World Chocolate Masters: Chocoholics of choco

In de geschiedenis was Parijs vaak het middelpunt van de wereld. Sinds 21 en 22 oktober komt er een voetnoot in de annalen bij. Toen vond de 1e World Chocolate Masters plaats, het WK voor chocolatiers. De organisatie is in handen van Barry Callebaut, in Nederland vertegenwoordigt door Hoogenboom Benelux, in samenwerking met verschillende sponsoren zoals onder andere Lenôtre en Grand Marnier. De Nederlandse deelnemer is Hein Geers. Hij plaatste zich voor deze prestigieuze wedstrijd door in 2003 Nederlands kampioen te worden en in 2004 tijdens Brood en Banket Idee in Ede de 1e plaats te veroveren.

■ **Door Guillame Rubané**

Zeventien chocolatiers vanuit de gehele wereld waren naar Parijs afgereisd om hun kunsten te vertonen. Maar voor ze aan de slag gaan, moeten de kandidaten een receptenmapje en een CD-rom inleveren met hierin de ingrediënten, de werkmethodes, een doorsnede tekening en een korte beschrijving van het product. Vanaf woensdag 19 oktober kunnen ze terecht in de school van Lenôtre in Plaisir en in de Chocolade Academy van Barry Callebaut in Meulan, beide in de omgeving van Parijs, om hun voorbereidingen te treffen. De praktijkruimtes van de scholen staan de hele dag tot hun beschikking. De zwaarste opdracht is het kunstzinnige showstuk. Dit moet aan verschillende regels voldoen:

- maximale maten: lengte x breedte x hoogte = 60 x 60x150 cm;
- alléén eetbare materialen gebruiken;
- 100% van chocolade en/of andere chocolade derivaten

Vrijdagavond moet dat klaar zijn. Ze worden tentoongesteld op de Salon du Chocolat, in de stand van Barry Callebaut, een consumentenbeurs waarbij chocolade centraal staat (zie kader). Het thema 'Surrealisme' komt in de showstukken schitterend uit.

De Belg Pol DeSchepper - de uiteindelijke winnaar - werkt geconcentreerd aan zijn bonbons.

artists?

Hein Geers in actie met de chocoladetaarten.

De meest exotische uitbeeldingen verschijnen ten tonele. Wat een creativiteit en vakmanschap. De talloze technieken die gebruikt worden zorgen voor een hoge score.
Het showstuk van Hein Geers is gebaseerd op de grote surrealistische Spaanse schilder, Salvador Dali. Hein heeft het als volgt beschreven:

'Bij het horen van een vioolspel vloeide er een gelukzalige traan over het gelaat van Dali. Deze spatte uiteen op het linnen, waarop hij zijn droom over de vrouwelijke schoonheid van de muziek combineerde met kubisme. Om de liefde voor de muziek te laten voortbestaan, koestert de vrouwelijke zijde van de viool een gouden ei. Haar dankbaarheid inspireerde haar tot kunstzinnige uitspattingen van smaak en vorm, daarin bijgestaan door de kreeft, het symbool van culinaire verfijning. Een vrouwelijke viool van puur chocolade die een gouden ei koestert en met uitgestoken hand een schilderspalet vasthoudt waarop de smaken van surrealisme tentoongesteld worden in de vorm van bonbons. Dit alles staat onder toeziend en waakzaam oog van koning kreeft.'

Het showstuk is in vergelijking met de andere degelijk en bijna sober, doch het surrealistische aspect komt prima tot uiting. De andere stukken zijn kleurrijker, uitbundiger en er zijn meerdere technieken toegepast. Hoe zal het bij de jury overkomen?

Wedstrijddag

Dan zaterdag: de wedstrijddag. Om 05.00 uur met de bus van het hotel naar de school van Lenôtre. Om 06.00 uur start van de wedstrijd. Wat moet er gemaakt worden?
- 40 stuks vormbonbons;
- 40 stuks handwerk bonbons;
- 2 identieke taarten voor 8 personen;
- 9 dezelfde desserts op borden gepresenteerd;
- een klein (commercieel) showstuk van max. 400 gram.

