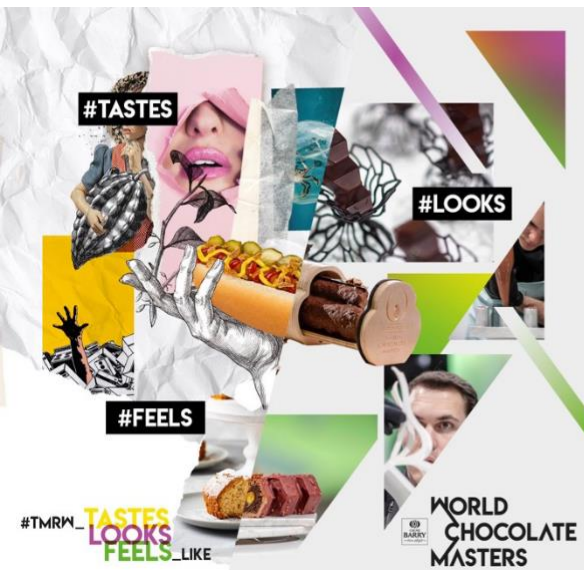




EXPRIMEZ VOTRE  
VRAIE NATURE™

## 8ÈME ÉDITION DES WORLD CHOCOLATE MASTERS FINALE NATIONALE FRANCE

Les World Chocolate Masters sont l'unique compétition mondiale dédiée exclusivement à la création autour du chocolat sous toutes ses formes d'applications. Les 5 candidats français en lice pour représenter la France dans ce concours qui met en lumière les plus grands artisans chocolatiers des 4 coins du globe, se sont retrouvés le 17 juin dernier au Pré Catelan à l'occasion d'une journée de préparation.



### UNE 8ÈME ÉDITION TOURNÉE VERS L'AVENIR

Le monde change à une vitesse folle. Plus de goût, moins de sucre, plus de créativité, moins de gaspillage, plus d'éco-responsabilité. Les clients sont de plus en plus exigeants et les chefs de plus en plus engagés. Il faut se démarquer.

Ce World Chocolate Masters dont le thème est « **Tomorrow : tastes, looks, feels** » interroge les candidats sur la chocolaterie et la pâtisserie de demain.

La compétition les met au défi de repenser le passé et de créer un avenir prometteur. Leurs outils sont la science, la technologie et le design.

Cet événement est un vent d'optimisme qui porte des idées fraîches et durables, des saveurs et des textures inédites.

## 5 CANDIDATS EN LICE POUR REPRÉSENTER LA FRANCE

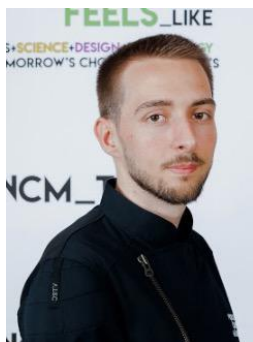


**Augustin Bézine** - *Candidat Libre* - Paris

*« Participer au WCM est avant tout un moyen de s'exprimer. Le WCM est pour moi l'occasion de participer à la pâtisserie de demain »*

**Antoine Carréric** - *Johann Dubois Chocolatier* - Dinan

*« Le WCM est une sorte d'aboutissement, il doit me permettre de lier ma maîtrise et ma créativité »*



**David Collé** - *La Maison du Chocolat* - Paris

*« Cette compétition demande beaucoup de préparation au préalable jusqu'à la pression à gérer pendant les épreuves. Ce concours est toujours innovant »*

**Takako Nakamura** – *Christophe Roussel* – Paris

*« Ce concours est une chance de pousser mes exigences, mon inspiration provient de la nature, de l'architecture, des musées et de l'art moderne »*



**Hugo Mouillé** – *Pierre Mirgalet* - Gujan-Mestras

*« J'aime la compétition, les concours sont une belle occasion de se mesurer à d'autres professionnels, [...] la perspective de pouvoir se confronter à eux me motive énormément »*

## LES PROCHAINES ÉTAPES DU CONCOURS

La finale nationale aura lieu le **21 octobre 2021** à l'École des Arts Culinaires Lenôtre (voir encadré plus bas). Pour défendre les couleurs de la France lors de la finale internationale, il faudra séduire le jury !

Les candidats devront penser comme des designers en proposant un format original pour leurs créations. C'est avant tout un concept, un fil rouge, que les candidats doivent imaginer, et qu'ils exploiteront tout au long du concours telle une signature.

Chaque candidat devra produire :

**#DESIGN Une pièce artistique 3D** 100% comestible, réalisée avec 6 techniques différentes minimum et qui devra reposer 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 chocolaté** en 2 textures réalisé à base d'ingrédients naturels uniquement. Celui-ci devra 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 qui devra être conditionnée dans un emballage recyclable, biodégradable, ou comestible.

Chacune de ces créations devra être **saine, équilibrée, remarquablement savoureuse et gourmande.**

**#YOU** La démarche et parti-pris des candidats concernant le design/concept qu'ils ont souhaité décliner devront être expliqués au travers d'**une vidéo de quelques minutes** qui reviendra sur le goût, le visuel, l'émotion qui ressortent de ses créations. Celle-ci sera également l'occasion de démontrer leur sens de l'entrepreneuriat et de partager avec le jury leur vision de la chocolaterie / la pâtisserie de demain.

Le candidat vainqueur de la sélection nationale représentera la France pour la grande finale mondiale des World Chocolate Masters en 2022.



### Une nouvelle École des Arts Culinaires Lenôtre à Rungis

La finale France du concours aura lieu dans la toute nouvelle École des Arts Culinaires Lenôtre. Celle-ci est hébergée dans un bâtiment neuf, moderne et lumineux, idéalement situé à proximité du Marché de Rungis et des transports. Le site de 2300m<sup>2</sup> qui comprend 13 plateaux techniques spécialisés (cuisine, pâtisserie, glace), des espaces de détente et de restauration ainsi qu'un potager en bioaponie sur sa toiture, a été pensé comme un véritable lieu de vie.



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, Etats-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<sup>TM</sup> dans le monde entier (26 Chocolate Academy<sup>TM</sup>, 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)