Edouard Bachir · Christophe Bouret · Luc Debove · Jérémy Del Val · Johanna Le Pape · Gilles Marchal · Jean-Michel Perruchon · Yann Rey · Didier Smeets · Stéphane Glacier · Thierry Bamas · David Tannevart

Le Défi des Glaciers

La meilleure glace ou sorbet de l'année 2022 au Salon du Chocolat

28 > 29 OCT. 2022

Sous le parrainage de **Benoit Couvrand**
Chef pâtissier du groupe Cyril Lignac

Avec le Président du Jury **Stéphane Augé**
MOF Glacier

Pâtissiers dans le Monde

Hôpital Necker Enfants malades AP-HP

Assistance Publique Hôpitaux de Paris

Salon du Chocolat - Paris

Une partie des glaces & sorbets sera vendue au public au profit du bien-être des enfants malades de l'hôpital Necker à Paris

Ce sont les ingrédients et l'amour que tu as mis dans ta glace ou ton sorbet qui font ta glace ou ton sorbet si bon(ne).

Miam

Une glace pour un sourire

Dossier Presse

Pâtissiers Dans Le Monde

LE DEFI DES GLACIERS

Compagnon Pâtissier du Tour de France, Chef pâtissier pour Ravifruit, globe trotter, passionné par son métier, il est le fondateur et Président de l'Association PDLM

« Valoriser l'excellence, optimiser les matières et les saveurs, renouveler sans faillir sa créativité, fédérer et former ses équipes, rire des plaisirs gourmands de la vie, exceller dans ce métier »

Jean-François DEVINEAU, Président de PDLM

• PDLM

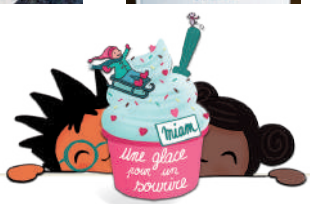
C'est une association fondée en 2009 par Jean François Devineau chef pâtissier misant tout sur l'humain. Elle favorise avant tout les échanges entre professionnels de la pâtisserie issus de tous horizons à travers le monde, désireux de communiquer sur leur métier avec passion et cultivant le respect de l'autre.

• BUT ET MISSIONS DE PDLM

Le but de l'association est de garantir un savoir-faire authentique et un respect sans failles du consommateur…c'est pourquoi Pâtissiers Dans Le Monde a lancé une charte mise à la disposition de l'artisan, permettant de véhiculer ces valeurs auprès de chaque client, symbolisant qualité et professionnalisme au quotidien !

Une charte pour diffuser une information claire auprès du consommateur

PÂTISSIERS DANS LE MONDE



LE DEFI DES GLACIERS

LE CONCOURS

• PRÉSELECTION : 1ÈRE PHASE

Le défi est de fabriquer une glace ou un sorbet, le résultat sera jugé selon les critères suivants :

- Aspect visuel - Goût,
- Texture
- Originalité
- Créativité

Chaque candidat est libre d'utiliser tout ingrédient de son choix pour confectionner sa glace ou sorbet. Les glaces ou sorbets peuvent comprendre des inclusions, des fruits, du chocolat, etc... La recette et la photo de chaque glace ou sorbet sont étudiées par des professionnels des métiers de bouche ainsi que par la presse gastronomique et plus généraliste.

Chaque candidat envoie par mail sa recette et la photo de sa glace ou sorbet dans un bac à glace de 5 litres (Type vitrine à glace). Le jury évalue **l'équilibre de la recette, les ingrédients mis en œuvre (origine, qualité), la créativité et les techniques mises en œuvre, le savoir-faire de chacun ainsi que la qualité de la photo** (présentation du bac, mise en scène, ...).

• COMPÉTITION FINALE : 2ÈME PHASE

Finale de la Meilleure glace ou sorbet au salon du chocolat Paris les vendredi 28 et Samedi 29 Octobre 2022. **Les épreuves ont une durée de 2h30. 4 artisans candidats seront en compétition par demi-journée** soit : le vendredi 28 octobre au matin, le vendredi 28 octobre après-midi, le samedi 29 octobre au matin et le samedi 29 octobre après-midi.

