

## 8ème édition des WORLD CHOCOLATE MASTERS

### finale FRANCE - ANTOINE CARRÉRIC LAURÉAT

C'est au sein de la nouvelle école des arts culinaires Lenôtre à Rungis que s'est tenue la finale nationale française des World Chocolate Masters. L'unique challenge mondial dédié exclusivement à la création autour du chocolat sous toutes ses formes d'applications, a mis en compétition 5 talents de demain pour représenter la France lors de la finale Internationale qui aura lieu à l'automne 2022. Retour sur cette journée riche en découvertes !



#### ANTOINE CARRÉRIC - le LAURÉAT

C'est au terme d'une compétition en 5 épreuves qu'Antoine Carréric a été élu grand gagnant par un jury de prestige présidé par le Chef

#### Angelo Musa

pâtissier et composé des chefs Fabien Emery, Victor Delpierre, Alixe Bornon, Arnaud Larher, Laurent Duchêne, Fabrice Prochasson et de l'ingénieure agroalimentaire pour le laboratoire Scinnov, Anne Cazor.

Ce World Chocolate Masters, dont le thème est «Tomorrow : tastes, looks, feels » a interrogé les candidats sur la chocolaterie et la pâtisserie de demain, les mettant au défi de repenser le passé et de créer un avenir prometteur ; avec pour outils, la science, la technologie et le design.

#### Rencontre avec Antoine

#### carréric

À 27 ans, Antoine Carréric dispose déjà d'une forte expérience. Titulaire d'un bac professionnel boulangerie pâtisserie, il a pu faire ses armes aux côtés de sa sœur, pâtissière au sein de sa propre boutique avant reprendre le chemin de la formation pour un BTM pâtissier à la pâtisserie Viillard ainsi qu'un BTM chocolatier chez Xavier Berger, Relais Desserts à Tarbes. Il exerce aujourd'hui à la chocolaterie Johann Dubois à Saint-Brieuc. Friand de challenges à relever et soucieux de mettre à l'épreuve sa créativité, il a déjà participé à plusieurs concours comme le trophée Louis Berger à Toulouse ou le trophée Criollo de Pierre Mirgalet.

**Antoine, tu es le grand gagnant de la finale française des WCM, tes premières réactions à chaud ?**

*Je suis honoré de représenter la France aux World Chocolate Masters. J'ai beaucoup travaillé pour me donner une chance de remporter ce concours, et aujourd'hui le travail a payé.*

**Comment as-tu vécu le concours, quels ont été tes principaux challenges ?**

*J'ai bien vécu le concours malgré une petite part de stress. Le niveau était élevé et mon plus gros challenge était de présenter mes produits tels que je le voulais en respectant le temps imparti.*

**Peux-tu nous expliquer où tu as puisé ton inspiration pour répondre au thème #TMRW ?**

*Le thème #TMRW est très inspirant. J'ai trouvé mon inspiration autour de moi, en travaillant les produits de mon terroir, mais aussi en puisant dans mes souvenirs d'enfance, en choisissant des goûts qui m'ont marqué.*



Antoine Carréric devant sa création #DESIGN

**Cap maintenant sur la finale internationale en 2022 ! Quelles sont pour toi les compétences à avoir, à développer pour espérer gagner ?**

Je pense que pour espérer gagner la finale internationale, il faut une grande maîtrise technique mais également être novateur.

LE MOT D'ANGELO MUSA - Meilleur Ouvrier de France - Champion du monde de la Pâtisserie ET  
 PRÉSIDENT DU JURY

‘ **fait partie de ces concours que je**  
**chéris pour ce qu'ils apportent au métier ainsi qu'aux**  
**professionnels.**

L'ambition est grande, et les moyens le sont  
 davantage . **Une équipe dédiée dont l'expertise se met au service**  
**du jury et des candidats pour faire vivre et faire évoluer la**  
**discipline.**

, le lauréat de la sélection France, nous a Antoine Carréric  
 démontré de grandes qualités parmi lesquelles une constance tant  
 pour la dégustation que l'artistique, une compréhension et une  
 exploitation profondes du sujet, mais aussi une sensibilité palpable  
 dans son travail. ”

**Une grande compétition, et à plus d'un titre !**



Le jury accompagné du Chef Philippe Bertrand, Directeur technique de la  
 chocolate academy paris et du directeur des opérations de l'école des  
 arts culinaires Lenôtre, Stéphane Chichet.

