

SUPPORTED BY



Mona Lisa

WORLD CHOCOLATE MASTERS

POWERED BY CHOCOLATE ACADEMY

WORLD CHOCOLATE MASTERS - FINALE FRANCE 2024

Rendez-vous le 16 octobre dans les locaux de la Chocolate Academy™ France

C'est dans les tous nouveaux locaux de la Chocolate Academy™ à Hardricourt (78) que la finale France des World Chocolate Masters – le plus grand concours mondial dédié au chocolat – aura lieu le mercredi 16 octobre 2024. Quatre candidats s'affronteront le temps d'une journée autour de 5 épreuves pour tenter de décrocher une place pour la finale mondiale du concours.



Le nouveau thème du concours "Play!" invite les candidats à repenser la façon dont les créations en chocolat vont s'adapter aux nouveaux modes de vie des consommateurs tout en leur procurant une dose de plaisir quotidienne.

Le concours questionne les candidats et les invite à envisager des choix raisonnés pour leurs créations : en évitant le gaspillage alimentaire, en réduisant l'empreinte écologique, etc.

Et "Play!", c'est aussi jouer avec les nutriments pour imaginer des créations fraîches, savoureuses et bonnes pour la santé.

Toutes les informations sur le nouveau thème et les missions des sélections nationales sont à retrouver en téléchargement sur le site www.worldchocolatemasters.com

DÉCOUVREZ LES CANDIDATS EN LICE POUR LA FINALE :

Alexis Soszynski : Chef de partie pâtissier au Bristol

Originaire du Nord de la France, Alexis Soszynski, 24 ans, est un pâtissier-chocolatier passionné par la compétition. Champion de France WorldSkills 2022 et médaillé de bronze à la finale mondiale la même année, il se présente aujourd'hui aux World Chocolate Masters avec l'ambition de gagner et de représenter la France à la finale mondiale. Toujours en quête de techniques innovantes et de nouveaux défis, la compétition est pour lui un moyen d'exprimer sa créativité.



Samuel Fremaux : Chef formateur France et international à l'ENSP

Samuel Fremaux participe à ce concours en raison de sa nature exigeante et moderne. Il considère les World Chocolate Masters comme l'une des compétitions les plus complètes en individuel, basées sur des valeurs qualitatives et écologiques.

Clément de Carvalho Videira : Chef Chocolatier

Passionné par les concours, Clément de Carvalho Videira voit dans les World Chocolate Masters une opportunité de se dépasser et de démontrer son talent. "Chacun des concours me fait grandir et me permet d'évoluer vers mon objectif : celui de l'excellence."



Guillaume Teyssier : Formateur BTM CMA PACA

Pendant 9 ans d'études rythmées par les concours (Meilleur Apprenti de France, Croquembouche), Guillaume réalise son BP Boulanger, BTM Pâtissier et BTM Glacier. Pour lui, participer aux WCM c'est se dépasser pour atteindre son plein potentiel ! Son crédo ? "Peu importe la situation, je n'abandonne jamais."

Cinq épreuves permettront au jury de départager les candidats et de déterminer qui représentera la France à la finale mondiale des World Chocolate Masters.

LES EPREUVES

- Présentation personnelle : les candidats devront se présenter, raconter leur histoire, exposer leur vision de la thématique du concours et leurs inspirations.
- Partager le plaisir : chaque candidat devra imaginer et présenter un concept de gourmandise à partager pour 6 personnes.
- Création d'un bonbon fantaisiste.
- Création "Boîte de Jeu" : présentation d'une pièce artistique servant de support et mettant en valeur les bonbons imaginés par le candidat.
- Jeu de Pâtisserie : une pâtisserie fraîche réalisée le jour de l'épreuve avec deux ingrédients imposés : un chocolat et un ingrédient local.

LE JURY

Avec la grande finale en vue, le jury, présidé par **Thierry Bamas**, Meilleur Ouvrier de France, Champion du Monde de Glaces et Ambassadeur Cacao Barry®, est composé d'experts qui guideront les participants autour des thématiques telles 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

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 Li

remonté la finale mondiale.