



# 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>

## JEUDI 27 MAI 2021

### Trophée « Khlôris » : concours « Confitures et Gelées de Fleurs »



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 Khlôris, concours de confitures et gelées de Fleurs**.



6 candidats ont présenté 25 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 **Célia Cossiaux**, *Responsable des Formations « restauration » à l'Afpa de Champs-sur-Marne*, était composé de :

- **Benoit Bernier**, *Formateur Expert Cuisine à l'Afpa de Champs-sur-Marne*
- **David Chartier**, *Formateur Expert Cuisine à l'Afpa de Champs-sur-Marne*
- **Emmanuel Demarthe**, *Directeur de l'Afpa de Champs-sur-Marne*
- **Jean-Michel Le Neouanic**, *Ingénieur de Formation Culinaire à l'Afpa de Champs-sur-Marne*



Célia Cossiaux



Benoit Bernier



David Chartier



Emmanuel Demarthe



Jean-Michel Le Neouanic

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*.



# Palmarès

## CONFITURES :

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

- ⇒ **Nathalie PAWLAK** – Terra Dora (Cauneille-40)
  - *Melon et Pêches aux fleurs de Capucines*



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

- ⇒ **Annie VAFFIER** – Les Douces Heures d'Annie (Sancé-71)
  - *Fraise et Fleur de Camomille*



### GRAND PRIX DU PANACHE D'OR DE LA GASTRONOMIE :

- ⇒ **Nathalie PAWLAK** – Terra Dora (Cauneille-40)
  - *Framboises impériales aux Pétales de Roses de Damas*



### PRIX COUP DE CŒUR DU JURY :

- ⇒ **Nathalie PAWLAK** – Terra Dora (Cauneille-40)
  - *Melon aux cristaux d'Huile essentielle de Géranium*



## GELÉES :

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

- ⇒ **Nathalie WALLAEYS** – La Confiture de ma Femme (Ste-Cécile-les-Vignes-84)
- *Camomille*



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

- ⇒ **Véronique LIOT** – Les Délices de Torchebise (Habere-Lullin-74)
- *Douceur Hivernale (fleurs de tilleul, baies d'argousier et raisin sec)*



### GRAND PRIX DU PANACHE D'OR DE LA GASTRONOMIE :

- ⇒ **Nathalie WALLAEYS** – La Confiture de ma Femme (Ste-Cécile-les-Vignes-84)
- *Lavande*



### PRIX COUP DE CŒUR DU JURY :

- ⇒ **Béatrice BELLON** – Les Gaillardises de l'Ubaye (Uvernet-Fours-04)
- *Confit Bourgeons de Mélèze*



## FÉLICITATIONS AUX LAURÉATS !

Cette année, moins de candidats qu'habituellement mais un nombre important de pots de 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 30 juin pour le Concours de Confitures insolites.

**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

