WORLD CHOCOLATE MASTERS

22/10/2007

Naomi mizuno, de Japón ha sido galardonado con el Trofeo del World Chocolate Masters 2007

Tras tres intensos días de competición de alto nivel, el veredicto de la final del World Chocolate Master acaba de ser revelado por el jurado.

Durante la segunda edición del World Chocolate Masters que se ha celebrado en el marco del primer Salón del Chocolate Profesional los días 20, 21 y 22 de octubre de 2007, los veinte artesanos chocolateros con mayor talento del mundo entero se han enfrentado durante esta prestigiosa competición internacional, siendo el tema de esta edición "Mitos y Leyendas Nacionales".

El camino hacia la victoria ha sido el fruto de un largo trabajo, con una primera prueba de selecciones nacionales que les ha abierto las puertas hacia esta gran final del World Chocolate Masters, donde han podido expresar su talento.

Durante la competición, estos candidatos apasionados han dado muestra de una gran maestría en su arte ante un tribunal de expertos presidido por Francisco Torreblanca, "El" Maestro Chocolatero español. Durante este delicioso momento excepcional, se ha vivido un gran suspense con los excepcionales medios desplegados, por primera vez, para transmitir a un público exigente estos intensos momentos. Los boxes habilitados alrededor de la zona del concurso permitían al público seguir detalladamente la destreza y la técnica de los candidatos, creadores de verdaderas obras de arte.

An initiative of:

CALLEBAUT CACAO BARRY Since 1842 Carma

A parte del vencedor de la final y de los ganadores del segundo y tercer puesto, el jurado ha recompensado asimismo a los autores de las mejores creaciones, de postres, bombones de chocolates moldeados y de corte, de postres al plato así como de pequeñas y grandes piezas artísticas de chocolate.

Al término de esta competición, los resultados acaban de ser desvelados. El vencedor ha sido galardonado con el Trofeo creación del diseñador neerlandés Rob Verhoeven. Los finalistas se han visto recompensados con una dotación global por un valor de 100.000 €.

Resultados

Naomi Mizuno, Ganador del World Chocolate Masters 2007
Yvonnick Le Maux, segundo premio
Carmelo Sciampagna, tercer premio

Los siguientes candidatos han sido premiados

- Naomi Mizuno, ha sido premiado por sus postres de chocolate,
- Yvonnick Le Maux, ha sido premiado por sus bombones de chocolate,
- Carmelo Sciampagna, ha sido premiado por su postre al plato,
- Naomi Mizuno, ha sido premiado por su gran pieza artística de chocolate.

Conozca los resultados al detalle en la página web: www.worldchocolatemasters.com

Para más información :
Marie-Caroline Chapalain
Responsable de Relaciones Públicas
Tel.: 01 30 22 84 55
Marie-Caroline_Chapalain@barry-callebaut.com

An initiative of:
CALLEBAUT
CACAO BARRY Since 1842
Carma