



## **Première édition des Trophées de la Glace : les inscriptions sont lancées !**

**Dans l'objectif de valoriser le travail créatif autour de la glace, La Compagnie des Desserts organise le premier concours « LES TROPHÉES DE LA GLACE » ouvert à la fois aux professionnels et aux amateurs. La finale se tiendra lundi 28 Septembre 2020 à l'école FERRANDI à Paris.**

**Le Jury de cette édition sera présidé par Philippe Urraca. Il sera accompagné de Michel Roth, président d'honneur.**

# **Les candidats on jusqu'au 31 mai 2020 pour s'inscrire.**

Pour ces nouveaux Trophées de la Glace, qui auront désormais lieu tous les deux ans, **les candidats concourent en deux catégories : Professionnel** (glaciers, pâtisseries, cuisiniers, boulangers) et **Amateur**.

Chacun devra réaliser une coupe glacée et un dessert à l'assiette autour d'une glace sur le thème de la Nature Gourmande.

Après examen de leur dossier, les candidats se retrouveront pour les épreuves finales à l'Ecole Ferrandi à Paris.

## **La composition du jury**

**Président : Philippe Urraca**



En 1994, **Philippe Urraca** 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. Grand leader et professionnel respecté de ses pairs, il sera 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 oeuvres pâtisseries dans le cadre de cérémonies ou d'événements. Il met aussi en valeur la pâtisserie dans plusieurs ouvrages dont « Pâtisserie, leçons en pas à pas.

**Président d'honneur : Michel Roth**



Michel Roth et Mathieu Silvestre, lors du trophée Cristal Michel Roth 2020  
© Sandrine Kauffer-Binz

Chef Exécutif de l'Hôtel Président Wilson à Genève, des Terroirs de Lorraine à

Metz et est co-Président d'Euro-Toques France, **Michel Roth** a débuté sa formation en Alsace, dans des restaurants parmi les plus réputés de la région, ce qui lui permit d'acquérir rapidement une solide expérience professionnelle et d'obtenir le titre de «Meilleur Apprenti de France» en 1977. C'est aujourd'hui l'un des Chefs les plus titrés de France avec un palmarès parmi les plus prestigieux de la gastronomie française : Prix Culinaire International Pierre Taittinger en 1985, «Bocuse d'Or» et de nouveau «Meilleur ouvrier de France» en 1991. Il fait aussi partie du jury du Bocuse d'Or Suisse.

### **Les autres membres du jury :**

- Jacqueline Mercorelli, Mercotte - Auteur critique culinaire
- Ophélie Barès - Gagnante de Qui sera le prochain du meilleur pâtissier ?
- Jean-Thomas Schneider - MOF Glacier et Champion du Monde de Pâtisserie
- Jean-François Girardin - Président de la société nationale des MOF
- Marie-José Germon - Chef du Ministère des Outre-Mer
- Paul Fédèle - Rédacteur en chef de France Snacking
- Bernard Mure-Ravaud - MOF Fromager Affineur
- Nina Metayer - Consultante pâtissière
- Marc-Henry Vergé - Chef exécutif
- Frédéric Jaunault - MOF Primeur
- Michel Widehem - MOF Maître d'Hôtel
- Sandrine Esteves - Chef formatrice de cuisine
- Périco Légasse - Journaliste et critique gastronomique
- Philippe Bertrand - MOF Chocolatier Confiseur
- Francois Adamski - Chef exécutif MOF cuisine
- Benoît Nicolas - MOF Ferrandi
- David Wesmaël - MOF glacier
- Adrian Colin - MOF verrier

## **Informations et inscriptions**

Le règlement complet du concours est disponible sur demande auprès de [sauce.marie@gmail.com](mailto:sauce.marie@gmail.com)

Les candidats **ont jusqu'au 31 mai 2020** pour envoyer leur dossier complet de

candidature.

# La Compagnie des Desserts

Artisan glacier depuis 1963, la Compagnie des Desserts réalise la fabrication de ses glaces dans un atelier artisanal au cœur des Corbières dans le respect du savoir-faire et de la tradition des Maîtres Glaciers.

La Compagnie des Desserts a gagné ses lettres de noblesse auprès de la restauration professionnelle en élevant la Glace au niveau d'un art dédié à faire du dessert un moment festif et unique, l'Art du Glacier. La Compagnie se distingue aussi en proposant d'associer la glace à tout autre moment du repas, que ce soit en amuse-bouche, entrée, plat, trou normand, cocktail, etc.

## En quelques chiffres :

- 2 500 recettes de glaces et sorbets
- 1 500 créations originales sur mesure par an
- plus de 12 000 clients en France