Ga daar maar aan staan! Vol enthousiasme beginnen de kandidaten aan hun zeer zware opdracht. In ieder klaslokaal zijn 4 landen ingedeeld. Hein Geers staat bij zijn collega's Pawel Malecki uit Polen, Christophe Morel uit Canada en naast Pol Deschepper uit België, zijn vroegere leraar van de school Ter Groene Poorte in Brugge. Zal de leerling het van de meester winnen?

Ieder lokaal is compleet uitgerust met onder andere: 3 chocolade vormmachines - één voor witte, één voor melk en één voor pure couverture (je pakt maar wat je nodig hebt) - een inductiekookplaat voor iedere deelnemer, een oven, een shockvriezer om snel te koelen tot -40 °C, een gewone koeling en een diepvries. Een planeetmengertje van 5 liter en voldoende couverture staan ook voor iedereen ter beschikking. Het ontbreekt aan niets. Personeel van Lenôtre doet de afwas en houdt de lokalen schoon. De kandidaten zijn zelf verantwoordelijk voor de eigen werkplek.

Een strak tijdschema zorgt voor de nodige spanning. Vanaf 08.30 uur beoordeelt de jury de bonbons, om 10.30 uur volgen de desserts, om 13.30 uur de taarten en als laatste de verkoopbare showstukken van 400 gram. Het moet op tijd klaar zijn, anders gaat je beurt voorbij. De jurering - voor Nederland Jeroen Goossens van Crème de la Crème te Zoeterwoude en uiteraard bekend van het Nederlands Patisserie Team- is in een

grote tent naast de school, waar ook het publiek zich ophoudt. Op grote beeldschermen zijn de verrichtingen van de deelnemers te volgen In ieder lokaal is een cameraman aanwezig en één lokaal is zelfs omgebouwd tot regiekamer vol met tv-schermen en allerlei technische apparatuur.

De sfeer in de lokalen is gemoedelijk en collegiaal. Is iemand zijn spuitbus met vloeibare stikstof (om plaatselijk snel te koelen) kwijt, leeg of vergeten, dan leent hij die van zijn buurman. Wel zijn er veel ´oplopers´ (jury/pers/schoonmakers/technisch hulppersoneel) aanwezig, wat de niet erg grote lokalen overvol maakt. De kandidaten hebben er géén last van. Vader Geers, chocolatier in Tilburg, is 's morgens vroeg ook al aanwezig. Hij zegt dat Hein wel van zich afbijt als iemand hem in de weg loopt. „Dat heeft hij geleerd in de horeca."

Er zijn een aantal duidelijk enkele trends te herkennen in chocolade:

1) De chocolade wordt voor de échte liefhebbers steeds donkerder. Een cacaopercentage van over de 60% is beslist géén uitzondering meer.
2) Er wordt steeds meer gebruik gemaakt van kruiden en specerijen in vullingen. pepers, koriander, lavendel, rozenblaadjes, sareh (citroengras), anijs met groene thee, zeezout en kerriesoorten, zeezout en noem maar op komen we regelmatig tegen. Karamelsoorten met een vleugje "zilt", ganaches met in de nasmaak de bovengenoemde kruiden sieren de bonbonsmaken. Men moet wel oppassen dat de veelheid van subtiele smaken in één bonbon niet leidt tot een smakeloosheid.
3) De bonbons worden kleiner, 10 gram is wel het maximum.

Of deze trends ook het grotere publiek trekken valt te betwijfelen. De meesten snoepen van de bonbons alsof het drop is dat je onderweg in de auto naast je hebt liggen! Bonbons van deze grote klasse blijft toch écht 'voer' voor chocoholics.

