



UN CONCOURS QUI REPRÉSENTE L'EXCELLENCE

Révéléateur incontestable de talents, le prestigieux concours a cette fois fait sensation au **Pavillon Gabriel**, en mettant en lumière de futurs grands noms de la pâtisserie.

Abel Nesson s'est distingué en remportant l'édition 2024 du Concours Relais Desserts Charles Proust !

Cette édition a rassemblé un **jury de pâtissiers de renom** dont Julien Alvarez, Alice Barday, Maxime Frederic, Frank Haasnoot, Franck Michel, Enzo Roussel, Antoine Santos.

Il comptait également **4 membres Relais Desserts** : Xavier Berger, Marc Ducobu, Vincent Vallée et Aurélien Trottier.



UNE ÉDITION DANS L'AIR DU TEMPS

Deux réalités s'entrechoquent dans le monde que l'on connaît aujourd'hui : **le manque d'espace** sur la Terre face à une **démographie fulgurante**, mais aussi la montée en puissance de l'**Intelligence Artificielle**, une technologie nouvelle visant à créer des machines capables d'imiter l'intelligence humaine.

Les candidats ont eu à réaliser une **pièce artistique** servant de présentoir pour **trois petits gâteaux** sur le thème :

L'intelligence Artificielle nous mènera-t-elle sur Mars... ?

REMISE DES PRIX

TROPHÉE RD CHARLES PROUST
1^{er} PRIX
Abel NESSON
Maison Lenôtre



Petits gâteaux : L'Ouïe, Curiosity, Carte mère

TROPHÉE RD CHARLES PROUST
2^{ème} PRIX

Yudai NITTA
Gourmet WAKO chocolaterie à Tokyo



Petits gâteaux : Symbiose, Coexistence, Entraide

TROPHÉE RD CHARLES PROUST
3^{ème} PRIX

Axel LEBELLANGER
Institut Culinaire de France - Damien JULIA



« Inflorescence Numérique »

PRIX D'EXCELLENCE JEUNE ESPOIR

1^{er} PRIX

Axel RAGAZZO

Région Loire Bretagne (maison Aurélien Trottier)



Recette « Cyber Security »

PRIX D'EXCELLENCE JEUNE ESPOIR

2^{ème} PRIX

Enzo MARTY

Région Sud-ouest (maison Loïc Béziat)



Recette « Angalise »

PRIX D'EXCELLENCE JEUNE ESPOIR

3^{ème} PRIX

Lucas RETIF

Région Belgique (maison Marc Ducobu)



Recette « Zestes cosmiques »



PRIX D'EXCELLENCE
PÂTISSIER BOUTIQUE
Claire HEITZLER



PRIX D'EXCELLENCE
ARTISAN D'EXCEPTION
Patrick CHOLET
Les Cadres Noirs Percherons
Produit du miel



PRIX D'EXCELLENCE
PÂTISSIER DE RESTAURANT
Maxence BARBOT



PRIX D'EXCELLENCE
ARTISAN D'EXCEPTION
Laurent BOUGHABA
L'agrumiste
Produit des agrumes



PRIX D'EXCELLENCE
PÂTISSIER D'EXCEPTION
Hervé LAUZIER
Les Lavam'din
Produit des amandes