



# Salon du Chocolat et World Chocolate Masters Pleins feux sur Paris

Le Salon du Chocolat, événement international devenu incontournable pour le grand public amateur de chocolat, s'est déroulé du 22 au 25 octobre dernier, à Paris. Sur son stand, le plus grand du salon, Barry Callebaut a présenté les trois marques Gourmet Cacao Barry, Callebaut et Carma, ainsi que des cocktails réalisés avec le Choc-o-laté. Ces délicieuses boissons ont remporté un vif succès auprès du public, venu deux fois plus nombreux que l'an passé le dimanche!

Les pièces artistiques des finalistes du World Chocolate Masters étaient également exposées sur notre

stand. Autre moment fort de ce salon: le défilé de mode des robes en chocolat. Philippe Marand et

Philippe Bertrand, conseillers techniques à la Chocolate Academy de Meulan ont en effet réalisé avec Antik Batik la robe portée par l'actrice française Emmanuelle Boidron.

## **POL DESCHEPPER, WORLD CHOCOLATE MASTER 2005**

La finale tant attendue des World Chocolate Masters a eu lieu le 22 octobre, à l'Ecole Lenôte à Plaisir, près de Paris. Composé de 16 professionnels du chocolat, avec Gaston Lenôte comme président d'honneur, le jury a sélectionné les gagnants parmi les 17 participants. Ils ont été choisis pour l'originalité de leur art culinaire, l'audace de leurs concepts et leur créativité.

C'est le candidat belge Pol Deschepper qui a été proclamé World Chocolate Master 2005. Il a su convaincre le jury et a également remporté les prix pour la meilleure pièce artistique et le meilleur entremets au chocolat. Très ému, Pol Deschepper a déclaré: «Je ne suis pas le meilleur, je ne suis pas le gagnant, nous le sommes tous». «La créativité de Pol Deschepper trouve sa source dans la tradition belge du chocolat», a commenté Benoît Villers, Président du secteur d'activités Gourmet & Spécialités. «Depuis plus de cent ans, la marque Callebaut, qui fait partie intégrante du Groupe Barry Callebaut, personifie le symbole du chocolat belge. C'est aussi la marque préférée des fabricants de chocolat de ce pays.»

Fabrizio Galla, Italie, a été classé deuxième et Kouichi Izumi, Japon, troisième. D'autres prix ont été attribués à Fabrizio Galla pour les meilleurs bonbons de chocolat moulés, à Olivier Vidal (France) pour les meilleurs bonbons de chocolat enrobés et à Kouichi Izumi pour le meilleur dessert sur assiette. Au total, 75 000 euros de prix ont été partagés entre les finalistes, ainsi qu'un trophée créé spécialement pour l'occasion par le sculpteur hollandais Pieter Obels. (RF)



- 1 Notre stand au Salon du Chocolat – le plus grand de la foire
- 2 Des enfants dégustant les boissons Choc-o-laté
- 3 L'actrice française Emmanuelle Boiron, portant la robe Antik Batik, généreusement décorée de créations en chocolat, confectionnées par Philippe Bertrand et Philippe Marand
- 4 Pol Deschepper, World Chocolate Master 2005, et sa pièce montée surréaliste
- 5 Le jury du World Chocolate Masters
- 6 Paul Lenôte est fier du travail des finalistes