22/10/2007

Naomi mizuno, de japão recebe com distinção o Troféu do World Chocolate Masters 2007

Ao fim de três dias intensivos de competição de alto nível, o veredito da final do World Chocolate Master acaba de ser revelado pelo júri.

Na segunda edição do World Chocolate Masters, que aconteceu durante o primeiro Salon du Chocolat Professionnel, nos dias 20, 21 e 22 de Outubro de 2007, vinte dos mais talentosos mestres chocolateiros do mundo confrontaram-se nesta prestigiosa competição internacional, cujo tema foi, este ano, «Mitos e Lendas Nacionais».

O trajeto até à vitória foi fruto de um longo trabalho, com uma primeira etapa de pré-seleção nacional que lhes abriu a porta para esta grande final do World Chocolate Masters, onde revelaram os seus talentos.

No decorrer da competição, estes dedicados candidatos demonstraram grande maestria na sua arte perante a um júri de especialistas presidido por Francisco Torreblanca, «O» mestre Chocolateiro Espanhol. Durante os três dias da competição, o suspense foi aumentando à medida em que os espectadores observavam incrédulos a destreza e a técnica dos candidatos, que deram vida a verdadeiras obras de arte.

Além do vencedor da final e dos classificados em segundo e terceiro lugares, o júri premiou igualmente os autores das melhores realizações, em tortas, bombons de chocolate moldados e

banhados, sobremesas, bem como em pequenas e grandes peças artísticas confeccionadas em chocolate.

Os resultados acabam de ser revelados. O vencedor irá receber o Troféu criado pelo *designer* holandês Rob Verhoeven. Os finalistas serão agraciados com um prêmio global no montante de 100.000€.

Resultados

Naomi Mizuno, Vencedor do World Chocolate Masters 2007
Yvonnick Le Maux, segundo lugar
Carmelo Sciampagna, terceiro lugar

Os candidados seguintes foram igualmente premiados

- Naomi Mizuno, premiado pelas suas tortas de chocolate,
- Yvonnick Le Maux, premiado pelos seus bombons de chocolate,
- Carmelo Sciampagna, premiado pela sua sobremesa,
- Naomi Mizuno, premiado pela sua peça artística de chocolate, tamanho grande.

Todos os resultados estarão disponíveis *no site* www.worldchocolatemasters.com

Para mais informações:
Marie-Caroline Chapalain
Responsável de Relações Públicas
Tel.: 01 30 22 84 55
Marie-Caroline_Chapalain@barry-callebaut.com

An initiative of:
CALLEBAUT
CACAO BARRY Since 1842
Carma