



# Ordre Culinaire International

Association régie par la loi du 1<sup>er</sup> juillet 1901 et le décret du 16 août 1901  
Inscrite à la sous-préfecture du Raincy sous le n° W932001947

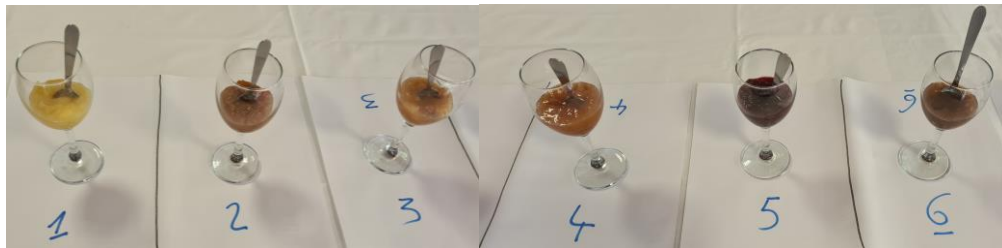
Siège social : 11, rue Jacques Brel – 93330 NEUILLY-SUR-MARNE  
Tél. : 06.07.37.01.15. – Courriel : [ordre.culinaire@hotmail.fr](mailto:ordre.culinaire@hotmail.fr)

Site Internet : [www.ordreculinaire.com](http://www.ordreculinaire.com)  <http://www.facebook.com/ordreculinaireinternational>

## VENDREDI 23 AVRIL 2021 Concours « Trophée Guillaume Tell »



C'est dans les locaux de l'Afpa de Champs-sur-Marne, partenaire de l'Ordre Culinaire International, au restaurant pédagogique, que s'est déroulé le **Trophée Guillaume Tell, concours de confitures et gelées de Pommes.**



8 candidats ont présenté 18 pots de confitures et gelées.



Sous le Haut Patronage  
du 1<sup>er</sup> Ministre



**PREMIER  
MINISTRE**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

Sous le Parrainage  
du Ministère de l'Économie,  
des Finances et de la Relance



**MINISTÈRE  
DE L'ÉCONOMIE,  
DES FINANCES  
ET DE LA RELANCE**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

Sous le Haut Patronage  
du Ministère de l'Agriculture et de  
l'Alimentation



**MINISTÈRE  
DE L'AGRICULTURE  
ET DE L'ALIMENTATION**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

Le jury présidé par **Yves Marchand**, *Trésorier et Membre de l'Ordre Culinaire International*, était composé de :

- **Alexandre Bella-Ola**, *Chef de Cuisine Propriétaire « Rio Dos Camaros » (Montreuil-93) et « Moussa l'Africain (Paris-75), Membre de l'Ordre Culinaire International*
- **Benoit Bernier**, *Formateur Expert Cuisine à l'Afpa de Champs-sur-Marne*
- **David Chartier**, *Formateur Expert Cuisine à l'Afpa de Champs-sur-Marne*
- **Célia Cossiaux**, *Responsable des Formations « restauration » à l'Afpa de Champs-sur-Marne*



Et sous l'œil vigilant du Directeur des Concours, **Philippe Gardette**, *Professeur de Cuisine et Formateur de Cuisine à l'Afpa de Champs-sur-Marne, Président de l'Ordre Culinaire International, Président des Maîtres Confituriers de France.*



PG CONCOURS / OMCF

11, rue Jacques Brel 93330 Neuilly-sur-Marne / 06.07.37.01.15. / [pg.concours@hotmail.fr](mailto:pg.concours@hotmail.fr)







## Palmarès

### CONFITURES :

#### PRIX DE L'ORDRE DES MAÎTRES CONFITURIERS DE FRANCE :

- ⇒ **Corinne OUELDJ** – Madeleine & Co (Miami Beach-Floride-USA)
  - *The Two Sisters (pommes façon Tatin)*



#### GRAND PRIX DE L'ORDRE CULINAIRE INTERNATIONAL :

- ⇒ **Nathalie WALLAEYS** – La Confiture de ma Femmes (Ste-Cécile-des-Vignes-84)
  - *Pomme de Provence aux Baies de la Passion*



#### PRIX COUP DE CŒUR DU JURY :

- ⇒ **Annie VAFFIER** – Les Douces Heures d'Annie (Sancé-71)
  - *Pomme Gala et Bergamote*



### GELÉES :



## PRIX DE L'ORDRE DES MAÎTRES CONFITURIERS DE FRANCE :

⇒ **Annie VAFFIER** – Les Douces Heures d'Annie (Sancé-71)

- *Pomme au Cointreau*



## GRAND PRIX DE L'ORDRE CULINAIRE INTERNATIONAL :

⇒ **Mickaël CORDELLIER** – La Corne d'Abondance (Mahalon-29)

- *Pomme Douce et Pomme à Cidre*



## PRIX COUP DE CŒUR DU JURY :

⇒ **Corinne OUELHADJ** – Madeleine & Co (Miami Beach-Floride-USA)

- *Zarparan (pommes au safran)*



- Tous les pots sont arrivés intacts.
- 1 candidat disqualifié pour non-respect du règlement du concours

## FÉLICITATIONS AUX LAURÉATS !

Cette année, ce concours s'est avéré être un « très bon cru » avec beaucoup moins de candidats qu'habituellement mais une meilleure qualité des confitures et gelées.

Période difficile due à la Covid-19 mais nous avons pu réaliser ce concours tout en respectant les gestes barrières et les distanciations.

**Un grand Merci** à tous les participants et rendez-vous le mois prochain pour le « Trophée Khlöris », concours de confitures et gelées de Fleurs.

**MERCI** à M. Emmanuel Demarthe, Directeur de l'Afpa de Champs-sur-Marne, qui fut notre hôte et nous a accueillis sur son campus.

©compte rendu établi par le Secrétariat OCI/OMCF

