

TROPHÉES DE LA GLACE



6^e édition

Un concours d'excellence autour de la glace et du dessert glacé !

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

APPEL À CONCOURS



Après le succès des cinq premières éditions, La Compagnie des Desserts lance la 6^e édition des « **TROPHÉES DE LA GLACE ET DU DESSERT GLACÉ** », **un concours à dimension internationale.**

Ce concours, valorisant le travail créatif autour de la glace et du dessert glacé, 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 **"SURPRENEZ-VOUS : LAISSEZ ALLER VOTRE 6^{ème} SENS"**.
La glace de son choix sera au cœur de chaque création.

Les épreuves finales auront lieu **le mardi 23 mars 2027**, veille de la Journée Européenne de la Glace Artisanale, à l'école FERRANDI Paris.
Elles seront orchestrées par **Philippe Urraca**, Président du Jury et **Yves Thuriès**, Parrain de cette 6^e édition.



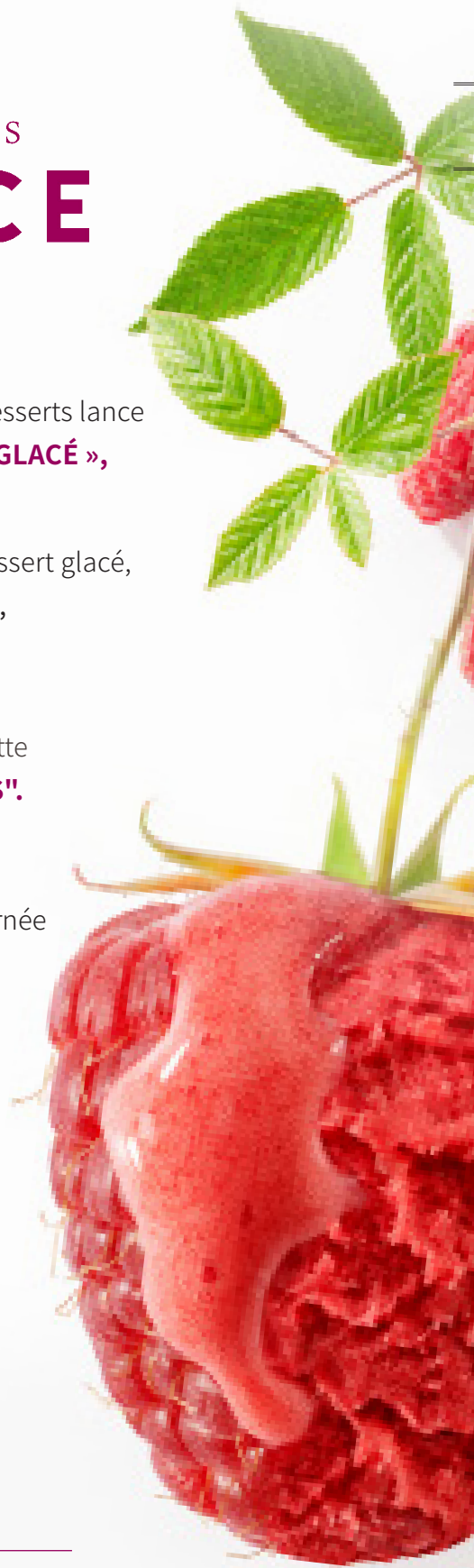
Règlement complet disponible :

sur simple demande auprès de contact@tropheesdelaglace.com

Remise des fiches d'inscription : **31 octobre 2026**

Remise des dossiers complets : **11 décembre 2026**

Contact presse : stephany.fressard@compagniedesdesserts.com



PRÉSENTATION



PHILIPPE URRACA PRÉSIDENT DU JURY



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 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 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 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.



YVES THURIÈS PARRAIN DE LA 6^e ÉDITION



Dès l'âge de 14 ans, il débute son apprentissage en tant que Compagnon du Tour de France, et de rencontres en partages, il affirme sa passion et son talent pour les arts culinaires, notamment celle du chocolat.

