Persbericht

Nog een 30-tal dagen alvorens het Belgisch team vertrekt naar World Pastry Team Championship 2008

Wieze/België, 23 juli 2008 – Iets meer dan een maand is het Belgisch team verwijderd van de start van het « Amoretti World Pastry Team Championship » dat zal plaatsvinden op 31 augustus en 1 september in Nashville, Tennessee.

Onder het toeziend oog van Callebaut, heeft vorig weekend het Belgisch team, geleid door Philippe Rhéau, Meilleur Ouvrier de France en de teamleden Jean-Philippe Darcis, Serge Alexandre en Marc Ducobu, nog een allerlaatste repetitie gehouden bij Debailleul.
De laatste details afstemmen, de interactie controleren tussen het sierstuk in suiker en het presentatiestuk in dragant, er zeker van zijn dat alles klaar is binnen de opgegeven tijd en vooral voelen hoe het team naar elkaar is toegegroeid, dat waren de objectieven van deze repetitie. « We zijn moe maar tevreden en vol vetrouwen » zegt Serge Alexandre.
Vertrouwen is absoluut noodzakelijk om de uitdaging aan te gaan van deze verbeten wedstrijd gespreid over 2 dagen, hetzij 13 uur intense stress. « Ik zie niet in wat we nog meer hadden kunnen doen, we zijn heel ver gegaan in onze zoektocht en in ons werk » licht Serge Alexandre nederig toe en dan met een schaterlach vertrouwt hij ons toe « als we winnen, hebben we het zeker niet gratis gekregen!».

Dus, in naam van Callebaut, veel geluk en dat de beste moge winnen!

De andere sponsors van het Belgisch team:

Voor meer informatie:
Marie-Caroline Chapalain
Barry Callebaut France
Responsable Communication & Relations Publiques Gourmet Europe
Tel : +33 674 95 99 46
Marie-Caroline_Chapalain@barry-callebaut.com

Callebaut ***(www.callebaut.com)***
Callebaut®, is één van de drie Gourmet merken van de Barry Callebaut groep. Barry Callebaut is wereldleider in hoge kwaliteit cacao-, chocolade- en banketbakkersproducten.
Chocolade is onze passie en die delen we al meer dan 120 jaar met bakkers, patissiers, chef-koks en ijsproducenten wereldwijd. Onze producten staan garant voor kwaliteit, consistente smaak en perfecte verwerkbaarheid.