



WORLD CHOCOLATE MASTERS

Communiqué de Presse - OCTOBRE 2022

DES ARTISANS DE PREMIER PLAN PRÊTS À DONNER VIE AU CHOCOLAT DU FUTUR AUX WORLD CHOCOLATE MASTERS 2022, COMME LE CONFIRME L'AFFICHE COMPLETE DU JURY

La finale de la compétition du World Chocolate Masters 2022 se déroule cette année à Paris. Constitué d'anciens participants, de Chefs renommés et d'entrepreneurs dans le domaine de la gastronomie, le jury de cette session 2022 est présidé par le Chef de renommée internationale Amaury Guichon. Dès le 29 octobre 2022, les 18 chefs et chocolatiers internationaux en compétition repousseront les limites autour de l'art du chocolat, à la conquête du titre de gagnant du World Chocolate Masters 2022.

Lundi 10 octobre 2022, Paris - Amoureux du chocolat, artisans chocolatiers, pâtissiers et chefs du monde entier se tournent vers Paris, où la finale du WORLD CHOCOLATE MASTERS (1ère compétition au monde mettant en avant en individuel les artisans les plus pointus et créatifs dans l'univers du chocolat) se tient du 29 au 31 octobre.

Autour du thème #TMRW_TASTES_LOOKS_FEELS_LIKE, les 18 talentueux finalistes, « la crème de la crème » des artisans chocolatiers du monde entier et les aficionados sont prêts à prendre place au Salon du Chocolat sous le regard d'un Jury composé d'experts de classe mondiale. Encourager la créativité des chefs avec un cacao et un chocolat aux saveurs exceptionnelles est le cœur de la compétition du World Chocolate Masters. Une mission partagée avec passion par CACAO BARRY, fort de son savoir-faire pâtissier et chocolatier français, transmis aux chefs depuis 1842, les incitant à aller toujours plus loin, leur donnant inspiration et nouvelles perspectives afin qu'ils puissent exprimer leurs talents et révéler leur vraie nature.



UN ART CREATIF QUI PERDURERA DANS LE MONDE DE DEMAIN

Avec la grande finale en vue, un jury impressionnant a été constitué pour guider les participants autour des thématiques telles que le goût, l'art et la créativité, dans l'objectif de révéler la prochaine génération d'artisans chocolatiers.

Présidé par Amaury Guichon, tête d'affiche du programme à succès « School of Chocolate » sur Netflix, également connu pour être le chef pâtissier/chocolatier le plus suivi au monde sur les réseaux sociaux (9,8 millions de followers sur Instagram), entouré de Kirsten Tibballs, grande Chef pâtissière Australienne, personnalité TV, Présidente Dégustation et le duo de chefs japonais Yusuke Matsushita et Sashi Tagagi, Présidents Artistiques, le jury compte également 22 experts du monde entier des univers de la gastronomie, de la pâtisserie et de la confiserie.

« Le World Chocolate Masters est une invitation pour les chefs à exprimer leur vraie nature autour du cacao et des saveurs du chocolat. Une belle occasion de célébrer les 180 ans de Cacao Barry et une opportunité d'entrevoir les saveurs de demain » explique Andrea Doucet Donida, Cacao Barry Brand Leader.

« Cacao Barry accompagne et fait grandir la créativité des chefs en libérant la richesse du goût du cacao et en veillant à ce que les ressources naturelles puissent prospérer maintenant et pour les générations à venir. Cette richesse crée un recueil de saveurs pour les chefs qui désirent exprimer leur talent et leur art à travers le chocolat. C'est à cette vision créative que les jurys seront attentifs avant de couronner le prochain World Chocolate Masters »

Comme les participants au Concours, les membres du jury proviennent de toutes les régions.

Ceux nouvellement annoncés sont :

- Japon – Hisashi Onobayashi
- Émirats Arabes Unis – Charles Azar
- Pologne – Krzysztof Ilnicki
- Belgique – David Maenhout
- Canada – Christophe Bonzon
- États-unis – Florent Cheveau
- Chine – Jason Tsai
- France – Yann Couvreur
- Espagne – Miquel Guarro

- Corée – Young Hoon Kim
- Suisse – Felicia Ludwig
- Italie – Matteo Berti
- Hongrie – Helena Fléglová
- Maroc – Tahar Ait Errami
- Les Pays-Bas – Jurgen Koenens
- Royaume-Uni – Alistair Birt
- Grèce – Christos Lambrou
- Finlande – Petri Siren

[>> Découvrez le jury](#)



[**>> REDÉCOUVREZ LES FINALISTES**](#)



BELGIQUE - Togo Matsuda

CANADA - Nishant Amin

CHINA - Jacky Lung

FINLAND - Eero Paulamäki (représente les pays Nordiques)

FRANCE - Antoine Carréric

GREECE - Nicolas Nikolopoulos (représente le Sud-Est de l'Europe)

HUNGARY - Attila Menyhárt

ITALY - Anna Gerasi

JAPAN - Jiro Tanaka

KOREA - Dongusk Kim

MOROCCO - Issam Tjer (représente les pays Nord-africains)

POLAND - Igor Zaritskyi

SPAIN - Lluc Crusellas

SWITZERLAND - Abraham Balaguer

THE NETHERLANDS - Carlo Midiri

UAE - Dilip Kumara (représente les pays du Moyen Orient)

UK - Stephen Trigg (représente le Royaume Uni et l'Irlande)

USA - Christophe Rull

MISE EN AVANT DE LA PASSION ET DU TALENT DES CHOCOLATIERS DU MONDE

La compétition des World Chocolate Masters est une initiative phare de Cacao Barry (marque du Groupe Barry Callebaut) qui cherche à donner aux chefs créatifs, aux artisans et à la prochaine génération les moyens d'exprimer leur véritable nature au travers d'expériences gustatives et créatives. L'industrie du Chocolat devrait atteindre 312 milliards de dollars d'ici 2030, c'est donc un moment propice pour mettre en avant l'ingéniosité et les talents de la communauté mondiale des chocolatiers. Parmi les précédents lauréats : Davide Comaschi, Vincent Vallée et Frank Haasnoot, dont les créations sensorielles, la polyvalence et le talent entretiennent la gourmandise des amateurs de chocolat.

