TROPHÉES DE LA GLACE

APPEL À CONCOURS

4ème édition des Trophées de la GLACE

Un concours d'excellence autour de la glace !

Après le succès des trois premières éditions,
La Compagnie des Desserts lance la 4ème édition des **« TROPHÉES DE LA GLACE ».**

Le concours est présidé par **Philippe Urraca,** un des Meilleurs Ouvriers de France.

Ce concours, valorisant le travail créatif autour de la glace, est **ouvert aux professionnels des métiers de bouche**, en France et à l'International.

Chaque candidat devra réaliser une **coupe glacée** et un **dessert à l'assiette** sur le thème **"La glace dans tous ses états"**. **La glace** de son choix **sera au cœur de chaque création.**

Les **épreuves** et la **cérémonie de remise des prix** se tiendront le **Lundi 24 mars 2025**, Journée Européenne de la Glace Artisanale, à l'école **"Le Cordon Bleu Paris".**

Des sélections seront organisées après réception des dossiers complets :

- France Est : **le 25 novembre 2024** à Lyon
- France Ouest : **le 26 novembre 2024** à Toulouse
- Espagne : **le 28 novembre 2024** à Madrid
- Angleterre : **le 3 décembre 2024** *(lieu à confirmer)*

Règlement complet disponible :
sur simple demande auprès de **sauce.marie@gmail.com**
Remise des fiches d'inscription : **30 septembre 2024**
Remise des dossiers complets : **31 octobre 2024**

la compagnie des desserts

TROPHÉES DE LA GLACE

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 1983 :** 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.
- **3 000 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 14 000 clients en France.

la compagnie des desserts

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 maitrise de l'art culinaire à la française. Cette reconnaissance le conduira 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 Pâtissiers 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 à 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.

L'école Le Cordon Bleu
Institut d'arts culinaires et de management hôtelier

Premier réseau mondial d'instituts d'arts culinaires et de management hôtelier au monde, Le Cordon Bleu a pour vocation de dispenser toutes les formations techniques ou universitaires liées aux métiers de la restauration, de l'hôtellerie et du tourisme. Fondé en 1895, l'institut Le Cordon Bleu a depuis près de 130 ans pour mission la transmission des techniques et des savoir-faire hérités des grands maîtres de la cuisine française, de la pâtisserie, de la boulangerie, des métiers du vin, et du management hôtelier. Aujourd'hui, notre réseau international regroupe plus de 35 instituts dans 20 pays et compte plus de 20 000 étudiants diplômés chaque année.

Le Cordon Bleu fêtera ses 130 ans d'existence en 2025. Dans le 15e arrondissement depuis plus de 30 ans, l'école a emménagé dans ces locaux en 2016 pour proposer à leurs étudiants un centre d'excellence avec un confort ultra moderne à la pointe de la technologie pour un apprentissage de qualité.

Le Cordon Bleu Paris accueille plus de 1 000 étudiants chaque année. Face à la Seine et à la Statue de la Liberté, il jouxte le centre commercial Beaugrenelle, situé à côté de la Tour Eiffel. D'une superficie de 4 000 m2, cet institut phare bénéficie d'installations ultramodernes et de hautes technologies, donnant une part importante à l'utilisation de systèmes numériques. Le campus met à la disposition de ses étudiants 7 salles de classe de pratique pour les cours de cuisine, pâtisserie et boulangerie. Il compte également 3 salles de démonstrations, 6 salles de cours modulables ainsi qu'une salle dédiée aux métiers du vin.

RÉTROSPECTIVE DES ÉDITIONS PRÉCÉDENTES

1ère édition :
Michel Roth
Président d'honneur du jury 2022

2ème édition :
Pierre Hermé
Président d'honneur du jury 2023

3ème édition :
Régis Marcon
Président d'honneur du jury 2024

Gagnant 1ère édition :
Arnaud Daussy

Coupe glacée :
Gazanie

Dessert à l'assiette :
Le tubéreux

Gagnant 2ème édition :
Thibaut Honajzer

Coupe glacée :
Citron meringué Mojito

Dessert à l'assiette :
Vacherin 2.0

Gagnant 3ème édition :
José Carlos Fariña Pouso

Coupe glacée :
Marrón

Dessert à l'assiette :
Taco de Alto el Sol con sus matices

RÉTROSPECTIVE DES ÉDITIONS PRÉCÉDENTES

Photo de famille de la 1ère édition

Photo de famille de la 2ème édition

Photo de famille de la 3ème édition