22/10/2007

Naomi mizuno, van japan wint met glans de Trofee van World Chocolate Masters 2007

Na afloop van een drie dagen durende, intensieve chocoladewedstrijd op topniveau, heeft de jury zojuist de uitslag onthuld van de World Chocolate Masters finale 2007.

Gedurende de tweede editie van de internationale World Chocolate Masters finale, bonden maar liefst twintig van de meest getalenteerde vakmensen uit de chocoladewereld, afkomstig uit evenveel landen, de strijd met elkaar aan, die dit jaar draaide rond het thema “Mythes en legendes uit eigen land". Deze prestigieuze internationale wedstrijd werd georganiseerd op de eerste professionele Chocoladevakbeurs op 20, 21 en 22 oktober 2007 te Parijs.

Het parcours naar de overwinning is het resultaat van een grote inzet en een gedegen vakkennis. Immers, de kandidaten die zich met succes door de nationale voorrondes wisten te slaan, plaatsten zich vervolgens voor de grootse World Chocolate Masters finale waar ze hun creativiteit en chocoladevaardigheden volledig hebben kunnen uitdragen.

Tijdens deze vermaarde wedstrijd hebben deze gepassioneerde kandidaten hun vakmanschap kunnen aantonen aan een jury van experts, voorgezeten door Francisco Torreblanca, dé Spaanse Meester-Chocolatier. Dit spectaculaire gastronomisch evenement bleef tot op het laatste moment spannend en bezorgden het publiek talrijke onvergetelijke momenten. Dankzij de open werkruimtes kon het geboeide publiek namelijk de techniek en de vakbekwaamheid van de kandidaten van dichtbij volgen om zo live de chocolade sierstukken tot stand te zien komen.

Naast de winnaar van de finale en de vaktalenten die de tweede en derde plaats hebben bemachtigd, heeft de jury ook een prijs toegekend voor de meest smaakvolle entremets,

gevormde en gedompelde praline, dessert op een bord en voor het fraaiste kleine en grote chocolade showstuk.

De resultaten van deze competitie zijn zojuist bekend gemaakt. De winnaar sleept de Trofee in de wacht die ontworpen werd door de Nederlandse designer Rob Verhoeven. Het totale prijzenbedrag, uitgeloofd aan de finalisten, bedraagt 100 000 €.

Resultaten

Naomi Mizuno (Japan), Winnaar van de World Chocolate Masters 2007

Yvonnick Le Maux (Frankrijk), tweede plaats

Carmelo Sciampagna (Italië), derde plaats

De volgende kandidaten vielen eveneens in de prijzen

- Yvonnick Le Maux(Frankrijk) werd bekroond voor zijn de pralines,
- Carmelo Sciampagna (Italië) werd bekroond voor zijn dessert op een bord,
- Naomi Mizuno (Japan), werd bekroond voor zijn chocolade entremet,
- Naomi Mizuno (Japan), werd bekroond voor zijn grote showstuk.

Bekijk alle resultaten op de site www.worldchocolatemasters.com

Voor meer inlichtingen, contacteer :
Marie-Caroline Chapalain
Verantwoordelijke Public Relations
Tel: +33(0)1 30 22 84 55
Marie-Caroline_Chapalain@barry-callebaut.com

AN INITIATIVE OF:
CALLEBAUT
CACAO BARRY Since 1842
Carma