



PH.GARDETTE CONSEILS

**TELE**  
SHOPPING

*A*  
Association  
de  
Culinaire  
gastronomie



**TF1**  
EVENTS

**UN DES CONCOURS DES MAITRES CONFITURIERS DE FRANCE**

## « Confiture de Noël »



**CONFITURE :**  
Patrimoine culinaire ; culture culinaire

**Vendredi 2 décembre 2016 à Paris**  
**LA CONFISERIE RESPONSABLE ; LE DÉVELOPPEMENT DURABLE**

Pour la première année et sous l'égide de l'A.C. de Gastronomie de son Président, Frédéric Chiba, le concours « Confiture de Noël » créé et organisé par Philippe Gardette, s'est déroulé le **vendredi 2 décembre 2016** à Paris, à la Pâtisserie Angélique.

### Ce concours était placé :



#### Sous le Haut Patronage

du Ministère de l'Agriculture, de l'Agro-Alimentaire et de la Forêt



#### Sous le Parrainage du Département Ministériel

Secrétariat d'Etat chargé du Commerce, de l'Artisanat, de la Consommation et de l'Economie Sociale et Solidaire



12 candidats ont présenté 17 pots de confitures. Seulement 15 ont été retenus car 2 pots sont arrivés le lendemain du concours.



**PH.GARDETTE CONSEILS / CONCOURS**  
11, rue Jacques Brel 93330 Neuilly-sur-Marne  
06.07.37.01.15. / [ordre.culinaire@hotmail.fr](mailto:ordre.culinaire@hotmail.fr)



## Le jury :



### Présidé par :

- **Frédéric Chiba**, Président de l'association « A.C. de Gastronomie », Pâtissier, Chocolatier, Confiseur

### Composé de :

- **Dominique Anract**, Boulanger Propriétaire « La Pompadour » à Paris 16<sup>ème</sup>, Président des Boulangers Ile-de-France, Membre de l'A.C. de Gastronomie
- **Gérard-Joël Bellouet**, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier, Confiseur
- **Gérard Bor**, Chef de Cuisine retraité, Membre de l'A.C. de Gastronomie
- **Marcel Fraudet**, Chef de Cuisine en Maison Bourgeoise retraité et Spécialiste Mondial de la Tarte Tatin, Membre et Administrateur de l'Ordre Culinaire International, Membre de l'A.C. de Gastronomie
- **Jean-Pierre Coroyer**, Chef de Cuisine Propriétaire à Paris, Membre de l'Ordre Culinaire International
- **Alexandre Bella-Ola**, Chef de Cuisine Propriétaire « Rio Dos Camaros » à Montreuil (93), Membre de l'Ordre Culinaire International
- **Shingi Fukuhara**, Pâtissier, Chocolatier, Confiseur, Membre de l'A.C. de Gastronomie

### Sous l'œil vigilant de :

- **Philippe Gardette**, Créateur et Directeur du concours, Président Fondateur de l'Ordre Culinaire International, Président des Maîtres Confituriers de France, Secrétaire Général de l'A.C. de Gastronomie

## Palmarès :

### 1. : Prix de l'Ordre des maîtres Confituriers de France

**Christine Stinner** – Les Confitures extra de Mamilie (Muntzenheim-76)

⇒ Saveurs de Noël (rhubarbe, pomme, orange, épices à pain d'épices, cannelle)

### 2. : Prix de l'Ordre Culinaire International

**Vincent Beylard** – La P'tite Confiote (Baleyssagues-47)

⇒ Confiture multi fruits (pomme, poire, orange, abricot, raisins secs, amandes, noisettes, cannelle, gingembre, badiane)



### 3. : Prix de l'A.C. de Gastronomie

Isabelle Jouhannau – Un Jour à la Campagne (Cavaillon-84)

⇒ Figes façon Mendiant

### 4. : Prix de l'Originalité

Annie Vaffier – Les Douces Heures d'Annie (Romanèche-Thorins-71)

⇒ Noël 2016 pour les Douces Heures de Noël (baies d'églantier, pomme, poire, cranberries)

### 5. : Prix Coup de Cœur du Jury

Marc Lampo – Les Confitures du Chat (Lampertheim-67)

⇒ Confiture de Noël 2016 (orange, ananas, courge musquée)

**Merci à tous les candidats pour leur participation et Félicitations aux lauréats.**

Après l'effort ... le réconfort :



**UN GRAND MERCI** à M. Frédéric Chiba et son épouse de nous avoir accueillis dans son établissement pour le déroulement de ce 1<sup>er</sup> concours.



**MERCI** aux confrères et amis d'avoir accepté d'être jurés.

**RDV en 2017 pour des prochains concours**