Un tirage au sort fixera l'ordre de passage de chaque candidat.

Chaque Artisan devra fabriquer 10 litres de glace ou sorbet. Le mix à glace ou sorbet, devra être réalisé avant le concours. Toute la partie inclusion peut être préparée à l'avance. Toute la partie décors du bac à glace devra être fabriquée sur place.

Concourir pour défendre les valeurs artisanales de nos Artisans, le respect des matières premières, mettre en lumière le métier du Glacier et les valeurs humaines

Une notation sur 20 points :
- Aspect visuel de la glace/sorbet : 5 points
- Goût, texture de la glace/sorbet : 10 points
- Créativité, originalité de la glace/sorbet : 5 points

Une partie sera destinée pour le jury et l'autre partie sera vendu au public. Le fruit de cette vente (1 Glace pour 1 Sourire) sera intégralement reversé **au profit du bien-être des enfant malades de l'hôpital Necker à Paris, sous le parrainage de Benoit Couvrand**.

PÂTISSIERS DANS LE MONDE

Le Défi des Glaciers est ouvert à tous les Artisans des Métiers de Bouche pour concourir pour la meilleure glace ou le meilleur sorbet de l'année 2022 au Salon du Chocolat à Paris les 28 et 29 octobre prochains

Benoît Couvrand

LE PARRAIN

LE DEFI DES GLACIERS

Souriant, créatif, rigoureux, dynamique, passionné par son métier, il réinterprète avec brio et élégance les classiques de la Pâtisserie Française

« Nous travaillons à l'émotion pour proposer des pâtisseries inscrites dans la gourmandise et la modernité »

• PARCOURS

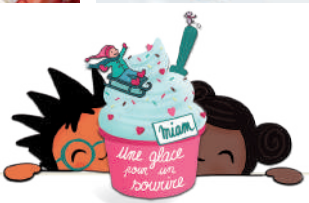
Petit-fils et fils de boulanger, il veut devenir pâtissier. Il commence à 15 ans au Relais Henri IV à la Flèche dans la Sarthe. Il y découvre le travail du chocolat, un de ses ingrédients fétiches. En 2001, il devient le chef pâtissier de la maison Fauchon. Il contribue à son expansion en ouvrant des enseignes à l'étanger.

• UN DUO PRODUCTIF

En 2011, il rencontre le chef cuisinier, pâtissier Cyril Lignac. Ensemble, ils se lancent dans l'aventure sucrée et créent La Pâtisserie Cyril Lignac. Un planning chargé, avec 5 pâtisseries élégantes, 2 chocolateries et plusieurs restaurants à fournir en desserts, qu'il gère en marathonien et grâce la moto.

On est baba de ses créations pleines de saveurs !

PÂTISSIERS DANS LE MONDE



LE DEFI DES GLACIERS

STÉPHANE AUGÉ

LE PRÉSIDENT DU JURY

• PARCOURS

Après des études au lycée hôtelier de La Rochelle, il opte pour l'enseignement et passe 18 ans au lycée hôtelier de Gascogne, à Bordeaux, comme professeur de cuisine puis de pâtisserie. Il maîtrise la sculpture sur glace et s'investit dans la préparation du concours. Il est professeur au Lycée Quercy-Périgord de Souillac.

• MOF GLACIER 2007

Champion de France de Sculpture sur Glace (2004), c'est la consécration en 2007 quand il devient Meilleur Ouvrier de France Glacier. «La quête du MOF, c'est faire des recherches, aller au bout des choses, essayer, rater, recommencer, et encore recommencer. C'est dans cet esprit que j'encourage les élèves à travailler.»

Coach des meilleurs, compétiteur, sculpteur d'un art éphémère, passionné par son métier, il transmet avec énergie le savoir-faire et les techniques du glacier, pâtissier et du cuisinier

« Parfums favoris ? Le sorbet fraise de ma grand-mère et la glace pistache de Bronte avec beaucoup de goût et de longueur en bouche »

PÂTISSIERS DANS LE MONDE

Bombe, cornets, coupes, entremets, verrines, glaces d'hiver et glaces plaisir...