Cette finale marque le point culminant d'une année de compétition : compétitions nationales de qualification sur 5 continents, sélectionnant 18 finalistes qui ont participé à un bootcamp immersif de 2 jours à Barcelone afin de se préparer au mieux au Concours.

« Le niveau de compétences de cette édition est exceptionnel - Nous allons vraiment voir le meilleur de ce que le Chocolat a à offrir, de nos juges à nos participants » ajoute Naomie Wahl, World Chocolate Masters Committee Chef. « Personnellement, je pense que cette année, nous découvrirons certaines des créations chocolatées les plus impressionnantes et les plus imaginatives jamais vues à ce jour, établissant les normes de ce que l'on retrouvera sur les comptoirs des pâtisseries et les étagères des chocolatiers dans les années à venir »

PROGRAMME DES JOURNÉES DE COMPÉTITION

Les World Chocolate Masters mettent à l'épreuve 18 champions nationaux du chocolat lors de 7 épreuves plus complexes les unes que les autres. L'objectif ? Découvrir à quel point l'avenir du chocolat peut évoluer ! Peuvent-ils penser comme des designers ? Agir comme des entrepreneurs ? Et créer comme de véritables maîtres chocolatiers ? C'est le chemin pour devenir le meilleur Chef Chocolatier du Monde. Qui atteindra la ligne d'arrivée en 1er ?

JOUR 1

MISSION 1 #SHARE

#SHARE a pour but de partager des moments autour du chocolat. Pas seulement dans le monde digital, mais aussi dans le monde physique. Lors de leur première mission, les finalistes sont chargés de créer un cadeau en chocolat pour 6 personnes ou plus. Il doit pouvoir remplacer la bouteille de vin ou le plateau de fromages sur la table du dîner. Généreux, festif et doté en son cœur d'un design unique en chocolat imprimé en 3D. Quelles seront les créations des finalistes ?

MISSION 2 #WOW

Un vrai maître chocolatier peut épater n'importe quel client. Et c'est justement ce que les finalistes devront prouver au cours de cette épreuve. Peuvent-ils raconter une histoire qui capte instantanément l'attention ? Peuvent-ils donner vie à la fantaisie ? Faire vivre des rêves de chocolat ? C'est ici que leurs compétences en matière de design entrent en jeu. Comment vont-ils réinventer la vitrine de demain ?

JOUR 2

MISSION 3 #TEST

Le goût : le sujet principal. Un maître chocolatier de renommée mondiale doit être, avant tout, un maître des saveurs. C'est l'occasion pour les finalistes de prouver leur valeur. Au cours de cette mission, ils doivent réaliser une pâtisserie fraîche du jour intégralement en chocolat. Elle doit englober leur vision du chocolat de demain, un chocolat de couverture Cacao Barry de leur choix et un ingrédient local provenant de leur région d'origine.

MISSION 4 #BONBON

Les amateurs de chocolat sont toujours friands de délicieux #BONBONS. Au cours de la quatrième mission, les finalistes sont chargés de créer un bonbon très innovant qui montre également leur vision de #TMRW. Le bonbon doit être frais, contenir au moins deux textures différentes et avoir une durée de conservation de deux semaines.

MISSION 5 #YOU

Les finalistes ont l'occasion de raconter leur histoire. Qu'est-ce qui les conduit dans cette quête créative pour devenir le meilleur chef chocolatier du monde ? Qu'est-ce qui les inspire ? Et selon eux, quel est le goût, l'apparence et la sensation de #TMRW ? Ils ne disposent que d'un discours d'une minute. Qui sortira vainqueur ? Et quels sont les 10 chefs finalistes qui se qualifieront pour les dernières épreuves et le dernier jour de compétition ?

JOUR 3 - 10 FINALISTES

MISSION 6 #TRANSFORM

Ils ne seront plus que 10 finalistes en lice à ce stade de la compétition. Le concours touchant à sa fin, les champions du chocolat doivent saisir toutes les occasions d'impressionner le jury. #TRANSFORM consiste à faire preuve de polyvalence et d'habileté. Les finalistes doivent créer une idée unique et convaincante (penser au magasin mono-concept) et la transformer en trois variétés pour trois publics cibles. Ce n'est pas une tâche facile. Mais qui a dit qu'il était le meilleur maître chocolatier du monde était censé être facile ?

MISSION 7 #DESIGN

Ici, les 10 finalistes doivent combiner toutes leurs compétences en matière de chocolat pour créer une petite pièce de #DESIGN à la fois artisanale et moderne, entièrement comestible. Une dernière chance d'impressionner. Une dernière chance de prouver qu'ils sont dignes du titre de World Chocolate Master.

INFORMATIONS PRATIQUES

La finale du WORLD CHOCOLATE MASTERS se tiendra à Paris :

Salon du Chocolat
Pavillon 5, 1 place de la Porte de Versailles
du 29 au 31 octobre 2022

Cet évènement sera diffusé en livestream sur :

- www.worldchocolatemasters.com
- www.worldchocolatemasters.com
- facebook.com/worldchocolatemasters
- facebook.com/CacaoBarry.fr
- @worldchocolatemasters
- youtube.com/Worldchocolatemasters-official

restez connectés plus d'informations sur :

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

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.