



World Chocolate Masters 2005



Qui sera le "Belgian chocolate master"?

Le 11 avril 2005, les chocolatiers et pâtisseries les plus créatifs de Belgique se retrouveront pour se disputer le titre de "Belgian Chocolate Master". Le gagnant/la gagnante remportera par la même occasion le trophée Prosper Montagné et le titre de 1^{er} Chocolatier de Belgique 2005. Le concours aura lieu lors du salon du Chocolat Chococoa à Bruxelles.

Cette sélection nationale fait partie du concours "World Chocolate Masters", une initiative de Barry Callebaut, le principal fabricant de chocolat au monde. Les artisans chocolatiers créatifs auront l'occasion de démontrer leurs

talents sous l'œil vigilant d'un jury professionnel et d'un jury de consommateurs.

En 2005, les sélections nationales pour les "World Chocolate Masters" seront organisées dans le monde entier. Le vainqueur de chaque sélection portera le titre de "**Chocolate Master 2004**" national et recevra son ticket pour la grande finale. Le candidat le plus créatif recevra aussi le "**Chocolate Creativity Award 2004**" national. Le "Chocolate Master" et le vainqueur du "Chocolate Creativity Award" remporteront aussi différents prix. La finale de ce grand événement du chocolat aura lieu à l'automne 2005, lors du "**Salon du Chocolat**" à Paris, en présence d'un très nombreux public international.

Cette finale est dotée d'au moins 75.000 euros de prix.

Le thème de ce "**World Chocolate Master**" est le "**Surréalisme**". Les pralines, le gâteau au chocolat et les pièces décoratives en chocolat que les candidats présenteront au jury, doivent être réalisés selon le thème. Les candidats devront aussi créer une praline sur place, avec les ingrédients contenus dans un "Mystery

Box". Un jury d'experts en chocolat, des journalistes (professionnels) et des personnalités influentes apprécieront et jugeront toutes les créations sur le goût, l'aspect visuel et les implications techniques.

Les "**World Chocolate Masters**" sont nés de la fusion de deux concours réputés: le International Belgian Chocolate Award (organisé par la marque Callebaut) et le Grand Prix de la Chocolaterie (organisé par Cacao Barry). Le "World Chocolate Masters" est un titre très convoité, avec des participants venant du monde entier, qui doivent commencer par se classer lors d'une compétition nationale pour décrocher une place à la finale internationale.

Pour de plus amples informations:

Madame Sandra Herssens,
Trade Marketer Belgium. Tél. 053-73 04 95 –
sandra_herssens@barry-callebaut.com
Madame Chloe Gilbos,
Fairs & Events Coordinator Barry Callebaut
Belgium, Tél. 053-73 03 81 –
chloe_gilbos@barry-callebaut.com



Germany

Angelika Schwalber remporte le titre de "German Chocolate Master 2004". Sa pièce décorative en chocolat est une réplique originale d'illustrations surréalistes sur figurines en chocolat noir. Un bijou technologique.

Italie

Fabrizio Galla et son impressionnante pièce décorative, relativement austère, "Le 20^{ème} siècle: découvertes et événements qui changent la face du monde".



UK

Les pralines de Tony Hole ont fortement impressionné le jury. Ses "Sesame and Honey Hokey Pokey" et "Salt & Pepper", ganache au poivre et à la vanille de Tahiti ont fait un malheur, aussi bien pour l'aspect que le goût.

Pays-Bas

Hein Geers décrocha aussi bien le titre de "Dutch Chocolate Master 2004" que celui de "Dutch Chocolate Creativity Award 2004" et c'est Rudolph Van Veen, en personne, qui a l'honneur de lui remettre les deux prix.

