans le respect du savoir-faire et de la tradition des Maîtres Glaciers.
- **Des glaces au plus proche de la saveur originelle** : Notre procédé traditionnel d'infusion nous permet de restituer la saveur la plus juste en utilisant le produit d'origine. Nous apportons un soin particulier à l'équilibre de nos recettes en mettant plus de fruits et moins de sucre.
- **2 500 recettes de glaces et sorbets** : Des glaces « comme si les chefs les avaient faites dans leur cuisine » inspirées des saveurs d'épices, d'aromates, de fruits frais et de produits des régions ou du monde.
- **1 500 créations originales sur mesure par an** : Plus de 1 500 fabrications sur mesure produites pour des restaurants qui nous confient le soin de réaliser leurs idées les plus originales (crevette, gorgonzola, bière brune, gaufre...).
- **Un savoir-faire reconnu par ses pairs** : plus de 12 000 clients en France.





## Président du jury : Philippe Urraca Un des Meilleurs Ouvriers de France

C'est à l'âge de 19 ans que Philippe Urraca, suivant les traces de son père, ouvre sa toute première boutique. Passionné par son métier et fier représentant de la tradition pâtissière française, il s'assure que chacune de ses créations soit une forme de célébration du savoir-faire dont il a hérité.

En 1994, il obtient le titre de Meilleur Ouvrier de France en pâtisserie qui couronne son savoir-faire et sa maîtrise de l'art culinaire à la française. Cette reconnaissance l'amènera à partager, dans le cadre de démonstrations et de conférences, cette passion pour la grande pâtisserie française. Philippe est toutefois resté un artisan dans l'âme, un pâtissier qui aime « mettre la main à la pâte » et qui n'hésite jamais à partager sa passion et son savoir. Grand leader et professionnel respecté de ses pairs, il reste Président des Meilleurs Ouvriers de France Pâtisseries de 2003 à 2017. Ainsi, il entreprend, conseille, transmet son savoir, afin d'encourager l'innovation et transmettre aux générations futures pour porter plus loin la culture française.

Depuis 2011, il est aussi chef pâtissier et directeur technique de La Compagnie des desserts, ce qui lui donne l'occasion d'expérimenter et de déployer son talent dans la recherche des goûts et des saveurs. Sa réputation lui vaut d'être sollicité en France et à l'international pour réaliser des œuvres pâtissières dans le cadre de cérémonies ou d'événements. Depuis quelques années, en plus de ses différents engagements, Philippe consacre une bonne partie de ses efforts à revisiter et à revaloriser la pâtisserie française traditionnelle. Il fait la part belle de la pâtisserie dans des ouvrages disponibles en librairie. 45 ans de passion dans des livres, vendus à plus de 40 000 exemplaires ! Philippe Urraca écrit « Pâtisserie, leçons en pas à pas », et d'autres ouvrages, pour allier gourmandise et pédagogie : avec des centaines de recettes classiques ou modernes pour créer un dessert à notre image.



## Président d'honneur du jury : Pierre Hermé Un des Meilleurs Pâtisseries du Monde

Avec "le plaisir pour seul guide", Pierre Hermé invente son propre univers de goûts, de sensations et de plaisirs. Celui que Vogue USA surnomme le "Picasso of Pastry" crée une Haute-Pâtisserie moderne, reconnue partout dans le monde. Héritier de quatre générations de boulangers- pâtisseries alsaciens, Pierre Hermé arrive à Paris à 14 ans pour faire son apprentissage chez Gaston Lenôtre. Sa soif d'apprendre lui ouvre toutes les portes. Il explore toutes les arcanes du métier, profite de ses jours de repos pour travailler aux côtés de ses aînés. Il collabore même au journal d'entreprise et gravit un à un tous les échelons de la grande maison parisienne. Son parcours se poursuit chez d'autres grands noms, notamment Fauchon dont il sera le chef pâtissier pendant dix ans, avant de créer la Maison Pierre Hermé Paris en 1997.

