



L'art du chocolat au cœur d'une compétition unique en son genre **Claudia Schmid nouveau champion suisse du chocolat**

- **Claudia Schmid a remporté aujourd'hui à Berne le titre de «Swiss Chocolate Master 2011», le sacrant Maître de l'art du chocolat en Suisse**
- **Elle représentera la Suisse au Championnat du Monde du Chocolat, un événement unique en son genre créé par Barry Callebaut et qui se déroule à Paris**

Berne, le 24 janvier 2011 – Les meilleurs chocolatiers de Suisse se sont affrontés durant deux journées à la Foire spécialisée suisse en matériel de boulangerie, pâtisserie et confiserie (FBK; www.fbk-messe.ch) à Berne où ils se sont disputés le titre de champion de Suisse du chocolat, le «Swiss Chocolate Master 2011».

Claudia Schmid la fraîche émoulue «Swiss Chocolate Master», s'assure ainsi le billet convoité pour participer au Salon du Chocolat, qui se tiendra en octobre prochain à Paris. Elle tentera d'y remporter la couronne de «World Chocolate Master», autrement dit de champion du monde du chocolat.

Les «Swiss Chocolate Masters» comme les «World Chocolate Masters» sont des concours initiés et promus par Barry Callebaut, leader mondial de la fabrication de produits à base de cacao et de chocolat de qualité supérieure, dont le siège se situe en Suisse.

World Chocolate Masters – les championnats du monde du chocolat

Les «World Chocolate Masters», championnats du monde du chocolat, représentent l'unique manifestation internationale pour les chocolatiers. Aux «World Chocolate Masters», les meilleurs chocolatiers du monde entier sont invités à faire la preuve de leur talent devant un jury. Pour pouvoir participer aux «World Chocolate Masters», les candidats doivent d'abord se mesurer aux meilleurs artisans de leur pays dans le cadre de présélections nationales. Barry Callebaut a créé les «World Chocolate Masters» en 2004.

Portrait de la gagnante:



Claudia Schmid, responsable du service «Glacerie», confiserie Sprüngli à Zurich
Pâtissière-confiseuse zurichoise de 33 ans, Claudia Schmid travaille depuis plus de dix ans à la confiserie Sprüngli, plus précisément sur le site de production de Dietikon dans la région de Zurich où elle dirige le service «Glacerie». Cette concurrente a dernièrement remporté la médaille d'or au salon culinaire organisé dans le cadre du Salon international de l'hôtellerie, de la gastronomie et de la consommation hors domicile (IGEHO) en novembre 2009. L'année précédente, elle avait décroché le titre de Glacier de l'année, gagné une médaille d'or et une d'argent au Salon professionnel suisse pour l'hôtellerie, la restauration et la gastronomie collective (ZAGG), et obtenu la 4e place du classement général à l'Olympiade des cuisiniers à Erfurt en Allemagne.



Communiqué de presse

Cette compétition qui a lieu tous les deux ans se déroulera du 19 au 21 octobre 2011 au Salon du Chocolat de Paris.

Thème global: le cacao, cadeau de Quetzalcóatl

Cette année, le thème de la compétition est l'origine du cacao et, par là-même, l'histoire des Aztèques: ces derniers croyaient que le dieu Quetzalcóatl avait inventé le cacao pour aider l'Homme à lutter contre la fatigue et lui assurer un sommeil agréable. Les pièces créées par les participants et les participantes à l'occasion de la compétition de Berne doivent être inspirées par les impressions mystiques de l'époque de la découverte du cacao dans la forêt tropicale d'Amérique du Sud, ainsi que par les légendes relatant l'histoire du cadeau de Quetzalcóatl à l'humanité.

La finale du «Swiss Chocolate Masters 2011» a été organisée par Barry Callebaut Suisse SA sous le patronage de l'Union suisse des patrons pâtisseries-confiseurs. Des entreprises de renom comme Les vergers Boiron, Grand Marnier, Bragard, Hochdorf, Hostettler, Pago et Glanzmann ont également soutenu cette manifestation.

Barry Callebaut (www.barry-callebaut.com):

Avec un chiffre d'affaires annuel de CHF 5.2 milliards / EUR 3.6 milliards. / USD 4.9 milliards environ pour l'exercice 2009/10, le Groupe Barry Callebaut, dont le siège est à Zurich, Suisse, est le leader mondial des fabricants de produits à base de cacao et de chocolat de qualité supérieure – de la fève de cacao au produit fini le plus fin. Barry Callebaut est présent dans 26 pays, possède quelque 40 sites de production et emploie environ 7500 personnes. Le Groupe répond aux besoins de l'ensemble de l'industrie alimentaire, depuis les fabricants jusqu'aux utilisateurs professionnels de chocolat, tels que les chocolatiers, les confiseurs et les pâtisseries, ainsi qu'à la grande distribution. Barry Callebaut est le leader mondial des innovations à base de cacao et de chocolat. Il fournit aussi une gamme complète de services dans les domaines du développement de produits, des processus de fabrication, de la formation et du marketing. Le Groupe s'engage activement dans des initiatives et des projets contribuant à établir une chaîne d'approvisionnement du cacao plus durable.

Contact pour les médias:

Raphael Wermuth
External Communications Manager
Barry Callebaut AG
Tél.: +41 43 204 04 58
raphael_wermuth@barry-callebaut.com