

**WORLD CHOCOLATE MASTERS 2024/2025**  
**Le coup d'envoi !**  
**un nouveau thème et des sélections nationales en 2024**



**26 mai 2023, Paris** - Les World Chocolate Masters – le plus grand concours mondial dédié au chocolat – ouvre les candidatures de son nouveau cycle « 24/25 » aux professionnels de la confiserie, de la pâtisserie et de l'hôtellerie dans le monde entier. **Le nouveau thème « Play ! »** invite à repenser la façon dont le chocolat apporte plaisir et fun, tout en répondant aux nouvelles attentes des consommateurs. Les sélections régionales et nationales se tiendront en 2024, avant la finale mondiale à l'automne 2025.

Les chefs et artisans souhaitant participer doivent soumettre leur candidature au plus tard 3 mois avant leur sélection nationale à [www.worldchocolatemasters.com/apply](http://www.worldchocolatemasters.com/apply)

**EN PARTENARIAT AVEC la Chocolate Academy™ - Soutenu  
par Cacao Barry, Callebaut et Mona Lisa**

Pour ce nouveau cycle 24/25, la Chocolate Academy™ devient le partenaire principal des World Chocolate Masters. Avec 27 centres de formation à travers le monde, la Chocolate Academy™ a prouvé son rôle indispensable dans l'accompagnement et la formation de tous les chefs participant à cette passionnante compétition. Grâce à sa nouvelle plateforme en ligne, la Chocolate Academy™ apporte son savoir-faire en matière de chocolat dans les cuisines du monde entier, permettant ainsi aux chefs de donner le meilleur d'eux-mêmes.

Cacao Barry, Callebaut et Mona Lisa sont les principales marques qui soutiennent le concours. Elles mettront leur expertise et leurs produits chocolatés à la disposition des concurrents pour leur permettre d'explorer de nouveaux territoires.

SUPPORTED BY



MoNA  
LISA

## nouveau thème "Play !" - AU PROGRAMME : DU plaisir et DE la positivité !

Le nouveau thème du WCM, "**Play !**", exprime ce que les chefs font avec le chocolat : rendre les gens heureux et enthousiastes. Le thème du concours invite tous les participants à repenser la façon dont les créations en chocolat vont s'adapter aux nouveaux modes de vie des consommateurs tout en leur procurant une dose de plaisir quotidienne.

Le concours invite tous les participants à envisager des choix raisonnés pour leurs créations : en évitant le gaspillage alimentaire, en réduisant l'empreinte écologique, etc.

Et "**Play !**", c'est aussi jouer avec les nutriments pour imaginer des créations fraîches, savoureuses et bonnes pour la santé.

Toutes les informations sur le nouveau thème et les missions des sélections nationales sont à retrouver en téléchargement sur le site [www.worldchocolatemasters.com](http://www.worldchocolatemasters.com)

## CONTACT PRESSE & MÉDIAS

Agence Fort et Clair - Mégane Musons  
[megane@fortetclair.fr](mailto:megane@fortetclair.fr) | +33 146 333 076

## INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES

Calendrier des World Chocolate Masters 24/25 :

- Les candidatures aux sélections nationales et régionales sont ouvertes dès le 24 mai 2023 et se terminent 3 mois avant la sélection nationale ou régionale.
- Les sélections nationales et régionales auront lieu de janvier 2024 à décembre 2024. Les dates et lieux des premières sélections nationales sont annoncés dès le 24 mai sur le site web et les réseaux sociaux. Des mises à jour et de nouvelles dates/lieux seront ajoutées dès qu'elles seront connues.
- Pour chaque pays ou région participant, un seul finaliste représentera son pays lors de la finale mondiale en 2025.
- Avant la finale, tous les finalistes seront accueillis lors d'un bootcamp d'entraînement de deux jours pour une expérience immersive et créative afin de se préparer à la finale.
- La finale mondiale aura lieu dans le courant de l'année 2025 (la date et le lieu seront annoncés ultérieurement).

## À PROPOS DES WORLD CHOCOLATE MASTERS

Le World Chocolate Masters est la seule compétition au monde consacrée au talent créatif des artisans et des chefs autour du chocolat.

Depuis sa première édition en 2005, le concours s'est transformé en une plateforme inspirante où l'on peut voir en avant-première les **nouvelles** tendances en matière de chocolat, alimentées par l'évolution des besoins des consommateurs et façonnées par les talents créatifs des artisans et chefs du monde entier. Véritable laboratoire d'inspirations, les créations imaginées lors des World Chocolate Masters sont déclinées les années suivantes pour le grand public

Le format unique du concours met l'accent sur les performances individuelles de chacun des chefs participants, depuis le début de leur parcours, jusqu'à la finale nationale, puis mondiale, deux ans plus tard.

Tout au long de son histoire, le concours a offert des opportunités de réseautage inédites à tous les chefs qui y ont participé. Comme l'ont dit des maîtres tels que Vincent Vallée et Elias Läderach : "**C'est un voyage qui nous nourrit, nous rend plus complets en tant que chefs et nous aide à repousser nos propres limites. Et même si nous sommes concurrents, les échanges que nous avons avec les chefs d'autres régions du monde sont inestimables**".

Les World Chocolate Masters sont également un tremplin pour la carrière internationale des chefs participants. Les talents Naomi Mizuno (JP), Shigeo Hirai (JP), Frank Haasnoot (NL), Davide Comaschi (IT), Vincent Vallée (FR), Elias Läderach (CH) et Lluc Crusellas (ES) ont vu leurs opportunités de carrière et leur reconnaissance littéralement exploser du jour au lendemain après avoir remporté la finale mondiale. En 2025, lors de la prochaine finale mondiale, le concours fêtera son 20e anniversaire.