



WORLD CHOCOLATE MASTERS

Communiqué de Presse - OCTOBRE 2022

LE CHEF Lluç Crusellas (Espagne) devient le nouveau WORLD CHOCOLATE MASTER

antoine carréric (FRANCE) ET nicolas nikolakopoulos (grèce) complètent LE top 3

31 octobre 2022, Paris - Le Chef Lluç Crusellas (Espagne) est couronné World Chocolate Master au Salon du Chocolat qui s'est tenu aujourd'hui à Paris, avec l'honneur de devenir le meilleur artisan chocolatier du monde pour les trois prochaines années. Au-delà de ce titre très convoité, le Chef remporte également une co-crédation avec les Chefs chocolatiers du célèbre grand magasin Harrods de Londres. Les Chefs Antoine Carréric (France) et Nicolas Nikolakopoulos (Grèce) remportent respectivement la médaille d'argent et de bronze.

Le World Chocolate Master (WCM) est le seul concours mondial en individuel dédié aux talents artistiques des professionnels de la gastronomie, de la pâtisserie et de la chocolaterie. Depuis sa création en 2005, le WCM cherche à mettre en lumière ce que le monde pourra découvrir sur les comptoirs des pâtisseries et chocolatiers dans le futur - d'autant plus avec l'édition de cette année, qui avait pour thème **#TMRW_TASTES_LOOKS_FEELS_LIKE**.

Après trois jours de finale intense au Salon du Chocolat à Paris, le Chef Lluç Crusellas remporte le titre de World Chocolate Master. Il a conquis le jury, présidé par le chef pâtissier et star de l'émission "School of Chocolate" de Netflix, Amaury Guichon, avec des créations sensorielles qui ont repoussé les limites de la science, de la technologie et du design pour redéfinir le chocolat et la pâtisserie tels que nous les connaissons - le tout couronné par un chef-d'œuvre en chocolat époustouflant.

Dans le cadre de cette remise de prix, le Chef Lluç Crusellas aura l'honneur de participer à une co-crédation exclusive avec les chefs chocolatiers du grand magasin de luxe Harrods. Le résultat de cette collaboration unique sera exposé dans le célèbre grand magasin londonien au printemps de l'année prochaine.



Le Chef Lluç Crusellas, nouveau World Chocolate Master

Amaury Guichon, Président du Jury

"Le WCM a toujours eu pour but de repousser les limites de l'artisanat du chocolat vers de nouveaux sommets, et lors de ce concours, le Chef Lluç Crusellas (Espagne) a établi une toute nouvelle norme en matière d'innovation et de créativité", a déclaré Amaury Guichon, Président du jury du WCM. "Au milieu d'une concurrence féroce, le titre de World Chocolate Master que Lluç Crusellas a remporté est un hommage à la compétence, à l'ingéniosité et à la vision dont il a fait preuve tout au long de la finale."

Pour compléter le podium, le Chef Antoine Carréric (France) et le Chef Nicolas Nikolakopoulos (Grèce) ont respectivement remporté la médaille d'argent et de bronze.



 Le Chef Antoine Carréric (France) - Médaille d'argent



 Le Chef Nicolas Nikolakopoulos (Grèce) - Médaille de Bronze

Les World Chocolate Masters ont été également très suivis en ligne cette année : les amoureux du chocolat du monde entier se sont connectés au livestream pour suivre la compétition de près, votant en masse pour leur favori pour le prix du public. Au terme de la compétition, c'est le Chef Lluç Crusellas (Espagne) qui a remporté ce prix pour l'épreuve #WOW.

Il est possible de revivre l'évènement sur le site web du World Chocolate Masters, où l'on retrouve toutes les créations, les recettes et les coulisses du WCM qui célèbrent le travail remarquable des 18 finalistes de cette édition 2022.

Depuis 2005, Davide Comaschi, Vincent Vallée et Frank Haasnoot, précédents lauréats des World Chocolate Masters, donnent vie à la gourmandise des amateurs de chocolat en proposant des créations sensorielles grâce à leurs talents et polyvalence.

POUR DE PLUS AMPLES INFORMATIONS SUR L'évènement :

- www.worldchocolatemasters.com
- [facebook.com/worldchocolatemasters](https://www.facebook.com/worldchocolatemasters)
- <https://www.instagram.com/worldchocolatemasters/>
- <https://www.facebook.com/CacaoBarry.fr>
- 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 fêtes 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.