

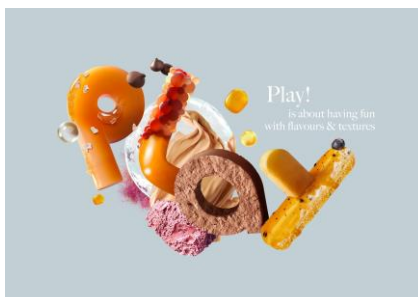
SUPPORTED BY



WORLD CHOCOLATE MASTERS

POWERED BY CHOCOLATE ACADEMY

WORLD CHOCOLATE MASTERS 2024/2025 APPEL À CANDIDATURES SÉLECTIONS RÉGIONALES FRANCE OUVERTES



19 octobre 2023, Paris - Les World Chocolate Masters – le plus grand concours mondial dédié au chocolat – organisé par la Chocolate Academy™ et Cacao Barry® lance un appel à candidatures pour son nouveau cycle « 24/25 » auprès des 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.

Focus sur les 2 sélections régionales France :

SÉLECTION – BORDEAUX

19 novembre 2023

Trophée Criollo sur le Salon Exp'Hôtel au Parc des Expositions.

www.patisseriefrancaise.fr/

SÉLECTION – PARIS

18 avril 2024

École de Boulangerie et de Pâtisserie de Paris (EBP Paris)

www.worldchocolatemasters.com

Calendrier : les prochaines grandes étapes du concours :

OCTOBRE 2024 Sélections nationales France

OCTOBRE 2025 Finale Monde

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 Lluç Crusellas (ES) ont vu leurs opportunités de carrière et leur reconnaissance littéralement exploser du jour au lendemain après avoir remporté la finale mondiale.

À l'occasion de la prochaine finale mondiale, le concours fêtera son 20^e anniversaire.



www.WORLDCHOCOLATEMASTERS.COM