1976 est une année dont Yves Thuriès se souviendra toute sa vie. À 38 ans, il est consacré Meilleur Ouvrier de France dans deux catégories : « pâtissier, confiserie, traiteur » et « glaces, sorbets, entremets glacés ». Une performance unique et inégalée dans l'histoire du concours.

Doté d'un savoir-faire et d'un style unique, Monsieur Yves Thuriès devient rapidement une référence dans le monde culinaire. Une grande idée l'anime de plus en plus, celle de partager avec le plus grand nombre ses inspirations pour faire vivre à chacun l'émotion de la grande cuisine.

Innovateur, passionné et désireux de partager le résultat de ses années de recherches, il publie en 1977 « La pâtisserie française », le premier tome de son œuvre majeure Le livre de recettes d'un Compagnon du Tour de France, première encyclopédie culinaire moderne. S'ensuivent un deuxième volume sur « Les glaces et la confiserie », puis un troisième sur « La nouvelle pâtisserie ». Actuellement, 12 tomes sont nés de la plume d'Yves Thuriès, traduits en 5 langues. Une référence pour plus de 500 000 professionnels.

Information et inscription à : contact@tropheesdelaglace.com

Ils ont été
**PRÉSIDENTS
D'HONNEUR DU JURY**
de ce concours

**STÉPHANIE
LE QUELLEC**

2025 - 4^e édition :
Cheffe de Cuisine
doublement étoilée



**GILLES
GOUJON**

2026 - 5^e édition :
Meilleur Ouvrier de France
Chef de Cuisine
triplement étoilé



**RÉGIS
MARCON**

2024 - 3^e édition :
Maisons Marcon 3***
Bocuse d'Or 1995



**PIERRE
HERMÉ**

2023 - 2^e édition :
Un des Meilleurs Pâtissiers
du Monde

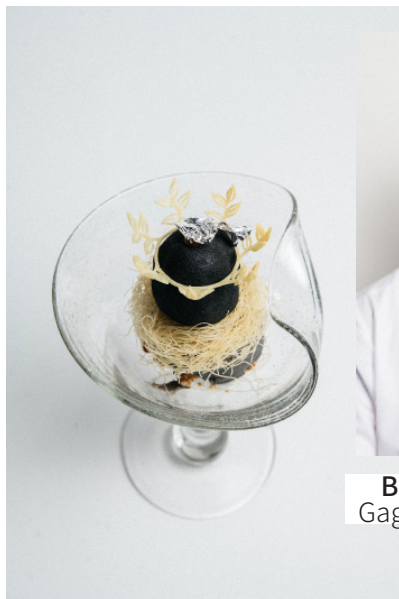


**MICHEL
ROTH**

2022 - 1^{ère} édition :
Meilleur Ouvrier de France
Cuisine



LES LAURÉATS



Bertrand Blondeau
Gagnant de la 5^e édition



Hélène Mao
Gagnante de la 4^e édition



José Carlos Fariña Pouso
Gagnant de la 3^e édition



Information et inscription à : contact@tropheesdelaglace.com

LES LAURÉATS



Thibaut Honajzer
Gagnant de la 2^e édition



Arnaud Daussey
Gagnant de la 1^{ère} édition



Qui sera le prochain
LAURÉAT
DES TROPHÉES
DE LA GLACE &
DU DESSERT GLACÉ

Information et inscription à : contact@tropheesdelaglace.com

2026



2025

2024



2023

2022



Information et inscription à : contact@tropheesdelaglace.com

LA COMPAGNIE DES DESSERTS

LE GLACIER PÂTISSIER

Pourquoi La Compagnie des Desserts organise-t-elle un concours sur la glace et le dessert glacé ?

Fabricant de glaces et de pâtisseries, 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, seul ou accompagné d'une pâtisserie, 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 d'artisan 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...).
- **Respect du savoir-faire pâtissier** : Chaque atelier est spécialisé dans un type de pâtisseries, de la plus pure tradition pâtissière française aux pâtisseries anglo-saxonnes. 630 références de pâtisseries fabriquées de façon à répondre aux besoins de nos clients en créant des gammes innovantes et créatives.
- **Un savoir-faire reconnu par ses pairs.**



la compagnie
des desserts

