

SUPPORTED BY

MONA
LISA

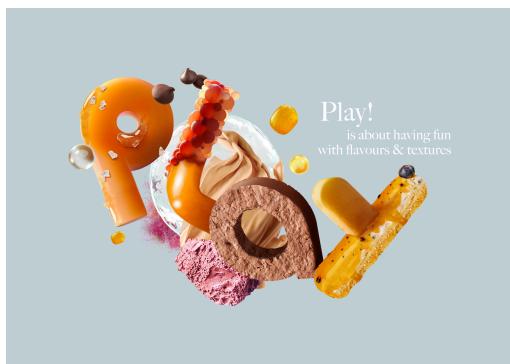
WORLD CHOCOLATE MASTERS

POWERED BY CHOCOLATE ACADEMY

SAMUEL FREMAUX REMPORTE LA SÉLECTION NATIONALE DU WORLD CHOCOLATE MASTERS ET PRÉSENTERA LA FRANCE LORS DE LA FINALE MONDIALE EN 2026

Hardricourt, le mercredi 16 octobre 2024

Après une journée remplie de sensations chocolatées orchestrées par la nouvelle génération de chocolatiers, et pâtissiers, qui s'est déroulée dans les nouveaux locaux de la Chocolate Academy France™, le jury du World Chocolate Masters a annoncé **Samuel Fremaux** comme le grand gagnant de la sélection nationale. Ainsi, Samuel Fremaux représentera la France lors de la finale mondiale, où plus d'une quinzaine de candidats venus de pays différents s'affronteront pour tenter de décrocher le titre du "World Chocolate Master".



Le thème de cette année, "Play!", a invité les candidats à réimaginer la manière dont les créations en chocolat peuvent s'adapter aux nouveaux modes de vie des consommateurs tout en leur offrant une dose de plaisir quotidienne. Ce thème explore également des aspects écoresponsables, tels que la réduction du gaspillage alimentaire et de l'empreinte écologique, tout en jouant avec les nutriments pour imaginer des créations fraîches, savoureuses et saines.

LES IMPRESSIONS DU PRÉSIDENT DU JURY, THIERRY BAMAS

Thierry Bamas, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier, Champion du monde de Glaces et Ambassadeur Cacao Barry®, a salué l'excellente ambiance et la concentration des candidats cette année. Il a souligné la diversité des niveaux techniques, notant que certains candidats ont démontré des compétences artistiques remarquables. Concernant Samuel Fremaux, il a mis en avant la finesse de son travail créatif et sa capacité à proposer des compositions originales. Il a également exprimé sa confiance en Samuel pour affiner ses créations en vue de la finale mondiale, avec des saveurs et des présentations qui sauront capter l'attention du jury international.

LE JURY

Présidé par **Thierry Bamas**, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier, Champion du Monde de Glaces et Ambassadeur Cacao Barry®, le jury était composé d'experts qui ont guidé les participants sur des points importants de leur notation tels que le goût, l'art et la créativité, dans l'objectif de révéler la prochaine génération d'artisans chocolatiers.

Muriel Aublet - Cheffe Pâtissière

Thierry Lalet - Chef Chocolatier, président de la Confédération des Chocolatiers et Confiseurs de France, Ambassadeur Cacao Barry®

Emmanuel Ryon - Meilleur Ouvrier de France Glacier, Champion du Monde de Pâtisserie, Ambassadeur Cacao Barry®

Antoine Carréric - Chef Pâtissier, Vice-Champion du monde de l'édition 2022 des World Chocolate Masters



A propos de Samuel Fremaux :

Samuel Fremaux est chef formateur en France et à l'international à l'École Nationale Supérieure de la Pâtisserie (ENSP). Il obtient d'abord son Bac Scientifique dans un lycée général avant de se spécialiser dans la boulangerie et de passer son CAP Boulanger. Il complète ensuite sa formation par un CAP Pâtissier, un CAP Chocolatier-Confiseur, un BTM Pâtissier et un Brevet de Maitrise à l'école INBP.

Samuel participe à divers concours où il se classe régulièrement, obtenant par exemple la 3e place au Trophée International Glacier en 2017 et la 4e place au Championnat d'Europe de Sucre d'Art en 2021. Il a travaillé dans plusieurs entreprises prestigieuses, notamment auprès de Stéphane Glacier (Meilleur Ouvrier de France et Champion du Monde). Depuis juillet 2022, il fait partie de l'équipe de l'École Nationale Supérieure de Pâtisserie, où il partage avec ses élèves sa passion pour les arts pâtissiers.

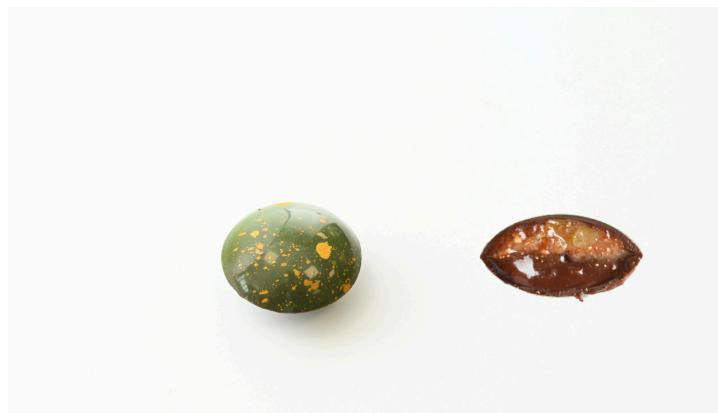
LES CRÉATIONS DE SAMUEL FREMAUX



Partager le plaisir "L'Org'anic"



Jeu de Pâtisserie "Pot du Veley"



Bonbon Fantaisie "The Marble Bille"



Le jury (de gauche à droite) : Emmanuel Ryon, Thierry Lalet, Muriel Aublet, Thierry Bamas, Antoine Carreric

RAPPEL DES EPREUVES

- Présentation personnelle : les candidats devaient se présenter, raconter leur histoire, exposer leur vision de la thématique du concours et leurs inspirations.
- Partager le plaisir : chaque candidat devait imaginer et présenter un concept de gourmandise à partager pour 6 personnes.
- Création d'un bonbon fantaisie.
- Jeu de Pâtisserie : une pâtisserie fraîche réalisée le jour de l'épreuve avec deux ingrédients imposés : un chocolat et un ingrédient local.

VISUELS DISPONIBLES EN CLIQUANT [ICI](#)

Crédit photos : [@aeternopraesenti](#)

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.