JOHANNA LE PAPE

MEMBRE DU JURY

LE DEFI DES GLACIERS

Hyperactive, compétitrice dans l'âme, créatrice, fondatrice de l'atelier Aurae, elle transmet sa passion pour une pâtisserie engagée, saine, healthy et gourmande

« Passionnée par la nutrition et ses bienfaits, je m'exprime à travers une pâtisserie bien-être où la gourmandise côtoie l'art du beau et du sain »

• PARCOURS D'UNE CHEFFE BIEN-ÊTRE

Sportive, elle découvre en Australie sa passion : la pâtisserie. Elle se spécialise chez Ducasse et fait ses armes au Lutétia*****. Elle se lance dans le consulting et souhaite donner un sens à ce qu'elle fait. Elle met son expertise au service de la création et de la formation professionnelle, au cœur de son projet : la pâtisserie healthy.

• CHAMPIONNE DU MONDE DES ARTS SUCRÉS

En 2014, sur le thème de Notre Dame de Paris, son buffet se compose d'un ensemble de 3 pièces artistiques ainsi que de créations culinaires tel qu'un dessert à l'assiette, un entremet, une tarte et 3 bonbons de chocolats. Elle devient championne du monde de dessert et des arts sucrés.

De la gourmandise au bien-être avec une pâtisserie haute-couture !

PÂTISSIERS DANS LE MONDE

LE DEFI DES GLACIERS

EDOUARD BACHIR

MEMBRE DU JURY

• UNE HISTOIRE FAMILIALE

Maurice et Edouard Bachir créent leur enseigne en 1936, dans le joli village de Bikfaya au Liban. Les 2 frères épousent Marie-Antoinette et Yvette Bejjani 2 soeurs. Le quatuor confectionnent des glaces dans l'arrière-cour de la maison. L' histoire follement gourmande de Bachir, la glace Libanaise commence...

• DES GLACES TRADITIONNELLES

Des glaces au goût et à la texture incroyable dense, élastique et onctueuse à la fois, sans crème, ni d'oeufs, mais du lait, du mastic (gomme) et une pointe de salep, cette farine faite à partir de tubercules d'Orchis. Des glaces envoûtantes pour un voyage des sens vers une terre fascinante : le Liban.

La glace achta, emblématique et authentique du Liban, à la crème de lait, mastic avec une pointe de salep, parfumée à la fleur d'oranger et parsemée de pistaches concassées

« Des parfums tellement bons qu'on ne saurait choisir : achta, pétale de rose, mûre, pistache, amande, chocolat intense, vanille...»

PÂTISSIERS DANS LE MONDE

Libanaises, 100% bio, fabriquées à la main, fruits d'un savoir-faire traditionnel

Christophe Bouret

Membre du jury

LE DEFI DES GLACIERS

Bénéficiant d'une large expérience artisanale et industrielle dans le domaine de la pâtisserie, glacerie, chocolaterie, il est consultant technique et formateur en entreprises

« Nous savions que nous avions nos chances car la France a déjà remporté à 2 reprises la Coupe du Monde de Glace »

• PARCOURS

L'abbevillois apporte ses conseils techniques et fait des formations aux entreprises artisanales et agroalimentaires. Il réalise des recettes pour les gammes de sorbets et crèmes glacées de la Maison Alperel (les yaourts glacés et compotées des Glaciers Engagés). Actuellement il occupe le poste de R&D à l'Ecopain d'Ignace en Belgique.

• CHAMPION DU MONDE DES DESSERTS GLACÉS

Il obtient la 1ère place en duo au Master international des Desserts Glacés en 2013. Sur le thème de Léonard de Vinci, il devient Champion du Monde des Desserts Glacés en 2014 avec son équipe. Il sculpte un aigle d'1,35 m dans un bloc de glace. L'équipe a réalisé entremets, mignardises, glaces salées et cornet mystère.

Une sculpture de glace, une bombe et des coupes glacées...