Hein werkt rustig en vol concentratie door. Hij ligt op schema. Hij laat zich niet opjagen. Zo vaak geoefend, het afwerken van de producten is bijna een automatisme. Zelfs even een sigaretje in de door hemzelf ingeplande pauze moet kunnen. In de tent maakt de familie een nerveuzere indruk. Zal hij het wel redden? Zal de taart wel lossen uit de door hem zelf gemaakte mallen/vormen? Hoe gaat het met de vormbonbons? Komt de smaak van het tabaksblad wel voldoende tot uiting? Zo af en toe komt Hein op het grote scherm in beeld. Dan wordt overlegd en bekeken of alles wel oké is. De spanning is op de hoofden van de aanwezige familie af te lezen...

Uitslagen

beste vormbonbons	Fabrizio Gallo	Italië
beste handwerkbonbons	Olivier Vidal	Frankrijk
beste taart	Pol Deschepper	België
beste dessert	Kouichi Izumi	Japan
beste commercieel showstuk	Pol Deschepper	België
beste grote showstuk	Pol Deschepper	België
persprijs: grote showstuk + bonbons	Olivier Vidal	Frankrijk

Hoe vergaat het de andere deelnemers?

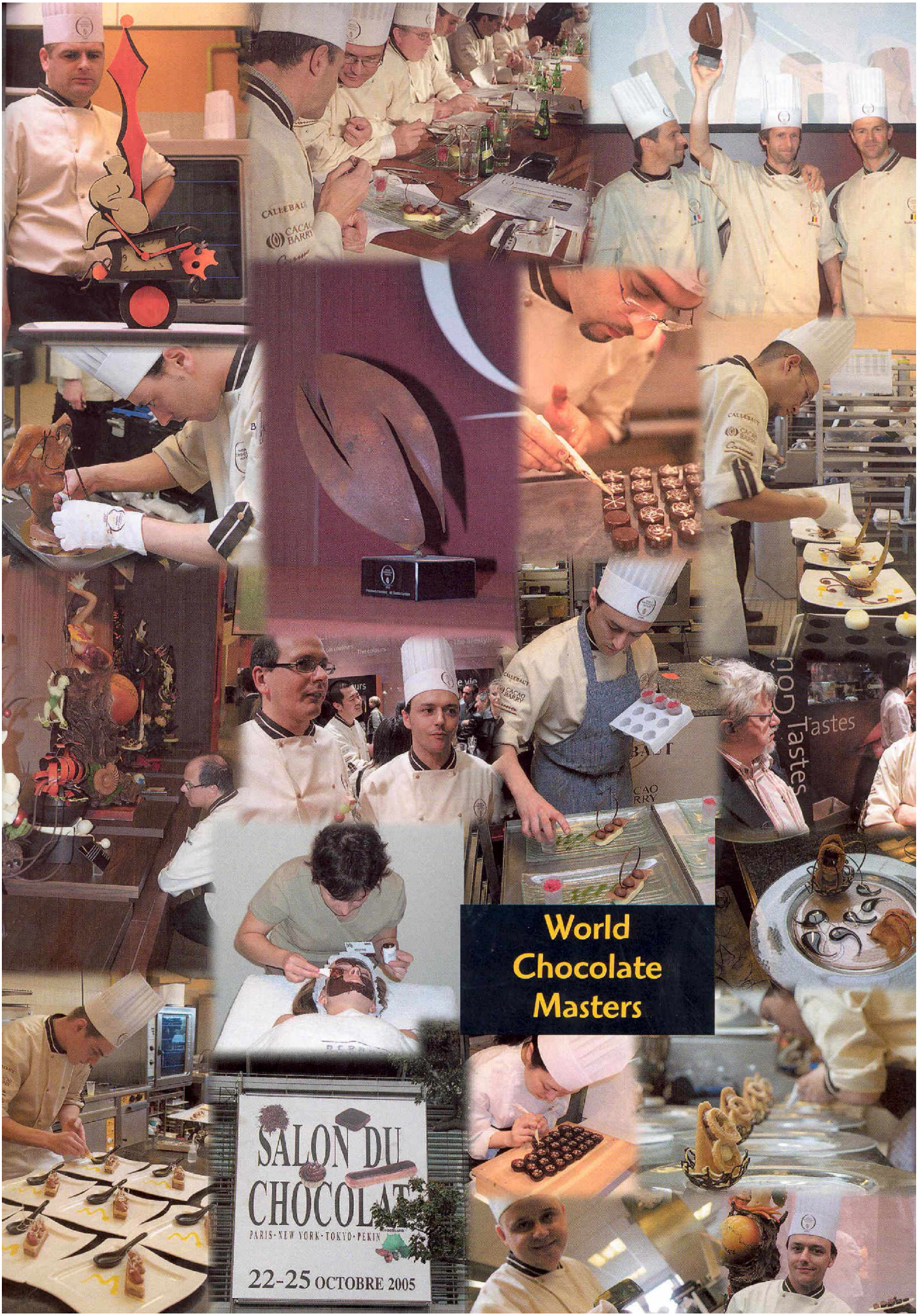
Het is écht de top van de wereld wat je hier ziet. Volgens Jeroen Goossens is het vergelijkbaar met de Coupe du Monde, waaraan hij zelf enkele malen meedeed. Doch daar wordt voor het front gewerkt, zodat ieder foutje onmiddellijk wordt afgestraft. Het lijkt in de lokalen wel of de deelnemers zich volledig afzonderen. Ze horen en zien niemand en zijn alléén met hun werkstukken bezig. Geweldig, wat een concentratie. De producten worden met de uiterste zorg gemaakt. Risico's worden genomen! Gewaagde kwetsbare/breekbare creaties voeren de boventoon. Eén enkele handeling of verkeerde beweging en het valt in elkaar. De enige vrouwelijke deelnemer, Angelika Schwalber uit Duitsland, wordt close gevolgd door de camera bij het opzetten van haar commercieel showstuk. De stilte is hoorbaar aanwezig. Een diepe zucht van verlichting gaat door de tent als het eindelijk verticaal staat.