Créateur inspiré, Pierre Hermé bouscule les traditions du métier : éliminer les décorations excessives qui encombrant les pâtisseries, utiliser le sucre comme le sel, en assaisonnement pour relever d'autres nuances de goûts, se remettre chaque jour en question, explorer de nouvelles saveurs, dompter de nouveaux ingrédients et revisiter ses propres recettes. Au sein de son Atelier de Création, tel un artiste, Pierre Hermé imagine les goûts et les associations de saveurs. Ses créations, il les aborde par le dessin, à la manière d'un couturier. Il écrit les recettes, fixe les proportions. À ses côtés, les pâtisseries réalisent les essais, jusqu'à obtenir le résultat qu'il imaginait.

De l'intérêt pour les rencontres à ses lectures, des voyages à la découverte de nouvelles fragrances ou textures... Pierre Hermé est curieux de tout. Tout l'inspire. Son travail et son audace en font un nom incontournable de la gastronomie française. Élu Meilleur Pâtissier du Monde par l'Académie des World's 50 Best Restaurants en 2016, le pâtissier-chocolatier met sa maîtrise technique, son talent et sa créativité au service du plaisir de tous les gourmands sur terre... et jusque dans l'espace ! Début 2017, Pierre Hermé a envoyé les premiers macarons dans les étoiles, à destination des astronautes de la Station Spatiale Internationale.

Pierre Hermé, grand amateur de compositions glacées invente continuellement des textures travaillées, des saveurs ciselées et harmonieuses aux saveurs Fétish de la Maison. C'est notamment en sa qualité d'architecte du goût qu'il a accepté de prendre la présidence de ce concours.



## DÉFILÉ DE HAUTE GLACERIE

Au-delà du concours, les Trophées de la Glace est la journée dédiée à la glace, cet art qui nous anime et nous remplit d'émotion. En tant que créateur de glaces, nous allons présenter la glace sous toutes ses coutures.

Un défilé de Haute Glacerie, orchestré par **Philippe Faur**, Maître Artisan Glacier, se déroulera après la remise des récompenses dans l'un des lieux les plus prestigieux de la capitale.

Le thème du défilé sera celui du concours :

### Les Grands Classiques 2.0

dans une ambiance autour de l'univers de la glace.

et si la glace était un art ?



**Philippe Faur**  
Maître Artisan Glacier

Né le 07 octobre 1969 à Tarbes, c'est à l'âge de 10 ans que Philippe Faur apprit, aux côtés de son père, le métier de glacier. Suite à un apprentissage auprès des plus prestigieux professionnels français tels que Lenôtre, Bellouët à Paris et Mr Davenat à Antibes, Philippe Faur crée son atelier artisanal à Caumont, en 1998.

2008 - Titre de Maître Artisan pour le métier de Glacier

2009 - Champion de France de Sculpture sur glace hydrique (Niort)

2012 - Élu « Un des Meilleurs Glaciers Français » - « TOP 5 » - Gault & Millau

2015 - Champion d'Europe des Desserts Glacés (Sirha à Lyon) (3ème en 2011 et 4ème en 2013)

2016 - Chevalier dans l'Ordre National du Mérite (distinction décernée et remise par Mr PAILLASSON)

2017 - Meilleur Artisan d'Ariège – Intronisation à l'Académie Nationale de Gourmandise

2019 - Intronisation dans l'association « Les Toques Françaises » (meilleurs chefs Français)

Ce Maître Artisan Glacier ariégeois a conçu plus de 500 parfums, répartis en 3 gammes :

- **Crèmes glacées et Sorbets sucrés**
- **Glaces salées** - développement en 2000 en débutant par le sorbet Piquillos et la Crème glacée à la Truffe.
- **Sorbets à 90% de fruits** en 2010

Toutes les fabrications sont 100% naturelles, sans exhausteur de goût, sans arôme artificiel, sans conservateur et sans colorant.

2011 : Ouverture d'une boutique à Aix en Provence

Parution du livre « Galerie de Glaces » préfacé par Yves Camdeborde

2022 : Philippe Faur rejoint La Compagnie des Desserts



## RETOUR SUR L'ÉDITION 2022



Claire Stonestreet - Arnaud Daussy (gagnant) - Marine Dardun (3<sup>ème</sup>) - Florian Villa (2<sup>ème</sup>)



Philippe Urraca  
Président du concours 2022



Trophée



Michel Roth  
Président d'honneur du jury 2022



Photo de famille du jury et des candidats