PÂTISSIERS DANS LE MONDE

LE DEFI DES GLACIERS

LUC DEBOVE

MEMBRE DU JURY

• PARCOURS D'UN CHAMPION DU MONDE

Un CAP pâtissier, un apprentissage en pâtisserie confiserie et chocolaterie, il obtient son diplôme de Maître Pâtissier en 1996. Il devient successivement Chef Pâtissier de grands hôtels, professeur de Maîtrise en pâtisserie et formateur en pâtisserie. Il est directeur de l'École Ducasse – École Nationale Supérieure de Pâtisserie (ENSP)

• MOF GLACIER 2011

Champion de France de Sculpture sur Glace (2008), il est Champion du Monde de Glace en 2010 et MOF Glacier en 2011. Sa carrière et son expertise sont récompensées en 2015 par la distinction de l'Ordre National du Mérite Agricole. 1er Prix des Open des desserts glacés ainsi que le Trophée Européen au Sirha à Lyon.

Compétiteur, formateur avec des qualités précieuses et de multiples talents, aussi à l'aise en pâtisserie, glacerie, boulangerie, confiserie et chocolaterie, c'est le directeur de l'école Ducasse

« Diplôme des Arts Pâtissiers : ...réunir le meilleur des savoir-faire français et italiens ne peut-être qu'une source d'inspiration pour tous...»

PÂTISSIERS DANS LE MONDE

Transmission, savoir-faire, concours, récompenses, expertises diverses

Jérémy Del Val

MEMBRE DU JURY

LE DEFI DES GLACIERS

Globe-trotter, créatif, inspiré par ses nombreux voyages, toujours à la rencontre de nouveaux produits, il est le Chef exécutif pâtisserie pour la maison Dalloyau

« J'ai toujours su que je voulais travailler en cuisine. Très tôt je fus inspiré par mes grands-mères puis par mes voyages »

• PARCOURS

Il commence par un BEP restauration-hôtellerie Option cuisine en alternance puis un BEP Pâtissier Glacier Chocolatier et une Mention Complémentaire de cuisinier en dessert de restaurant. Il débute sa carrière au Château de Monvillargenne à Chantilly et enchaîne ensuite des voyages dans des lieux prestigieux.

• CHAMPION DE FRANCE DU DESSERT

En 2014, il est Champion de France du Dessert. En 2015, il écrit le livre «Les babas» et devient le Chef Création de la mythique maison Dalloyau. Il est en charge de la partie sucrée pour les boutiques (5 à Paris), les cocktails et réception (dessert à l'assiette), du «suivi qualité» et de la formation d'équipe de Dalloyau à Dubaï.

Le cerveau créatif sucré des nouveautés pâtissières de la maison Dalloyau

PÂTISSIERS DANS LE MONDE

LE DEFI DES GLACIERS

GILLES MARCHAL MEMBRE DU JURY

• PARCOURS

Une enfance dans un village Lorrain avec sa grand-mère qui cuisinait les produits de la ferme et son père, représentant en chocolat qu'il faisait fondre avec sa maman pour créer ses premières friandises. A 14 ans, il entre en apprentissage chez une icône de la pâtisserie lorraine, Claude Bourguignon.

• CHEF PÂTISSIER DE L'ANNÉE 2004

Sous-chef pâtissier au Crillon, puis chef pâtissier du Plaza Athénée, du Bristol et celui de directeur de la création à La Maison du Chocolat à Paris. Après avoir été élu chef pâtissier de l'année en 2004 et médaillé de la ville de Paris en 2008, il s'installe à Paris où il trouve l'inspiration.

Chef cuisinier, pâtissier, chocolatier, glacier et confiseur, il a créé sa pâtisserie, sa biscuiterie (feuilletage et biscuits artisanaux) et un restaurant dans le quartier de Montmartre.

« Je suis né en Lorraine, la madeleine aussi. C'est un de mes gâteaux d'enfance, devenu l'emblème de ma pâtisserie. Le secret vient de leur fraicheur. »

PÂTISSIERS DANS LE MONDE

Natures, glacées ou fourrées, les madeleines légères à souhait ravissent nos papilles

Jean Michel Perruchon

MEMBRE DU JURY

LE DEFI DES GLACIERS

Très actif, engagé dans le concours «MOF», passionné par son métier, gourmand et gourmet, formateur en France et à l'étranger, il édite des livres de pâtisserie

« ...il m'a demandé de revenir le lendemain, et ainsi de suite... C'est immédiatement devenu une passion et c'est nécessaire pour notre métier ! »

• PARCOURS

Passé par de prestigieuses maisons (Constant, Fauchon, Lenôtre), il s'associe avec GJ Bellouet Meilleur Ouvrier de France, pour l'ouverture de l'Ecole Bellouet Conseil, école gastronomique bénéficiant d'une renommée internationale et dédiée aux professionnels. Il en devient l'unique propriétaire en 2006.

