



Ordre Culinaire International

Association régie par la loi du 1^{er} 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

Site Internet : www.ordreculinaire.com  <http://www.facebook.com/ordreculinaireinternational>

Concours « Confitures de Noël »



C'est au siège de l'Ordre Culinaire International et de l'Ordre des Maîtres Confituriers de France, que s'est déroulé le vendredi 17 décembre 2021, le **Concours de Confitures de Noël**.



7 candidats ont présenté 12 pots de confitures.

Sous le Haut Patronage
du 1^{er} 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 était composé de :

Président du Jury

- **Laurent Kickens**, Professeur de Cuisine INFA Gouvieux, Membre de l'Ordre Culinaire International
- **Laurent Bonneau**, Artisan Boulanger-Pâtissier Paris 16^e, Normand la Fidélité – Président National de la Société des Compagnons Boulangers-Pâtisseries RFAD
- **Emmanuel Demarthe**, Directeur de l'Afpa, Champs-sur-Marne (77)
- **Olivier Foresto**, Secrétaire Général de l'Ordre Culinaire International
- **Yves Marchand**, Trésorier de l'Ordre Culinaire International



Palmarès

PRIX DE L'ORDRE DES MAÎTRES CONFITURIERS DE FRANCE :

⇒ **Alain FURET** – Le Furet Tanrade (Paris-75010)

- *Spécial Treize Desserts*



GRAND PRIX DE L'ORDRE CULINAIRE INTERNATIONAL :

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

- *Gourmandise sous le sapin (Églantier, framboise, chocolat noir, rhum, épices à pain d'épices)*



PRIX DE L'A.C. DE GASTRONOMIE :

⇒ **Nathalie PAWLAK** – Terra Dora (Cauneille-40)

- *Clémentines et oranges, raisins, noisettes, crème de marron, épices à pain d'épices*



PRIX DE L'ORIGINALITÉ :

- ⇒ **Mickaël CORDELLIER** – La Corne d'Abondance (Mahalon-29)
- *Poire au vin chaud*



PRIX COUP DE CŒUR DU JURY :

- ⇒ **Marie-Hélène ALTHIER** – Les Confitures de Marie-Hélène (Fécamp-76)
- *Citrouille, orange, citron, épices : gousse de vanille, cannelle, gingembre, noix de muscade, cardamome, anis étoilé*



Un grand Merci à tous les participants et **rendez-vous en 2022** pour les prochains Concours de Confitures.

Joyeux Noël et Excellentes Fêtes de fin d'Année !



De g. à d. : Emmanuel Demarthe, Olivier Foresto, Yves Marchand, Laurent Kickens, Laurent Bonneau et Philippe Gardette, Président de l'OCI et de l'OMCF

©compte rendu établi par le Secrétariat OCI/OMCF

