

**Pol DESCHEPPER (Belgique)**

# lauréat du 1<sup>er</sup> World Chocolate Masters 2005

Le lauréat  
Pol DESCHEPPER  
aux côtés de  
Gaston LENÔTRE  
président d'honneur  
du jury, Benoît VILLERS,  
Président de la Division  
Gourmet de  
Barry Callebaut,  
et les deux  
présidents de jury.



Pol DESCHEPPER (Belgique), Fabrizio GALLA (Italie) et Kouichi Izumi (Japon), le trio gagnant du World Chocolate Masters 2005.

*A l'issue de deux jours de compétition, le jury composé de 16 professionnels sous la présidence d'honneur de Gaston LENÔTRE, a départagé les 17 finalistes. Pol DESCHEPPER, le candidat belge, l'emporte devant Fabrizio GALLA (Italie) et Kouichi Izumi (Japon). Récompensé pour ses bonbons de chocolat enrobés, Olivier VIDAL, le candidat français, est au pied du podium en décrochant la quatrième place.*

La première édition des World Chocolate Masters s'est clôturée à l'Ecole LENÔTRE (Plaisir, 78). Cette finale s'est déroulée en deux temps. Le vendredi, le jury devait noter les 17 pièces artistiques spectaculaires réalisées par les concurrents sur le thème du Surréalisme; pièces qui étaient exposées au Salon du Chocolat de Paris, sur le stand Barry Callebaut. Le samedi, les concurrents devaient réaliser dans la journée, un entremets au chocolat (pour 8), des bonbons de chocolat moulés et enrobés (40 pièces chacun), un dessert à l'assiette en 9 exemplaires, et une petite pièce artistique en chocolat de 400 g maximum, avec pour thème le surréalisme.

Pascal BRUNSTEIN (MOF), co-président du jury avec Gunther VAN ESSCHE, ne manquait pas de saluer la qualité de l'accueil, de l'organisation et des candidats : « Philippe GOBET, le directeur de l'école Lenôtre a ouvert sa maison comme on accueille des amis. Tous les candidats sont allés jusqu'au bout de ce beau concours dont la première édition est un réel succès dans son déroulement; les candidats étaient dans un mouchoir de poche, aussi bien en dégustation que dans leur travail. Ils avaient tous quelque chose à exprimer, et ils l'ont exprimé avec un haut niveau de réalisation. Du côté de la dégustation, nous avons eu également de formidables surprises, comme par exemple un chocolat à la passion qui pétillait sur la langue, un chocolat sel et poivre, un autre à la truffe bien équilibré, un café aux éclats de café, ou encore celui avec des morceaux confits d'olive



Angelika SCHWALBER, la seule concurrente du concours, avait réalisé une pièce réplique originale d'illustrations surréalistes sur figurines en chocolat noir, un bijou technologique qui a fortement impressionné le jury, tout comme ses « Sesame and Honey Pokey » et « Salt & Pepper », une ganache au poivre et à la vanille de Tahiti.

noire. Bien sûr, on peut regretter que la pièce française ait cassé, le candidat n'ayant ainsi pas pu s'exprimer complètement ».

Gunther VAN ESSCHE, le co-président des jurys, ajoutait : « Le concours est bien organisé et d'un très haut niveau pour une première internationale. Nous avons vu de belles choses et avons goûté de bonnes choses, même si nous avons constaté un meilleur niveau sur la pièce artistique que sur la petite pièce; il est vrai que si les candidats ont pu préparer la première, alors que la seconde devait être réalisée sur place, au milieu d'un programme chargé générant du stress ».

Benoît VILLERS, le Président de la Division Gourmet de Barry Callebaut, n'avait que trois mots à la bouche : honneur, passion et remerciements. « L'honneur de recevoir des membres des jurys venant de 16 pays différents, et des candidats perfectionnistes et gagnants, qui partageaient le même esprit professionnel. Passion, car nous avons voulu avec ce concours partager la passion de l'artisan chocolatier en exposant notamment au Salon du Chocolat de Paris pour valoriser l'excellence professionnelle artisanale auprès des consommateurs. Enfin, j'adresse des remerciements à l'équipe belge de Barry Callebaut sans laquelle rien n'aurait été possible dans ce concours dont les préselecons ont commencé voici deux ans. Un grand merci également à l'école LENÔTRE et à son créateur Gaston LENÔTRE ».

Pol DESCHEPPER, le vainqueur, ne manquait pas de modestie en déclarant : « Je ne suis pas le meilleur, je ne suis pas le gagnant, nous sommes tous des gagnants ». Professeur de pâtisserie à Ter Groene POORTE après avoir exercé pendant dix ans au sein de sa propre boutique, ce brugeois avait déjà étonné lors des sélections belges où le jury s'accordait à dire qu'il excellait sur toute la ligne au niveau technique; sa pièce décorative, pour laquelle il avait utilisé de nombreuses techniques différentes, représentant de manière surréaliste les 2 principaux éléments dans sa vie : la femme et le cheval. Un talent qui s'est exercé également sur sa petite pièce artistique récompensé par le jury, tout comme son entremets au chocolat. Pourtant, l'homme n'est pas une bête de concours puisque c'était son troisième concours après le trophée Pascal CAFFET et la sélection nationale belge du WCM. Amateur de chocolat noir pures origines, il a embrassé la profession à l'âge de 18 ans, après



