



World Chocolate Masters 2005



wie wordt de "Belgian chocolate master"?

Op 11 april 2005 zullen de meest creatieve chocolatiers en patissiers van België het tegen elkaar opnemen voor de titel van "Belgian Chocolate Master". De winnaar/winnares wint tevens de trofee Prosper Montagné en wordt 1ste Chocolatier van België 2005. De wedstrijd vindt plaats op de Chocolatebeurs Chocoba in Brussel.

Deze nationale selectie maakt deel uit van de "World Chocolate Masters" wedstrijd, een initiatief van Barry Callebaut, 's werelds grootste chocoladefabrikant. Creatieve artisanale chocoladeverwerkers krijgen de kans hun talenten te demonstreren onder het toezicht van een vakjury en van een vakpubliek.

In 2005 zullen nationale selecties voor de "World Chocolate Masters" wereldwijd georganiseerd worden. De winnaar van elke selectie krijgt de titel van **Nationale "Chocolate Master 2004"** en ontvangt een ticket voor de grote finale. De meest creatieve kandidaat krijgt eveneens de **Nationale "Chocolate Creativity Award 2004"** toegekend. De "Chocolate Master" én de winnaar van de "Chocolate Creativity Award" winnen een prijzenpakket. De finale van dit groots chocoladegebeuren vindt plaats in het najaar 2005 op het **"Salon du Chocolat"** in Parijs, in aanwezigheid van een ruim internationaal publiek. Er is een prijzenpot van minimum 75.000 euro voorzien.

Het thema van deze **"World Chocolate Master"** is **"Surrealisme"**. De pralines, het chocoladegebak en de chocolade sierstukken die de kandidaten aan de jury voorstellen, moeten volgens dat thema uitgewerkt worden. De kandidaten zullen ter plaatse ook een praline moeten creëren met de ingrediënten die ze krijgen uit een "Mystery Box". Alle creaties zullen beoordeeld worden op smaak, visuele

aspecten en technische implicaties door een jury van chocolade experts, mensen van de (vak)pers en invloedrijke personaliteiten.

De **"World Chocolate Masters"** is ontstaan uit de samensmelting van twee gerenommeerde wedstrijden, nl de International Belgian Chocolate Award (georganiseerd onder het merk Callebaut) en de Grand Prix de la Chocolaterie (georganiseerd door Cacao Barry). De "World Chocolate Masters" belooft een fel begeerde titel te worden met deelnemers van over de hele wereld, die het eerst tijdens een nationale wedstrijd tegen elkaar moeten opnemen om een plaats te veroveren in deze internationale finale!

Voor meer info:

Mevrouw Sandra Herssens,
Trade Marketer Belgium, tel: 053-73 04 95
Sandra_herssens@barry-callebaut.com
Mevrouw Chloé Gilbos, Fairs & Events
Coordinator Barry Callebaut Belgium
tel: 053-73 03 81
chloe_gilbos@barry-callebaut.com



Duitsland
Angelika Schwalber wint de titel "German Chocolate Master 2004". Haar chocoladesierstuk is een originele weergave van surrealistische afbeeldingen op donkere chocolade figuren. Een technisch hoogstandje!



UK
De pralines van Tony Hole maakten een bijzondere indruk op de jury. Zijn "Sesame and Honey Hokey Pokey" en "Salt & Pepper", met peper ganache en vanille uit Tahiti scoorden zowel qua uitzicht als smaak zeer hoog.

Italië
Fabrizio Galla met zijn indrukwekkend, maar strak chocoladesierstuk, "De 20ste eeuw: ontdekkingen en gebeurtenissen die de wereld veranderden".



Nederland
Hein Geers kaapt zowel de titel van "Dutch Chocolate Master 2004" als de "Dutch Chocolate Creativity Award 2004" weg! Hij ontvangt beide prijzen uit de handen van niemand minder dan Rudolph Van Veen.