• MOF PÂTISSIER 1993

Tombé dans la pâtisserie dès 11 ans en allant travailler chez son voisin Boulanger Pâtissier, il se forme en apprentissage dans une grande maison Bretonne avant de venir à Paris. Il devient Meilleur Ouvrier de France grâce à son art de revisiter les grands classiques de la pâtisserie française.

Simple, épuré, gourmand, coloré, du classique revisité avec esthétisme

PÂTISSIERS DANS LE MONDE

LE DEFI DES GLACIERS

YANN REY

MEMBRE DU JURY

• UNE CRÈME GLACÉE SANS CADRE

C'est l'histoire d'un banquier d'investissement qui abandonne tout pour démarrer un magasin de crème glacée, Unframed Ice Cream (à Cape Town, Afrique du Sud), minimaliste qui met en lumière la glace. On y trouve des glaces artisanales de qualité se déclinant dans des saveurs innovantes et inhabituelles qui font plaisir à l'enfant qui réside en chacun de nous.

• RENCONTRE AVEC STÉPHANE AUGÉ

L'idée naît quand il vit à New York, avec un magasin de glaces sous son appartement. Il décide de rencontrer Stéphane Augé MOF glacier. Ensemble, ils concoivent de nouvelles recettes et saveurs : vegan riz jasmin citronnelle, thé matcha végétalien, chocolat blanc brûlé, spéculoos...

Passionné, innovant, curieux, il aime apprendre et partager ce qu'il crée. 4 clés pour une bonne glace : de bonnes recettes, de bons ingrédients, des bonnes machines et le respect de la température

« ...La crème glacée, qui puise dans nos souvenirs d'enfance, est l'un des plaisirs simples de la vie qui peut faire sourire n'importe qui... »

PÂTISSIERS DANS LE MONDE

De la glace classique au végétal, des sorbets savoureux et une fabuleuse garniture

Didier Smeets

MEMBRE DU JURY

LE DEFI DES GLACIERS

Travailleur, créatif, voyageur, passionné par le chocolat et le commerce équitable, il crée la praline au caramel beurre salé , sa marque de fabrique

« Chacune de nos pralines est une pierre précieuse sur laquelle nous avons travaillé des semaines durant afin de les rendre parfaites. »

• PARCOURS

L'histoire d'amour entre le chocolat et lui débute dans l'armoire de son grand-père où se trouve un carré d'«or noir». Il prend plaisir à réaliser de la glace, des gâteaux, des sauces... Il enchaîne un diplôme d'hotelier et une formation de boulanger, pâtissier, chocolatier. Il y trouve l'amour pour les desserts et le travail du chocolat.

• INTERNATIONAL CHOCOLATE AWARD

L'aventure commence dans son atelier dans la maison familiale où il fabrique ses premiers chocolats. Naît le «Home Shop». En 2015, il reçoit l'«International Chocolate Award» pour sa praline. Il décide de travailler avec des producteurs/transformateurs de cacao en lien direct, sans intermédiaires et ouvre son magasin.

Commerce équitable et qualité des produits, c'est son leitmotiv !

PÂTISSIERS DANS LE MONDE

LE DEFI DES GLACIERS

STÉPHANE GLACIER

MEMBRE DU JURY

• PARCOURS D'UN MOF PÂTISSIER

MOF Pâtissier 2000, coach de l'équipe de France championne du monde en 2006, il voyage dans le monde entier afin d'enseigner son art : la Pâtisserie. Il se lance à son compte dans la formation en 2002. En 2008 il ouvre sa boutique et en 2011 son école de pâtisserie destinée aux professionnels et aux amateurs.