Pascal BRUNSTEIN (MOF) et Gunther VAN ESSCHE (Belgique) présidaient le jury composé de : Charles AZAR (Liban), Robert BENNETT (USA), Jean-François CASTAGNÉ (MOF, France), Marc CHIECCHIO (Canada), Marc DUCOBU (Belgique), Anna ELSNER (Pologne), Leopold FORSTHOFER (Autriche), Jeroen GOOSENS (Pays Bas), Gary HUNTER (Angleterre), Ewald KNAUF (Allemagne), Matthew Mc BAIN (Australie), Eizo OHYAMA (Japon), Werner RUEGSEGGER (Suisse), Andrea SLITTI (Italie), Gert SOERENSEN (Danemark) et Paco TORREBLANCA (Espagne).

des études générales. « Comme mon père, c'est étonnant, j'ai tenu ma propre pâtisserie pendant dix ans jour pour jour, en travaillant 20 h par jour et en ne dormant qu'une heure par week-end. Aujourd'hui, je ne sais quel conseil donné aux plus jeunes, d'autant qu'en regardant mon buffet, je vois ce qui ne va pas. C'est vrai que je ne suis presque jamais satisfait ».

Fabrizio GALLA, le candidat italien chef-pâtissier dans son propre restaurant « Le Tre Colombe », s'est classé second, le jury ayant récompensé ses bonbons de chocolat moulés, tout en ayant été frappé par son impressionnante pièce décorative relativement austère mettant en scène les découvertes et événements qui ont changé la face du monde au 20<sup>e</sup> siècle.

Kouichi IZUMI, le candidat japonais, a terminé troisième, le jury ayant récompensé le dessert sur assiette du chef-pâtissier de la pâtisserie Le Cerisier de Tokyo.

Enfin, Olivier VIDAL, le candidat français, récompensé pour ses bonbons de chocolat enrobés - un praliné noisette avec des éclats de

noisettes caramélisées et une ganache citron jaune -, échoue au pied du podium en prenant la 4<sup>e</sup> place. « Ah, si tu n'avais pas cassé ta pièce », grondait Fabrice GILLOTTE, son patron Meilleur Ouvrier de France, alors que le finaliste français pensait déjà sérieusement à son prochain concours...

Reste qu'à travers cette compétition, Barry Callebaut et ses partenaires\* ont su promouvoir l'utilisation originale du chocolat sous toutes ses formes. Ce concours international a révélé la personnalité, l'audace et l'imagination de professionnels à travers des recettes originales, des concepts audacieux et des idées novatrices. Autant d'idées récompensées par une dotation globale de 75.000 € : le 1<sup>er</sup> s'octroyant un chèque de 20.700 €, le second 12.700 € et le 3<sup>e</sup> 6.900 €. ■

F. L.

\* Les partenaires du World Chocolate Masters étaient : Ecole LENÔTRE, P.C.B. Créations, Villeroy & Bosch, Kitchen Aid, Grand Marnier, Chocolate World, Prefamac, Bragard, Robot Coupe, Pommery, One Way Plastics.

## Le buffet de Pol DESCHEPPER

*Le buffet de Pol DESCHEPPER était composé de*

### **Praline enrobée, Surras**

Une ganache alliant crème 40 %, lait entier, glucose, gousse de vanille, couverture noire, beurre, vinaigre de noix de cerneaux et chocolat au lait origine select java.

Un croquant s'appuyant sur du pailleté, du chocolat lait select 823, un praliné aux amandes et du beurre de cacao mycryo;

### **Praline moulée, Surpaca**

Une ganache alliant crème 40 %, purée de fruits de passion, glucose, chocolat au lait 823, beurre et passoa. Le tout avec feuille d'or et grué de cocos.

### **Entremets, Sucarda**

Biscuit chocolat, croustillant, mousse chocolat, crémeux de lime, crème chocolat blanc cardamome, glaçage chocolat.

### **Dessert assiette, Surdesgas**

Sorbet framboise, croustillant, mousse au chocolat, biscuit lime, mousse au chocolat blanc cocos.

### **La Petite Pièce Chocolat, Surfluw**

Le socle est une pièce moulée et pulvérisée en rouge velours.

Le cheval est moulé et coupé en deux (avec cuivre en poudre).

Les petites boules sont moulées en chocolat blanc (avec argent en poudre).

### **La Grande Pièce, Surcarda**

Le socle est une pièce moulée et pulvérisée en rouge.

La femme et le cheval sont moulés en chocolat blanc (avec argent en poudre).

Les bandes courbées sont moulées, et, les tiges sont faites avec des pastilles au robot coupe.



*Petite pièce artistique de Fabrizio GALLA (Italie).*



*Petite pièce artistique de Pol DESCHEPPER (Belgique), le lauréat qui a été récompensé pour son entremets chocolat, sa petite pièce artistique et sa grande pièce artistique.*



*Petite pièce artistique de Kouichi Izumi (Japon).*