Prijsuitreiking

Eén van de vele sprekers tijdens de prijsuitreiking die aan het eind van twee lange wedstrijdagen wacht, is Gaston Lenôtre himself, de 85-jarige oprichter van het Lenôtre –imperium. De spanning loopt op. Alle juryleden en deelnemers worden op het podium genodigd. Applaus klinkt voor de sponsoren. Iedereen krijgt een oorkonde als bewijs van deelname. Er moet plaats gemaakt worden. Het middengedeelte moet vrij blijven. De zaal wordt steeds stiller...

Er zijn prijzen voor de afzonderlijke onderdelen. Prachtig opengewerkte objecten, voorstellende een cacaoboon, vervaardigd door de Nederlandse kunstenaar Pieter Obels. Dan de overall prijzen. Iedereen weet dat er slechts drie prijzen zijn te verdelen. De anderen moeten het de volgende keer nogmaals proberen.

De 3e prijs gaat naar de 35-jarige Japanner Kouichi Izumi. Tweede wordt de Italiaan Fabrizio Gallo, 32 jaar oud. De 1e prijs gaat naar onze zuiderbuur. Pol Deschepper, 42 jaar. Dan heeft de leraar het deze keer toch gewonnen van de leerling. Maar Hein is nog slechts 29 jaar! Hij heeft nog 13 jaar de tijd om tot hetzelfde niveau door te groeien als dat van zijn leraar. En in de voorbeschouwing heeft Geers het zelf al gezegd: meedoen is belangrijker dan winnen. En: je staat er toch maar even bij, bij de World Chocolate Masters! Dat de wedstrijd ook sportief van groot kaliber was bewijst de uitspraak van Pol Deschepper tijdens de prijsuitreiking: „Ik ben niet de beste, ik ben niet de winnaar: we zijn allemaal winnaars!"


