

La Fondation d'Entreprise Boiron Frères dévoile les noms des trois lauréats de son Trophée Jeunes Talents

A Valence le 16 janvier 2015 – Dans le cadre de son Trophée Jeunes Talents, la Fondation d'Entreprise Boiron Frères vient d'annoncer le nom des trois lauréates qui vont avoir l'opportunité de travailler un an aux côtés de trois chefs primés au concours Bocuse d'Or dans 3 pays différents (Belgique, Suède et Norvège). La finale qui s'est déroulée le 16 janvier dans les locaux de l'entreprise Boiron Frères a été source d'échanges, de partage et de créativité. Dans une ambiance conviviale, les dix finalistes, diplômés en BTS Arts culinaire option B, ont démontré leur compétence culinaire et exposé leur motivation.

"À travers ce trophée, notre entreprise familiale drômoise a voulu s'engager en faveur de l'éducation culinaire dans un but de pérennité de l'art de la gastronomie française. Au vu des candidats que nous avons reçus, nous pouvons affirmer que le défi est réussi. Nous avons rencontré des jeunes candidats passionnés de cuisine et débordants d'énergie » tient à préciser Alain Boiron, président de la fondation Boiron Frères.

Une finale placée sous les signes de l'excellence et du partage



Les dix finalistes venus des quatre coins de l'hexagone se sont retrouvés dans la Drôme pour s'affronter mais surtout pour **apprendre les uns des autres et partager leur passion avec un jury de professionnel**. Composé d'**Alain Boiron**, PDG de Boiron Frères ; d'**Yves Arrieumerlou**, membre du conseil d'administration de la fondation et Inspecteur d'Académie de l'académie de Grenoble, **Michel Roth**, président de l'Association des Bocuse d'Or Winners et **Gael Etrillard**, Regional Pastry Chef pour Les vergers Boiron, le jury a été agréablement surpris par la motivation et la rigueur de travail des jeunes candidats.

Durant toute une journée, ces derniers ont prouvé leur capacité à imaginer une recette salée à travers la réalisation du plat qu'ils avaient précédemment conçu lors des sélections écrites (qui incluaient également une candidature filmée et une lettre de motivation). A partir d'**un produit de la marque Les vergers Boiron** et d'un thème imposé (aromates ou épices, monochrome et fruits frais ou fruits séchés), ils ont concocté des recettes gourmandes. En parallèle, **leur rigueur dans l'expression et leur style spontané** ont été évalués lors d'un test écrit en réponse à un sujet au choix parmi 5 propositions.

A l'issue de cette journée, le jury a dû départager ces chefs en herbe afin de désigner les trois lauréats. **Floriane Brilhaut, du lycée la Rochelle (17) ; Mélina Greiss, du lycée Paul Augier (06) et Cyndie Guillot, du lycée François Rabelais (69)** sont les heureuses gagnantes de la première édition du Trophée Jeunes Talents.



*Alain Boiron, Floriane Brilhaut, Mélina Greiss
Cyndie Guillot et Michel Roth.*

Le début d'une aventure humaine pour les trois lauréats

Pour les trois vainqueurs de cette première édition, l'aventure ne fait que commencer. La Fondation d'Entreprise Boiron Frères vous donne rendez-vous dès le 1^{er} juillet pour suivre l'intégration des jeunes talents dans **des brigades internationales à la découverte de nouveaux patrimoines culinaires et nouvelles expériences**. Ils seront successivement accueillis 4 mois par les équipes de 3 restaurants Bocuse d'Or Winners : **le Restaurant le Eyckerhof, en Belgique**, avec Ferdy Debecker, Bocuse de Bronze ; **le Restaurant le Lux Dag för Dag, en Suède**, avec Henrik Norström, Bocuse d'Argent et **le Restaurant Brygga, en Norvège**, avec Geir Skeie, Bocuse d'Or. Toujours dans un but de transmission et de partage, les trois lauréates vont animer un blog pour raconter les différentes étapes de cette expérience unique.

Pour suivre l'aventure des trois lauréates rendez-vous sur <http://tropheejeunestalents.com/>

A propos de la Fondation d'Entreprise Boiron Frères

A travers sa fondation d'entreprise, la société familiale Boiron Frères a souhaité s'engager auprès des jeunes pour la transmission des savoir-faire. Premier projet à voir le jour sous l'égide de cette fondation : le Trophée Jeunes Talents Boiron Frères. Organisé en partenariat avec l'Education Nationale, ce trophée pour objet de faire partir chaque année 3 lauréats, successivement accueillis 4 mois dans les brigades de 3 restaurants Bocuse d'Or Winners à l'international.

<http://www.fondationboironfreres.org/>

A propos de Boiron Frères SAS

N° 1 mondial des purées de fruits et légumes surgelées pour les professionnels, Les vergers Boiron sont reconnus depuis plus de 40 ans comme les spécialistes des fruits, purées de fruits et de légumes et coulis de fruits surgelés à destination des professionnels du goût grâce à leur savoir-faire unique : sélection stricte des fruits et légumes dans les meilleurs terroirs, maîtrise de l'art de l'assemblage garantissant une constance saison après saison, préservation des qualités organoleptiques avec un process spécifique adapté à chaque fruit et légume.

<http://my-vb.com>

Contact Presse : Agence Gulfstream Communication

JULIE FULLANA – jfullana@gs-com.fr 01 72 00 24 48 - 06 72 25 56 11

AURELIE VINZENT – avinzent@gs-com.fr 01 72 00 24 42 – 06 86 06 16 09