• MAGAZINE ARTISANS 2017

Destiné aux artisans et aux passionnés, il met sous les projecteurs le savoir-faire de nos villes et de nos campagnes. On y parle de tous les artisans, boulangers, pâtissiers, chocolatiers, glaciers. Ceux qui créent, fabriquent, transforment et qui sauvegardent le savoir- faire, les traditions, le geste. Pour mieux les connaître et les comprendre.

Un parcours, professionnel, dense et intense en tant qu'enseignant formateur dans les plus grandes écoles de pâtisserie et ambassadeur de la pâtisserie française dans le monde entier

« Ma passion du métier, l'amour du travail bien fait, la défense du fait-maison, le respect des clients, le respect des valeurs, la signification du mot « Artisan »...»

PÂTISSIERS DANS LE MONDE

Des livres véritables références pour les professionnels de la boulangerie - pâtisserie

THIERRY BAMAS

MEMBRE DU JURY

LE DEFI DES GLACIERS

Perfectionniste, esthète, artiste, formateur et coach, cet hyperactif a la passion du goût, de l'équilibre des saveurs afin de sublimer les matières premières

« La densité de chaque élément permet à la mache d'arriver progressivement sur les ingrédients. On a les arômes, les parfums...»

• PARCOURS D'UN CHAMPION

Marseillais d'origine, il est installé au Pays basque depuis 1991 où il a ouvert ses boutiques après avoir travaillé dans des grands hôtels. En faisant ses débuts dans la restauration en tant que chef pâtissier, il développe une palette de saveurs. Il transmet auprès du grand public avec une école des desserts ouverte en 2016

• MOF PÂTISSIER 2011

Champion d'Europe de Pâtisserie en 2003, Champion d'Europe du Sucre d'art en 2005, Champion du Monde des Desserts Glacés 2010, il est sacré MOF en 2011. Il réalise une pâtisserie comme il la sent, c'est à dire en l'envisageant comme une chaine d'amour et de passion où le plus important est le goût du produit.

Croustillant, crémeux, biscuit, gelée... des strates de bonheur !

PÂTISSIERS DANS LE MONDE

LE DEFI DES GLACIERS

DAVID TANNEVART

MEMBRE DU JURY

• PARCOURS

C'est un chef bien connu du monde de la cuisine et plus particulièrement en pâtisserie. Il a cofondé avec sa compagne et pâtissière Veruska Ramirez, la Davruska Formation qui forme des futurs chefs pâtissiers : création, dressage, montage de desserts, recettes et techniques, classiques de la pâtisserie française, chocolaterie et confiserie ...

•VICE CHAMPION D'EUROPE SUCRE ARTISTIQUE

En 2003, il devient Vice Champion d'Europe de Sucre Artistique. C'est un challengeur. Il est entraîneur en 2009 pour le Championnat de Côte d'Ivoire des Métiers de Bouche. Il participe régulièrement à des concours professionnels en sucre artistique, pâtisserie et pièces montées.

Pâtissier, chocolatier, traiteur, formateur, démonstrateur, compétiteur, il sait tout faire et transmet à travers le globe la passion de ses différents métiers

« Des rencontres, partages, transmission de savoir faire. CFA, Lycées Hôteliers, entreprises, et des ateliers grand public, un seul mot ! «Merci» !!!... »

PÂTISSIERS DANS LE MONDE

Viennoiseries, pâtisseries, chocolats, sucre artistique, glaces, tout est succulent !

LE DEFI DES GLACIERS

YANNICK MAURIE

ANIMATION

• PARCOURS D'UN CHAMPION

CAP pâtissier puis chocolatier, obtention du brevet de maîtrise. Il ouvre une boulangerie-pâtisserie en 2000 à Limoges avec ses parents. En 2003, il fait un stage de sculpture en sucre à Belfort aux côtés de Stéphane Klein, l'un des meilleurs sculpteurs sur sucre au monde. Ce stage est une révélation. « Là-bas, j'ai appris la perfection. »

• CHAMPION DU MONDE SUCRE ARTISTIQUE 2017

4ième des championnats d'Europe en 2012, il se classe 3ième au SIGEP, le salon international professionnel de glaces et pâtisseries en Italie, avant de décrocher le titre suprême en 2017. C'est la reconnaissance de ses pairs et la possibilité pour lui d'enseigner à l'étranger.

