



Salon du Chocolat en World Chocolate Masters

Hoogtepunten uit Parijs

Salon du Chocolat in Parijs, één van de belangrijkste chocoladebeurzen voor het grote publiek, vond dit jaar plaats van 22 tot 25 oktober. Barry Callebaut had er de grootste stand van alle beursdeelnemers. We stelden er onze drie gourmetmerken voor – Cacao Barry, Callebaut en Carma – en de nieuwste Choc-o-laté drankjes, die veel succes hadden bij de bezoekers. Alleen al op zondag bezochten 30.000 mensen de beurs. Dat is dubbel zoveel als vorig jaar op dezelfde dag.

Op onze stand stelden de finalisten van de World Chocolate Masters hun pronkstukken tentoon. Een ander hoog-

tepunt was de chocolademodeshow. Philippe Marand en Philippe Bertrand, Technisch Adviseurs van onze Choco-

late Academy in Frankrijk, maakten de chocolade voor het Antik Batik-kleed dat op de catwalk getoond werd door de Franse actrice Emmanuelle Boidron.

POL DESCHEPPER IS WORLD CHOCOLATE MASTER 2005

De langverwachte finale van World Chocolate Masters vond op 22 oktober plaats in de Parijse Ecole Lenôtre. Een jury van 16 chocoladeprofessionals, met als voorzitter Gaston Lenôtre, koos de winnaar uit 17 bijzonder getalenteerde vakmensen. Ze werden beoordeeld op de originaliteit van hun bereidingen, hun gedurfde ontwerpen en vernieuwende ideeën.

Pol Deschepper, de Belgische kandidaat, kon de jury volledig overtuigen, zodat hij werd uitgeroepen tot algemeen winnaar en dus ook tot World Chocolate Master 2005. Hij werd bovendien onderscheiden voor zijn pronkstukken en zijn chocoladegebak. Pol Deschepper was bijzonder blij, maar hij bleef bescheiden: “Ik ben niet de beste. Ik ben niet de winnaar. We zijn allemaal winnaars.” Benoît Villers, President van Gourmet & Specialties, zei: “Pol Deschepper zet met zijn creativiteit de Belgische chocoladetraditie voort. Al meer dan honderd jaar staat het merk Callebaut, een onderdeel van de Barry Callebaut Groep, symbool voor de Belgische chocolade. Het is ook het lievelingsmerk van de Belgische chocolatiers.”

De Italiaan Fabrizio Galla werd tweede, Kouichi Izumi uit Japan eindigde derde. Aparte onderscheidingen werden uitgereikt aan Fabrizio Galla voor de beste vormpralines, Olivier Vidal (Frankrijk) voor de beste dompelpralines en pralines en Kouichi Izumi voor het beste chocoladedessert.

Onder de finalisten werd een totale prijzenpot van 75.000 euro verdeeld. De trofee voor de winnaar was speciaal ontworpen door de Nederlandse beeldhouwer Pieter Obels. (RF)



- 1 Onze stand op het Salon du Chocolat – de grootste van de beurs
- 2 Kinderen genoten van de Choc-o-laté dranken
- 3 De Franse actrice Emmanuelle Boidron showt het Antik Batik-kleed, dat rijkelijk versierd was met chocolade-creaties van Philippe Bertrand en Philippe Marand
- 4 Pol Deschepper, de World Chocolate Master 2005, en zijn surrealistische pronkstuk
- 5 De jury van de World Chocolate Masters
- 6 Paul Lenôtre was trots op het werk van onze finalisten