Les réalisations en images



PRIX #DESIGN

Augustin BÉzine



PRIX #TASTE

Antoine Carréric



PRIX #bonbon

takako nakamura



PRIX #snack

Antoine Carréric



LES CANDIDATS

De gauche à droite : David Collé, Antoine Carréric (1er), Takako Nakamura (2nd), Augustin Bézine, Hugo Mouillé (3ème)

## LE RAPPEL DES 5 EPREUVES

Les candidats ont dû penser comme des designers en proposant un format original pour leurs créations. Chaque candidat devait produire :

### #DESIGN

Une pièce artistique 3D 100% comestible, réalisée avec 6 techniques différentes minimum et qui repose sur un support en contreplaqué de 30 x 7.7 cm qui fait référence au hashtag de la compétition.

### #TASTE

Une pâtisserie individuelle comprenant 3 ingrédients imposés (chocolat, fruit et un ingrédient local) et offrant 3 textures différentes.

### #BONBON

Un bonbon chocolat en 2 textures réalisé à base d'ingrédients naturels uniquement. Celui-ci devant mettre à l'honneur un produit local.

### #SNACK

Un en-cas 100% végétal et clean label au bon goût de chocolat. Une création consommable sans couverts et facilement transportable devant être conditionnée dans un emballage recyclable, biodégradable, ou comestible.

### #YOU

La démarche et parti-pris du candidat concernant le design/concept qu'il a souhaité décliner doivent être expliqués au travers d'une vidéo de quelques minutes qui revient sur le goût, le visuel, l'émotion qui ressortent de ses créations. Celle-ci est également l'occasion de démontrer son sens de l'entrepreneuriat et de partager avec le jury sa vision de la chocolaterie / la pâtisserie de demain.



Vous êtes un professionnel de la restauration, l'hôtellerie, la pâtisserie... Vous souhaitez approfondir et compléter votre savoir-faire avec de nouvelles techniques ? L'école des arts culinaires Lenôtre et ses chefs formateurs proposent des modules adaptés d'une durée de 1 à 5 jours sur différentes thématiques. Vivez au rythme de leur toute nouvelle école située à deux pas du marché international de Rungis.

Rendez-vous sur le site internet : [www.ecole-lenotre.com](http://www.ecole-lenotre.com) ou par mail : [ecole@lenotre.fr](mailto:ecole@lenotre.fr)



À propos de Cacao Barry :

**Depuis 175 ans, Cacao Barry met en œuvre tout son savoir-faire et son expertise pour offrir aux professionnels de la gastronomie un chocolat d'exception. Fondée en 1842 par Charles Barry, véritable pionnier et passionné de chocolat, c'est lors d'un voyage en Afrique qu'il découvre les fèves de cacao lui permettant de créer son tout premier chocolat d'exception.**

- Une présence dans plus de 90 pays (France, États-Unis, Canada, Corée du Sud, Chine, Japon, Italie, Espagne, Royaume-Uni...)
  - De nombreuses variétés proposées provenant de plantations exceptionnelles d'Afrique, d'Asie ou d'Amérique Latine.
  - Des services sur-mesure pour permettre aux chefs et pâtisseries une plus grande liberté dans leur création.
  - Une communauté internationale de chefs et de Chocolate Academy™ dans le monde entier (26 chocolate Academy™ 11 chefs Cacao Barry, 75 ambassadeurs Cacao Barry).
  - Une marque responsable et engagée pour l'environnement avec pour objectif d'ici 2025 de proposer 100% de chocolats durables. En octobre 2020, la marque a déjà annoncé avoir 100% de fèves de cacao approvisionnées de manière durable.
- [www.cacao-barry.com](http://www.cacao-barry.com)