

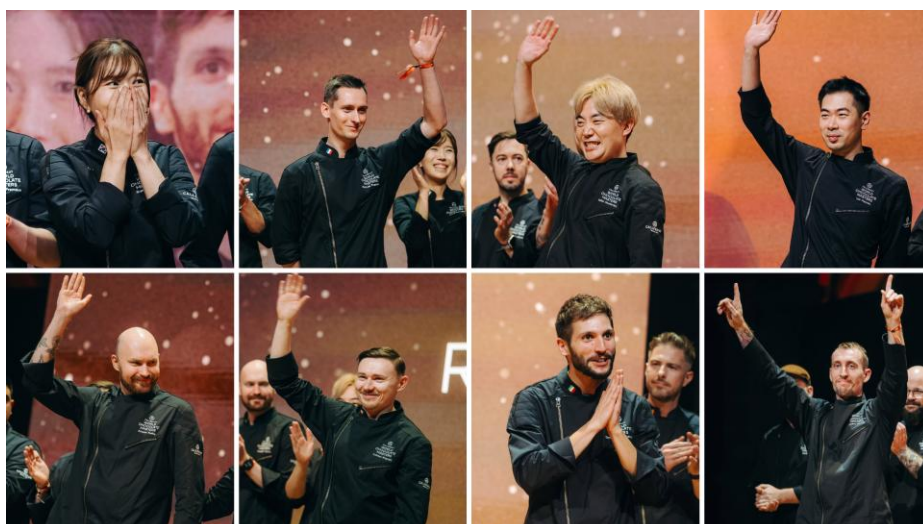


Huit chocolatiers accèdent aux super finales des World Chocolate Masters 2026

ANVERS, Belgique - 26 octobre 2026 — La première journée de la Grande Finale des World Chocolate Masters 2026 s'est achevée. À l'issue de deux des quatre épreuves de la compétition, le jury a annoncé les huit super finalistes qui accèdent à la dernière journée et poursuivent leur quête du titre de World Chocolate Master 2026.

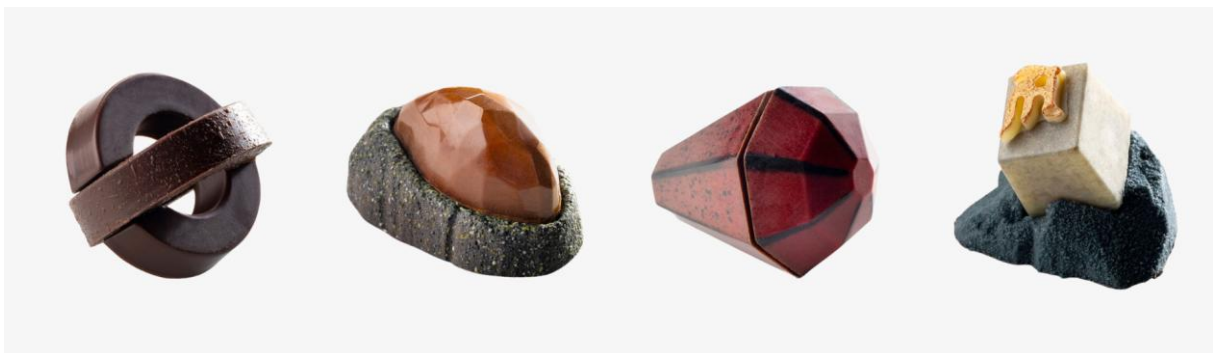
Les huit super finalistes sont :

- **Sanghwa Lee (Corée du Sud)**
- **Samuel Fremaux (France)**
- **Lyu Haoran (Chine)**
- **Keita Koshimizu (Japon)**
- **Kasper Kleihs (Pays nordiques, Suède)**
- **Łukasz Roguski (Pologne)**
- **Tommaso Grollero (Italie)**
- **Jérémy Monsel (Amérique du Nord, Canada)**



Les World Chocolate Masters, organisés par Callebaut, sont la compétition mondiale de référence dédiée à l'art et à l'innovation chocolatiers. Organisée tous les trois ans, la compétition réunit 15 champions régionaux pour mettre leur savoir-faire à l'épreuve et explorer ce que le chocolat pourrait devenir. La Grande Finale de cette année se déroule dans le cadre historique de la Handelsbeurs d'Anvers, sur le thème « Play & Taste », qui met les finalistes au défi de repenser la façon dont le chocolat est vécu, en plaçant le goût au cœur de la créativité et de l'innovation.

Les deux épreuves du jour ont donné vie à ce thème de différentes manières. Dans « A Tale in Two », les finalistes ont créé deux bonbons distincts, réunissant saveur, texture, design et narration. Dans « The Shape of Taste », ils ont utilisé la forme, l'équilibre et le savoir-faire pour créer des œuvres d'art sculpturales qui transmettent une émotion.



*« Le niveau des réalisations que nous avons vues aujourd'hui était extraordinaire, ce qui a fait de la sélection des huit super finalistes une décision véritablement difficile pour le jury. Chacun des 15 finalistes a fait preuve d'un talent, d'une créativité et d'un engagement remarquables face aux épreuves. Les huit qualifiés ont mérité leur place, et chaque finaliste peut être fier de représenter le meilleur du savoir-faire chocolatier sur cette scène mondiale », a déclaré **Amaury Guichon, Head of the World Chocolate Masters jury.***

*« Au fil des deux épreuves, les finalistes ont dû transformer des idées ambitieuses en réalisations précises, réfléchies et pleines de caractère. Ce qui nous a impressionnés, c'est la manière dont la maîtrise technique a servi la vision créative de chaque chef — et, en fin de compte, l'expérience du goût », a déclaré **Kirsten Tibballs, Head of Technical Evaluation pour les World Chocolate Masters jury.***



Les huit super finalistes se concentrent désormais sur les deux dernières épreuves. Mardi, « Taste » les mettra au défi de créer une pâtisserie fraîche au chocolat inspiré par le mouvement et l'énergie d'Anvers. Dans « Share », ils développeront un concept cadeau innovant qui allie savoir-faire et attrait pour le consommateur. Au terme de deux jours de compétition, le jury désignera le chef dont le travail exprime le mieux l'avenir du chocolat à travers le goût, la créativité et le savoir-faire.

Le World Chocolate Master 2026 sera annoncé en direct le 27 octobre.

À propos des World Chocolate Masters Organisés par Callebaut, les World Chocolate Masters sont une compétition mondiale dédiée au savoir-faire chocolatier, à la créativité et au goût. Depuis leur première édition en 2005, ils réunissent des chocolatiers et des professionnels de la pâtisserie talentueux pour explorer de nouvelles possibilités pour le chocolat. La Grande Finale 2026 se déroule à Anvers sur le thème « Play & Taste », avec 15 champions régionaux qui s'affrontent dans des épreuves évaluant la saveur, la technique, le sens artistique, la narration et la réflexion commerciale. La compétition met en valeur les talents du chocolat et offre à l'art chocolatier une scène mondiale.