



Salon du Chocolat and World Chocolate Masters Höhepunkte von Paris

Der Salon du Chocolat, eine der weltweit wichtigsten Publikumsmessen für Schokolade, fand dieses Jahr vom 22. bis 25. Oktober in Paris statt. Barry Callebaut hatte den grössten Stand. Wir präsentierten unsere Gourmetmarken – Cacao Barry, Callebaut und Carma – sowie die neuesten Choc-o-laté-Getränke, die sich als Besucherattraktion entpuppten. Allein am Sonntag wurden 30'000 Besucher registriert – doppelt so viele wie letztes Jahr am selben Tag.

Die Schaustücke der Finalisten des World Chocolate Masters waren an unserem Stand zu bewundern.

Ein weiterer Höhepunkt war die Schokoladen-Modenschau. Unsere Technischen Berater Philippe Marand

und Philippe Bertrand von der Chocolate Academy in Frankreich kreierten die Schokoladedekoration für das Designerkleid von Antik Batik, das die französische Schauspielerin Emmanuelle Boidron auf dem Laufsteg präsentierte.

POL DESCHEPPER IST DER WORLD CHOCOLATE MASTER 2005

Das lang ersehnte Finale des World Chocolate Masters fand in der Ecole Lenôte in Plaisir bei Paris am 22. Oktober statt. Eine Jury von 16 Experten, unter ihnen auch Gaston Lenôte als Ehrenpräsident, erkor den Sieger unter den 17 talentiertesten Schokoladekünstlern. Sie wurden nach den Kriterien kulinarische Originalität, Gewagtheit des Konzepts und Innovationskraft beurteilt.

Der Gesamtsieger und World Chocolate Master 2005 heisst Pol Deschepper aus Belgien. Er hat die Jury klar überzeugt und gewann auch Preise für die besten Schaustücke und das beste Schokoladengebäck. Ein glücklicher Pol Deschepper meinte: "Ich bin nicht der Beste. Wir alle haben gewonnen." Benoît Villers, Präsident des Geschäftsbereichs Gourmet & Spezialitäten erklärte: "Pol Descheppers Kreativität hat ihren Ursprung in der belgischen Schokoladentradition. Seit mehr als 100 Jahren ist der Name Callebaut, heute Teil der Barry-Callebaut-Gruppe, Symbol für belgische Schokolade und die erste Wahl von belgischen Schokoladeherstellern."

Fabrizio Galla aus Italien wurde zweiter, Kouichi Izumi aus Japan dritter. Separate Auszeichnungen erhielten Fabrizio Galla für die besten geformten Pralinen, der Franzose Olivier Vidal für die besten mit Schokolade überzogenen Pralinen und Kouichi Izumi für das beste Schokoladendessert.

Ein Preispaket von 75'000 Euro wurde unter den Finalisten aufgeteilt, darin inbegriffen eine eigens für diesen Anlass geschaffene Skulptur des holländischen Künstlers Pieter Obels. (RF)



- 1 Unser Stand am Salon du Chocolat – der grösste der ganzen Ausstellung
- 2 Den Kindern schmecken die Choc-o-laté Getränke
- 3 Die französische Schauspielerin Emmanuelle Boidron im Kleid von Antik Batik, reich verziert mit Schokoladendesign von Philippe Bertrand und Philippe Marand
- 4 Pol Deschepper, der World Chocolate Master 2005, mit seinem surrealistisch anmutenden Werk
- 5 Die Jury der World Chocolate Masters
- 6 Paul Lenôte war beeindruckt von der Arbeit unserer Finalisten