Perséverant, passionné, humble, enseignant, ce professeur de pâtisserie du CFA des 13 Vents de Tulle parcourt le monde entier pour transmettre son savoir-faire et sa passion pour le sucre, le chocolat et la pâtisserie

« Après les cours, des apprentis restent pour écouter ses nombreux conseils pour sculpter. Suivre les cours d'un champion ne peut être que bénéfique et prometteur. »

PÂTISSIERS DANS LE MONDE

Sucre, chocolat .... il sculpte d'impressionnantes statues dans ses matières nobles

Christophe Domange

ANIMATION

LE DEFI DES GLACIERS

Il aime les échanges et les belles rencontres que procure son métier. Passionné par le chocolat et la glace, il prodigue son savoir-faire en tant que Chef Exécutif de l'école Valrhona

« ... Intégrer l'Ecole Valrhona de Tain l'Hermitage était un rêve. C'est une grande équipe et une grande famille... »

• PARCOURS

Il suit une formation au Lycée Hôtelier de Challes-les-Eaux en Savoie, puis part 6 ans aux Etats-Unis. De retour en France, il fait un apprentissage en pâtisserie chez M.Rosset, MOF Chocolatier, et poursuit chez M. Chevallot, MOF Pâtissier. Il travaille au Restaurant Le Buerehiesel de M. Westermann et fait 2 ans en Espagne chez M. Balaguer au MMAPE.

• CHAMPION DU MONDE DES DESSERTS GLACÉS

Il rejoint l'Ecole Valrhona en 2007 afin de transmettre et partager tout ce savoir chocolatier, pâtissier et glacier. Il s'entraine sans relâche pour atteindre les sommets de la perfection en matière de sculpture hydrique. Il devient Champion du Monde des Desserts Glacés en 2018 et Champion de France de Sculpture sur glace en 2019.

Des desserts glacés qui vous procurent de la joie en permanence !

PÂTISSIERS DANS LE MONDE

LE DEFI DES GLACIERS

Confédération Nationale Des Glaciers De France

• LA CNGF

C'est l'une des organisations professionnelles qui représente les glaciers indépendants en France dans les négociations avec les partenaires sociaux, au sein des instances professionnelles (Confédération Générale de l'Alimentation en Détail) et auprès des pouvoirs publics pour faire valoir leur singularité au regard de la fabrication.

• SES MISSIONS

Informer ses adhérents des actualités liées au métier (nouvelles réglementations, règles juridiques…) et assurer un rôle de conseil. Contribuer à développer la formation et promouvoir la profession par de nombreuses manifestations dont le Concours un des Meilleurs Ouvriers de France Glacier, symbole de l'excellence du métier.

Bruno AIM, Président de la CNGF

La confection de glaces, un art culinaire à part entière, qui exige des matières premières naturelles et de saison, des bonnes machines, une fabrication dans les règles de l'art avec un respect des bonnes pratiques, une sécurité et une qualité hygiénique certifiées

« Méritons le privilège d'être le premier choix de nos clients. Engageons-nous, collaborons efficacement pour une meilleure visibilité, parce que la glace artisanale française, sa différence est dans ses gestes, ses goûts ses styles ! »

CNGF
CONFEDERATION NATIONALE DES GLACIERS DE FRANCE

PÂTISSIERS DANS LE MONDE

Valoriser le Savoir-Faire des glaciers et les qualités de la glace artisanale

Sébastien Lagrue

PDLM

LE DEFI DES GLACIERS

Souriant, humble, humaniste, tourier, boulanger, pâtissier, chocolatier, il aime se dépasser chaque jour afin de proposer le meilleur de lui à sa clientèle et transmettre sa passion

« La passion du métier est le moteur qui m'anime... j'affectionne tout particulièrement depuis plus de 20 ans le poste de tourier... »

Vice-Président de PDLM
Champion du Monde de la Chocolatine

• PARCOURS

Après un CAP de boulanger et un CAP de pâtissier confiseur-glacier-chocolatier au sein de l'école de boulangerie-pâtisserie de Rouen, il reprend avec sa femme Sophie également boulangère pâtissière de métier la boulangerie pâtisserie de sa famille créé par son grand père en 1949.

