



WORLD CHOCOLATE MASTERS

Communiqué de Presse - JUIN 2022

LA FINALE MONDIALE DU WORLD CHOCOLATE MASTERS #TMRW_TASTES_LOOKS_FEELS_LIKE SE TIENDRA AU SALON DU CHOCOLAT DE PARIS EN OCTOBRE 2022

Une fois encore, les amoureux de chocolat auront les yeux rivés sur Paris. Du 29 au 31 octobre 2022, le Salon du Chocolat accueille la finale mondiale des World Chocolate Masters à Paris. Cet évènement met en compétition les artisans chocolatiers du monde entier - une initiative de Cacao Barry pour une mise en avant de la créativité des artisans autour du chocolat et pour faire émerger de nouveaux talents. 18 pays ont envoyé leurs meilleurs artisans, des États-Unis à la Chine, pour prétendre au prestigieux titre de World Chocolate Masters.



Le thème de cette édition, **TMRW_TASTES_LOOKS_FEELS_LIKE**, met au défi les meilleurs chefs chocolatiers du monde en leur proposant de présenter le « chocolat de demain » face à un jury composé d'experts.

« Nous sommes impatients de voir ce que vont nous proposer les chefs. La compétition est féroce, leur niveau de compétence est extrêmement élevé et la pression lors de la compétition sera immense. Le monde entier regarde, nous n'aurons pas d'autres choix que de voir le meilleur du chocolat » explique Ramon Morató, Directeur Créatif Cacao Barry.

#TMRW_TASTES_LOOKS_FEELS_LIKE : UNE VISION DE CE QUE POURRAIT ÊTRE LE CHOCOLAT

TMRW

Cette édition se concentre sur le thème « » (tomorrow, soit demain en français). Les choix des consommateurs changent radicalement pour une alimentation plus saine, plus respectueuse de l'environnement et qui offre de nouvelles expériences gustatives sans compromis sur la gourmandise. La créativité, la science et la technologie sont la clé pour que les Chefs puissent faire évoluer leur offre.

Comment ce changement se traduit-il dans la gastronomie de demain ? Les concurrents devront présenter une composition avec une vision claire, incroyablement savoureuse et respecter tous les aspects du cahier des charges.



« Les candidats choisissent de célébrer le monde en poussant un cri rempli d'optimisme : ils vivent la vie comme s'il s'agissait d'une fête qui pouvait s'arrêter à tout moment »

« Ils sont prêts et désireux d'impacter le monde et le rendre meilleur pour chacun - et de le changer ici et maintenant à travers la science, la technologie et le design. Une explosion de fraîcheur et d'idées durables - des couleurs vives, des saveurs, des textures et une foi sans précédent pour le futur. Mais quel goût, quel aspect et quelle sensation cela va-t-il avoir ? C'est ce que nos chefs devront nous faire découvrir» .

explique Ramon Moratò.



Ramon Moratò - Directeur créatif cacao Barry

Le World Chocolate Masters promet d'être, à lui seul, une vision exaltante du chocolat du futur. Comment le secteur va-t-il être impacté par ces défis, comment va-t-il les surmonter tout en continuant de prospérer ? Les candidats talentueux sont à l'épreuve et apportent des réponses.

UNE MISSION POUR EXPRIMER SA VRAIE NATURE

La 8ème édition du World Chocolate Masters - une initiative du chocolatier de couverture haut de gamme français Cacao Barry - est une opportunité unique pour les artisans chocolatiers, pâtissiers et chefs du monde entier de se surpasser et d'exprimer leur vraie nature.

Cacao Barry célèbre son 180ème anniversaire cette année

«

explique Andrea Doucet Donida,

Leader

et ajoute : «

étape capitale ? À Paris, ville natale de Cacao Barry, aux côtés de cette nouvelle génération de chefs tournés vers le futur ? Permettre à tous, des chefs emblématiques à ceux de la nouvelle génération, de s'engager pleinement pour proposer leur vision, d'exprimer leur vraie nature, c'est ce pour quoi la marque et nos équipes se battent tous les jours. Le World Chocolate Masters représente ce moment unique où ces talents peuvent briller et contribuer à façonner le chocolat du futur

».

