



WORLD CHOCOLATE MASTERS

Communiqué de Presse - JUILLET 2022

Une présidence de jury de rêve dévoilée pour
LA FINALE MONDIALE DU
WORLD CHOCOLATE MASTERS en octobre 2022

Amaury Guichon entouré de
Kirsten Tibballs, Yusuke Matsushita et Sachi Takagi.

29 juin 2022, Paris - Le World Chocolate Masters a le plaisir d'annoncer la composition de la présidence de son jury international pour la finale mondiale qui se tiendra en octobre 2022 lors du Salon du Chocolat à Paris. Certains des talents les plus appréciés du secteur seront à la tête de cette équipe d'experts qui veillera au déroulement équitable et transparent de la compétition : Amaury Guichon, Kirsten Tibballs (AU) et le duo de chefs japonais Yusuke Matsushita & Sachi Takagi assumeront ce rôle. Un plateau impressionnant devant lequel les finalistes pourront montrer leur talent.



Amaury Guichon entouré de
Kirsten Tibballs, Yusuke Matsushita et Sachi Takagi.

AMAURY GUICHON | président DU JURY Du WCM

La finale 2022 accueille Amaury Guichon, l'animateur de l'émission "School of Chocolate" de Netflix comme Président du Jury. Avec près de 9 millions de followers sur son compte Instagram, Amaury Guichon est probablement le chocolatier-pâtissier le plus suivi de la planète.

Sa vision personnelle de la création en trompe-l'œil d'objets physiques et d'éléments figuratifs entièrement en chocolat a conquis le monde. Son savoir-faire et ses compétences sont devenus une référence en matière de créativité chocolatière pour de nombreux chefs. Mais sa vision de la pâtisserie - enracinée dans la gastronomie française - est également devenue très populaire. Tous ces éléments ont désigné Amaury Guichon comme un jeune chef doté d'une vision remarquable et complète pour diriger le jury de cette 8ème édition de la finale mondiale des World Chocolate Masters.



Amaury est le Chef cuisinier et le cofondateur de la Pastry Academy de Las Vegas (USA). Après avoir consacré 17 ans de sa vie à sa passion, il transmet aujourd'hui son savoir-faire et partage ses connaissances avec le monde entier. Il est non seulement un brillant chef pâtissier, mais aussi une figure reconnue en matière de sculptures en chocolat, pour preuve, son compte Tiktok affiche aujourd'hui plus de 10 millions d'abonnés avec lesquels il partage ses incroyables créations en chocolat.

Le World Chocolate Masters a nommé Amaury Guichon à la tête du jury pour les valeurs qu'il partage : ouverture au monde, transparence, neutralité et respect de chaque finaliste. Son rôle pendant la finale mondiale consistera à encadrer les 18 membres du jury - représentant les 18 pays participants - en veillant à ce que le jugement de tous les finalistes soit équitable, neutre et transparent. Traditionnellement, les présidents de jury ne sont pas autorisés à voter ou à attribuer des notes afin de préserver leur neutralité et leur rôle d'arbitre dans la compétition.

KIRSTEN TIBBALLS (AU) | présidente dégustation

Depuis sa création en 2005, le World Chocolate Masters a toujours donné carte blanche aux finalistes pour exprimer leur talent artistique et culinaire avec le chocolat. Les deux disciplines doivent être bien présentes lors de l'évaluation du jury.

Pour la finale mondiale de cette édition, la chef pâtissière australienne et célébrité de la télévision Kirsten Tibballs sera présidente dégustation. Grâce à ses nombreuses années d'expertise à la "Savour School" et son talent, Kirsten s'attachera à coordonner le jugement honnête de toutes les missions liées à la dégustation des créations des finalistes par les 18 membres du jury.



Kirsten est aujourd'hui l'une des femmes cheffes les plus en vue dans le monde. Présente à plusieurs reprises dans l'émission MasterChef Australia, elle est aussi l'une des femmes cheffes pâtissières les plus suivies sur Instagram. Kirsten Tibballs est régulièrement appelée la "Reine du chocolat" en raison de sa contribution à l'industrie du chocolat.

YUSUKE MATSUSHITA & SACHI TAKAGI (JP) PRÉSIDENTS ARTISTIQUES

Enfin, et surtout, le duo de chefs japonais Yusuke Matsushita et Sachi Takagi sera aux côtés d'Amaury Guichon et Kirsten Tibballs en tant que présidents du jury chargés d'évaluer les compétences artistiques des finalistes. Leur tâche : veiller à l'équité du jugement de tous les membres du jury lors de l'évaluation des compétences artistiques des 18 finalistes.

Le World Chocolate Masters a sollicité le duo de chefs japonais pour ce rôle, pour leur incroyable talent à créer des formes uniques et un langage visuel propre. Leur sens inégalé du détail et leur persévérance pour apporter de l'art à la pâtisserie et à la confiserie font d'eux le duo de rêve pour compléter l'équipe des présidents du jury. On peut le constater par exemple dans les produits qu'ils créent pour RAU, leur pâtisserie à Kyoto au Japon.



#TMRW_TASTES_TASTES_LOOKS_FEELS_LIKE : LE COMPTE À REBOURS est lancé

Actuellement, la sélection du jury international bat son plein. Les noms des 18 chefs qui évalueront les créations de tous les finalistes seront bientôt annoncés. Tous experts dans leur domaine et dans leurs pays respectifs, ils ont bâti leur réputation sur leur professionnalisme et un sens de la créativité qui les distinguent des autres. Avec la composition complète du jury qui prend forme, le comité du World Chocolate Masters est en bonne voie pour organiser l'une des finales mondiales les plus passionnantes de l'histoire de la compétition. Ce sera une occasion unique pour chacun des 18 finalistes de rencontrer, d'échanger leur savoir-faire et d'impressionner le jury avec leurs concepts, leurs créations et leurs compétences.

INFORMATIONS PRATIQUES

L'objectif de ce concours est de faire progresser l'artisanat créatif du chocolat et de mettre en valeur de nouveaux talents. Dix-huit pays enverront leurs meilleurs talents pour concourir pour le prestigieux titre de **World Chocolate Master**.

La finale mondiale 2022 du World Chocolate Masters aura lieu au :
Salon Du Chocolat Porte de Versailles à Paris
du 29 au 31 octobre 2022

Cet événement sera retransmis en direct sur :

- www.worldchocolatemasters.com

Suivre les mises à jour sur les canaux numériques :

- www.worldchocolatemasters.com
- facebook.com/worldchocolatemasters
- instagram.com/worldchocolatemasters

plus d'informations sur :

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

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** - Togo Matsuda
- **CANADA** - Nishant Amin
- **CHINA** - Jacky Lung
- **FINLAND** - Eero Paulamäki (représente les pays Nordiques)
- **FRANCE** - Antoine Carréric
- **GREECE** - Nicolas Nikolakopoulos (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** - Lluç 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

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.