



Salon du Chocolat e World Chocolate Masters In vetrina a Parigi

Dal 22 al 25 ottobre di quest'anno Parigi ha ospitato il Salon du Chocolat, una delle fiere del cioccolato aperte al pubblico più importanti al mondo. Barry Callebaut era presente con lo stand più grande di tutta la manifestazione. Abbiamo presentato i nostri tre marchi Gourmet – Cacao Barry, Callebaut e Carma – e le ultimissime bevande Choc-o-laté, motivo di attrazione per i visitatori. Nella sola giornata di domenica si sono contati 30 000 visitatori: il doppio rispetto allo stesso giorno della passata edizione.

Il nostro stand esponeva inoltre le composizioni dei finalisti del World Chocolate Masters. Altro evento di

grande richiamo è stato il Chocolate Fashion Show. I nostri consulenti tecnici Philippe Marand e Philippe

Bertrand della Chocolate Academy francese hanno realizzato le decorazioni di cioccolato per il vestito Antik Batik presentato in passerella dall'attrice Emmanuelle Boidron.

POL DESCHEPPER È WORLD CHOCOLATE MASTER 2005

La tanto attesa finale del World Chocolate Masters si è svolta il 22 ottobre all'Ecole Lenôtre di Parigi. Una giuria di 16 professionisti del cioccolato, tra cui lo stesso Gaston Lenôtre in qualità di presidente onorario, ha decretato il vincitore tra i 17 maestri artigiani di maggior talento. Originalità dell'arte culinaria, estrosità e idee innovative sono stati i parametri di valutazione.

Vincitore assoluto e World Chocolate Master 2005 è risultato Pol Deschepper, candidato del Belgio, che ha nettamente convinto la giuria e conquistato anche i premi per le migliori creazioni e il miglior dolce al cioccolato. Un Pol Deschepper entusiasta ha dichiarato: "Non sono il migliore, non sono il vincitore, oggi abbiamo vinto tutti." Benoît Villers, Presidente Gourmet & Specialties, ha commentato: "La creatività di Pol Deschepper trae origine dalla grande tradizione cioccolatiera belga. Da oltre cento anni il marchio Callebaut, parte del Gruppo Barry Callebaut, simboleggia il cioccolato belga ed è il marchio preferito dai cioccolatieri di questo Paese".

L'italiano Fabrizio Galla ha conquistato il secondo posto, mentre il giapponese Kouichi Izumi si è piazzato terzo. Gli altri premi di categoria sono stati attribuiti a Fabrizio Galla (Italia) per la miglior pralina stampata, Olivier Vidal (Francia) per la miglior pralina ricoperta di cioccolato e Kouichi Izumi (Giappone) per il miglior dessert.

Ai finalisti della manifestazione sono stati assegnati premi per un totale di 75 000 euro, compreso un trofeo disegnato per l'occasione dallo scultore Pieter Obels. (RF)



- 1 Il nostro stand al Salon du Chocolat, il più grande della manifestazione
- 2 Una gioia per i bambini: le bevande Choc-o-laté
- 3 L'attrice francese Emmanuelle Boidron indossa il vestito Antik Batik, riccamente ornato di creazioni al cioccolato firmate Philippe Bertrand e Philippe Marand
- 4 Pol Deschepper, World Chocolate Master 2005, e la sua composizione ispirata al surrealismo
- 5 La giuria del World Chocolate Masters
- 6 Paul Lenôtre, orgoglioso del lavoro svolto dai nostri finalisti