22/10/2007

Le candidat japonais, Naomi mizuno, remporte avec brio le Trophée du World Chocolate Masters 2007

A l'issue de trois jours intensifs de compétition de haut niveau, le verdict de la finale du World Chocolate Master vient d'être dévoilé par le jury.

Lors de la seconde édition, du World Chocolate Masters qui s'est déroulée dans le cadre du premier Salon du Chocolat Professionnel les 20, 21 et 22 octobre 2007, vingt des artisans chocolatiers les plus talentueux au monde se sont affrontés au cours de cette prestigieuse compétition internationale dont le thème cette année, était « Mythes et Légendes Nationaux ».

Le parcours vers la victoire est le fruit d'un long travail, avec la première épreuve des sélections nationales qui leur a ouvert les portes vers la finale et enfin la consécration pour venir exprimer leurs talents dans le cadre du World Chocolate Masters.

Au cours de cette compétition, ces candidats passionnés ont fait preuve d'ingéniosité, de maîtrise et de talent devant un jury d'experts présidé par Francisco Torreblanca, « Le » maître Chocolatier Espagnol. Tout au long de ce parcours gourmand d'exception le suspens est resté intact. Pour la première fois, cette année, le concours pouvait être suivi en direct des tribunes par un public avisé.

Des moyens exceptionnels ont été déployés pour nous faire vivre ces moments intenses. Des boxes accessibles permettaient au public de suivre et d'observer la dextérité et la technicité des

candidats, qui ont su allier durant ces épreuves simplicité et délicatesse, pour donner naissance à de véritables œuvres d'art.

En dehors du vainqueur de la finale et des gagnants figurant à la deuxième et troisième place, le jury a également récompensé les auteurs des meilleures réalisations de bonbons de chocolats moulés et enrobés, de desserts à l'assiette, de petites pièces montées artistiques et de grandes pièces créatives en chocolat.

A l'issue de cette compétition les résultats viennent d'être dévoilés.

Le vainqueur remporte le Trophée qui a été réalisé par le désigner néerlandais Rob Verhoeven. Les finalistes se voient récompensés par une dotation globale d'un montant de 100 000€.

Résultats

Naomi Mizuno, Vainqueur du World Chocolate Masters 2007
Yvonnick Le Maux, deuxième
Carmelo Sciampagna, troisième

Les candidats suivants ont également été primés :

- Naomi Mizuno, a été primé pour ses entremets au chocolat,
- Yvonnick Le Maux, a été primé pour ses bonbons de chocolats,
- Carmelo Sciampagna, a été primé pour son dessert sur assiette,
- Naomi Mizuno, a été primé pour sa grande pièce artistique en chocolat.

Retrouvez tous les résultats sur le site www.worldchocolatemasters.com

Pour de plus amples informations:
Marie-Caroline Chapalain
Responsable des relations publiques
Tél : 01 30 22 84 55
Marie-Caroline_Chapalain@barry-callebaut.com

An initiative of:
CALLEBAUT
CACAO BARRY Since 1842
Carma