World
Chocolate
Masters
SALON DU
CHOCOLAT
PARIS · NEW YORK · TOKYO · PEKIN
22-25 OCTOBRE 2005

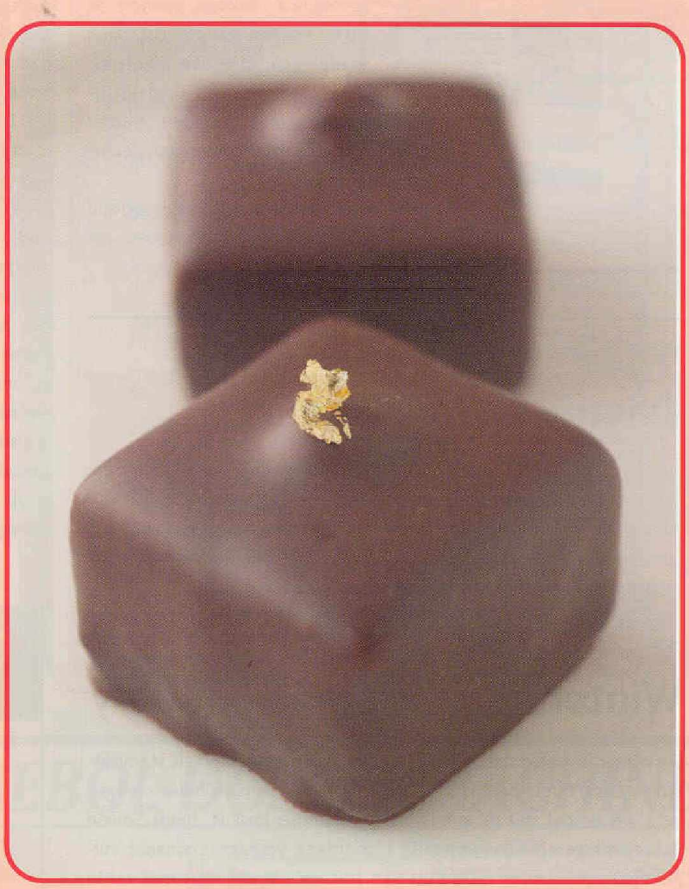
Glaceerbonbon Salva d'Or

Frambozen basilicum ganache

125 gram room 35%
30 gram invertsuiker
75 gram frambozenpuree
375 gram wit choc "Arriba" (Callebaut)
17 gram frambozen esprit (Van Wees)
drup basilicumolie

werkwijze ganache:
* kook de room, invertsuiker en de frambozenpuree
* hak de chocolade fijn en los deze op in de room als deze ca. 45 °C is
* meng de basilicum olie erdoor
* voeg als laatste de frambozen esprit toe en meng deze goed door

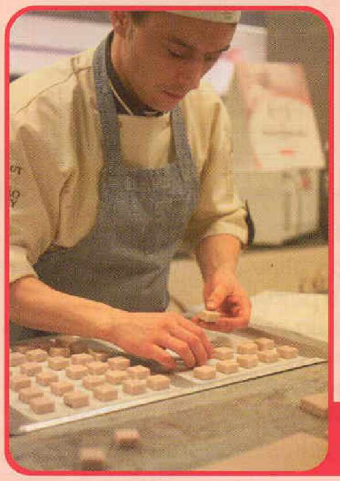
werkwijze bonbon:
* laat de ganache besterven en tableer deze
* strijk de ganache uit tot een plak van 1 cm dik
* strijk de onderzijde dun in met chocolade
* snijd de plak m.b.v. een snijraam tot vierkantjes van 3 x 3 cm
* druk de bovenzijde in m.b.v. een boetseerstaafje
* spuit een dopje karamel in de uitholling
* laat de vulling opstijven
* glaceer de bonbons met Santa Domingo couverture (Callebaut)
* decoreer de bonbons met een puntje bladgoud.



Balsamico karamel

260 gram suiker
40 gram glucose
60 gram boter
150 gram room 35%
70 gram melkchocolade "Java" (Callebaut)
12½ gram Balsamico azijn – 12 jaar oud
vanillestokje

werkwijze karamel:
* karamelliseer de suiker en de glucose licht
* verhit de room, boter en de vanille tot 90 °C en blus de karamel hiermee
* als de karamel afgekoeld is tot ca. 45 °C de gesmolten chocolade toevoegen
* als het geheel koud is de Balsamico azijn erdoor mengen



Recept is afkomstig van Hein Geers van Huize Geers in Tilburg. Hij nam in oktober deel aan de World Chocolate Masters 2005 in Parijs.