# Persbericht

## Nederlandse chocolatier Frank Haasnoot wint de World Chocolate Masters 2011

*Parijs, 21 October 2011* – Na drie dagen van adembenemende strijd tussen 19 nationale Chocolate Masters, werd de uitslag van de vierde World Chocolate Masters bekend gemaakt. De wedstrijd vond plaats op de ‘ Salon du Chocolat Professionnel’, die georganiseerd werd in Parijs (Frankrijk).

Tijdens de editie van dit jaar, voor de vierde keer georganiseerd door Cacao Barry®, Callebaut® and Carma®, werd Frank Haasnoot, winnaar van de Nederlandse World Chocolate Masters preselectie, uitgeroepen tot ‘World Chocolate Master 2011’ door een internationale jury bestaande uit twee en twintig vooraanstaande chocolade experts. Op de tweede plaats eindigde Yoshiaki Uezaki uit Japan, en als derde eindigde Palle Sorensen uit Denemarken.

Het thema van de wedstrijd was ‘Cacao, het geschenk van Quetzalcoatl’. De jury beoordeelde de chocolade creaties van de deelnemers gedurende drie dagen van dichtbij. Ere-voorzitter van de jury was dit jaar Shigeo Hirai, de World Chocolate Master van 2009. Hij werd bijgestaan door o.a. juryvoorzitters Jacquy Pfeiffer, een bekende chef uit de Verenigde Staten, en Arnaud Larher, ‘Meilleur Ouvrier’ uit Frankrijk.

Tevens werden prijzen uitgereikt voor ‘Beste Bonbon’, ‘Beste Gastronomische Dessert’ , ‘Beste Chocolade Pâtisserie’ en ‘Beste Chocolade Show-stuk’.

De overall winnaar, Frank Haasnoot, ontving de World Chocolate Masters Trofee, speciaal ontworpen door de nederlandse ontwerper Rob Verhoeven, en een prijzenpakket ter waarde van € 25 000.

**Eindresultaat**
Frank Haasnoot (Nederland), World Chocolate Master 2011
Yoshiaki Uezaki (Japan), tweede plaats
Palle Sorensen (Denemarken), derde plaats

Voor de volledige uitslag: www.worldchocolatemasters.com

De Chocolate World Masters zijn een initiatief van Barry Callebaut en zijn drie gourmetmerken Cacao Barry®, Callebaut® en Carma®.

***



WORLD CHOCOLATE MASTERS
AN INITIATIVE OF:
CALLEBAUT
CACAO BARRY
Carma

***Barry Callebaut (www.barry-callebaut.com):***
*Met een jaarlijkse omzet van meer dan CHF 5,2 miljard (EUR 3,6 miljar/USD 4,9 miljard) in het boekjaar 2009/10 is Barry Callebaut, met hoofdkantoor in Zürich, 's werelds toonaangevende fabrikant van kwaliteitscacao en -chocolade, van de cacaoboon tot het afgewerkt chocoladeproduct. Barry Callebaut is aanwezig in 27 landen, telt 40 productievestigingen en heeft een zeer gediversifieerd personeelsbestand van zo'n 6000 toegewijde medewerkers. Het bedrijf bedient de hele voedingsindustrie en focust op industriële voedingsmiddelenfabrikanten en artisanale en professionele gebruikers van chocolade (zoals chocolatiers, banketbakkers en bakkers), het laatstgenoemde segment met zijn twee wereldmerken Callebaut® en Cacao Barry®. Barry Callebaut is wereldwijd leider in cacao- en chocolade-innovaties en biedt een brede waaier aan diensten op het gebied van productontwikkeling, verwerking, opleiding en marketing. Ook kostenbeheersing is een belangrijke reden waarom zowel lokale als mondiale voedingsmiddelenfabrikanten samenwerken met Barry Callebaut. Via tal van duurzaamheidsinitiatieven en onderzoeksactiviteiten werkt het bedrijf samen met cacaoboeren, coöperatieven en andere partners om toekomstige cacaobevoorrading te verzekeren en het leven van de boeren te verbeteren.*

***

**Voor mer informatie**
Julie CHERAR
Public Relations & Communication Manager
Phone: +33 1 30 22 84 17
julie_cherar@barry-callebaut.com



WORLD CHOCOLATE MASTERS
AN INITIATIVE OF:
CALLEBAUT
CACAO BARRY
Carma