• CHAMPION DU MONDE CHOCOLATINE 2019

Il remporte la Coupe du Monde de la Chocolatine à Toulouse avec sa chocolatine classique et une chocolatine revisitée appelée la tcho'cocolatine (chocolatine avec une robe bi-couleurs striée caramélisée avec un insert crémeux noix de coco et ananas et sa barre chocolat lait noisette). Depuis il dispense à travers le monde des masterclass.

Un tour de main unique pour des viennoiseries qui vous chavirent le coeur !

PÂTISSIERS DANS LE MONDE

LE DEFI DES GLACIERS

GLACE ARTISANALE

• QU'EST-CE QU'UNE GLACE ARTISANALE ?

La glace artisanale est élaborée avec des ingrédients sélectionnés et de haute qualité. Les glaciers fabriquent leurs produits glacés selon les règles du métier (turbinage, maturation, refroidissement...). Un art culinaire à part entière qui ne s'improvise pas mais demande une **expérience et une technique rigoureuse** !

• RECONNAITRE UNE GLACE ARTISANALE

Les glaces artisanales se reconnaissent à leurs **couleurs douces, mates, rappelant la couleur naturelle du produit.** Des glaces aux couleurs trop franches ou flashy signifient que des colorants ont été rajoutés.

Lorsque vous les dégustez, vous devez retrouver le goût originel de l'ingrédient comme si vous croquiez dans le produit. Un parfum naturel et une sensation qui ne trompent pas !

• Une glace à la pistache n'est pas verte, une glace à la banane n'est pas jaune poussin ! La pistache comme la banane donne un mix de couleur beige ou couleur crème. La vue de ces deux parfums chez un glacier est généralement un bon indicateur !
• La crème glacée à la vanille doit avoir une couleur crème. Elle doit présenter des grains noirs de vanille.
• Il faut également se méfier des bacs dont la glace dépasse très largement : elles sont souvent faites à base produits semi-élaborés.

• QU'EST CE QU'UN BON PROFESSIONNEL ?

Le professionnel doit justifier d'engagements précis :
• justifie sa qualification professionnelle (peut être détenteur du titre d'artisan, de la carte d'artisan ou de maître artisan décerné par la Chambre des Métiers de son département, du CAP glacier, ancienneté de 3 ans minimum dans le métier)
• Sélectionner et utiliser des matières premières de haute qualité ;
• Respecter le code des pratiques loyales des glaces alimentaires et les bonnes pratiques d'hygiène de la profession ;
• Sensibiliser et former son personnel à ces bonnes pratiques, pour une fabrication et une vente des produits glacés irréprochables.

• TOUJOURS INNOVER

La créativité et l'innovation sont au cœur du métier de l'artisan glacier. Toujours dans l'ère du temps, la glace suit les tendances dans ses parfums, ses formats et ses styles.
Ces dernières années sont apparus des parfums insolites, comme le cactus, le romarin, le piment, le yuzu, la violette...

Il y a les :
• Glaces naturelles, bio ou équitables
• Tendances healthy
• Glaces de chefs
• Burgers givrés, éclairs glacés

PÂTISSIERS DANS LE MONDE

Le Défi des Glaciers

La meilleure Glace ou sorbet de l'année 2022

MERCI À

Nos Partenaires

LE DEFI DES GLACIERS

Contacts Presse

• ORGANISATEURS

PÂTISSIERS DANS LE MONDE

Son Président : Jean François DEVINEAU
Tél. : 06 47 71 01 32
Mail : jfdevineau@wanadoo.fr

Son Vice-Président : Sébastien LAGRUE
Tél. : 06 33 27 06 98
Mail : lagrue.sebastien@gmail.com

• CONTACT PRESSE

Géraldine LABORDE
Tél. : 06 14 20 39 97
Mail : laborde.g@wanadoo.fr

PÂTISSIERS DANS LE MONDE