Y'a-t-il une meilleure façon de célébrer cette



Antoine Carreric, lauréat France et la composition pour laquelle il a remporté le prix snack lors de la finale WCM France



LES 18 candidats



Les chefs venus du monde entier sont prêts à s'affronter au Salon du Chocolat de Paris. Chaque pays a sélectionné son finaliste après des qualifications intenses permettant d'évaluer les compétences et la détermination de chacun d'entre eux. Voici la liste des participants par pays :

- **BELGIQUE**
- **CANADA** - Togo Matsuda
- **CHINA** - Nishant Amin
- **CHINE** - Jacky Lung
- **FINLAND**
-
-
- **HUNGARY** - Nicolas Nikolakopoulos (représente le Sud-Est de l'Europe)
- **ITALY** - Attila Menyhárt
- **JAPAN** - Anna Gerasi
- **KOREA** - Jiro Tanaka
- Dongusk Kim
- **MOROCCO**
- **POLAND** - Issam Tjer (représente les pays Nord-africains)
- **SPAIN** - Igor Zaritskyi
- **SWITZERLAND** - Lluc Crusellas
- **THE NETHERLANDS** - Abraham Balaguer
- **UAE** - Carlo Midiri
-
- - Christophe Rull

Le niveau de compétence de cette édition est extrêmement élevé. Nous voyons vraiment ce que le meilleur chocolat a à offrir aux participants

Personnellement, je crois que cette année nous allons pouvoir admirer certaines des créations en chocolat les plus inspirantes et imaginatives au monde

».

», explique Naomi Wahl, chef du comité du World Chocolate Masters. «

BOOTCAMP World Chocolate Masters 2022

Du 25 au 26 avril 2022, les 18 finalistes se sont rencontrés pour la première fois à Barcelone pour un séminaire immersif de 2 jours. Ils ont reçu leur brief pour la finale, ont pu se joindre à des ateliers interactifs, notamment autour des pâtisseries à base de plantes, d'associations de saveurs et voir leurs créations en chocolat prendre vie via la 3D.



[**>> TELECHARGEMENTS des logos, visuels et communiqués de presse**](#)

Cet événement sera diffusé en direct sur :

www.worldchocolatemasters.com
facebook.com/worldchocolatemasters
youtube.com/Worldchocolatemasters-official

Restez connecté pour en savoir plus :

www.worldchocolatemasters.com
www.cacao-barry.com
www.salonduchocolat.fr

INFORMATIONS PRATIQUES

La finale du World Chocolate Masters 2022 se déroulera au :

Salon Du Chocolat

Porte de Versailles, Paris
29 OCT - 31 OCT 2022

A PROPOS DE CACAO-BARRY®

Explorateurs de l'excellence de la saveur du cacao et défenseurs de sa diversité depuis 1842, nous partageons avec les planteurs et les chefs toute l'expérience du fruit de cacao, de la nature à l'assiette. Grâce à sa collaboration avec les chefs de plus de 90 pays, Cacao Barry, forte de son héritage de la pâtisserie française, propose une grande variété de chocolats aux saveurs fines dont les fruits et les fèves de cacao sont soigneusement sélectionnés dans des plantations exceptionnelles d'Amérique Latine, d'Afrique et d'Asie. Le soutien pour le développement de communautés dynamiques de chefs est au cœur des efforts de Cacao Barry pour inspirer les chefs à travers son influent réseau d'ambassadeurs et les 26 centres de la Chocolate Academy dans le monde. Cacao Barry s'engage pour un avenir responsable et durable, avec l'objectif de proposer des chocolats 100% durables d'ici 2025. Elle a déjà atteint l'objectif d'avoir 100% de chocolats (et produits à base de cacao) produits avec des fèves de cacao approvisionnées de manière durable en 2020. Grâce à son engagement Thriving Nature, Cacao Barry vise à assurer une croissance durable du secteur du chocolat à travers un mouvement qui inclut les planteurs, la société civile, l'industrie, les gouvernements et les amateurs de chocolat soutenant le programme Cocoa Horizon. Cacao Barry encourage tous les chefs créatifs, les experts et la nouvelle génération, à s'engager pleinement, à concrétiser leur vision : à exprimer leur vraie nature.