



Press release

World Chocolate Masters: finales nacionales dedicadas a la "Alta costura"

El World Chocolate Masters, el concurso de prestigio internacional de más alto nivel que expone al mundo entero los grandes talentos chocolateros se inicia ahora con la primera etapa de sus finales nacionales alrededor del mundo para concluirse en la gran final internacional en Octubre del 2009 en Paris.

Los organizadores del evento Cacao Barry, Callebaut y Carma, las marcas Gourmet de Barry Callebaut apuestan por todos aquellos participantes que ponen a prueba su talento luchando por lograr la oportunidad de competir junto con los mejores profesionales chocolateros del mundo entero.

Finales nacionales del World Chocolate Masters

Para lograr representar a sus respectivos países en la gran final internacional del World Chocolate Masters en 2009, los aspirantes deberán previamente conseguir el título de "Spanish Chocolate Master" en el marco de la I Feria del Chocolate de Madrid - Chocomad los próximos días 28 y 29 de Noviembre del 2008.

Durante los dos días de concurso exclusivamente destinados al chocolate y a la alta costura, cada participante deberá elaborar in situ:

- Una pieza artística de chocolate
- Un bombón de corte y un bombón de molde
- Una tarta
- Un postre de chocolate
- Una pequeña pieza artística de la llamada "Caja Misterio" que se revelará el mismo día del concurso.

Para más información, rogamos contacten

Marta Juanola

Barry Callebaut Ibérica

Trade Marketing Manager-Ibérica,

Tel: 0034 93 470 56 76 /610 20 62 28

Marta_Juanola@barry-callebaut.com

"Alta Costura", la pareja ideal para el chocolate

El tema de esta nueva edición, para ambas finales, tanto la nacional como la internacional, se basa en una sutil combinación entre dos tipos de creatividad que

| 1/4





Press release

ambas engloban el prestigio y la precisión. Ambas coinciden en la necesidad de creación e innovación en las formas y en los productos, buscando la excelencia en el proceso de creación para llegar a conseguir piezas únicas, que concentren en una misma creación el placer y la belleza. Comparten los mismos requisitos para la selección de los materiales y los sujetos, la misma idea de perfección en el momento de la creación y el mismo respeto por los criterios de excelencia.

El Chocolate y la "Alta Costura": la búsqueda de la pureza y el estilo para un único resultado: maravillar a su público.

Jurado finales nacionales

Un jurado de 20 miembros integrado por los mejores profesionales del sector, embajadores y asesores de nuestras marcas así como representantes de la prensa especializada y de entidades e instituciones del sector evaluarán el trabajo de los candidatos con la finalidad de seleccionar al "Spanish Chocolate Master 2008", que representará a España en la gran final internacional en París en octubre del 2009.

Habrán dos jurados: uno técnico que evaluará la pieza artística así como las habilidades técnicas de los candidatos y dos de degustación uno que evaluará el bombón de molde y el postre gastronómico y otro que evaluará el bombón de corte y el pastel de chocolate.

JURADO WORLD CHOCOLATE MASTERS 2008

Presidente honorífico: Paco Torreblanca (Mejor Pastelero CE 1990)

Coordinadores jurado: Philippe Bertrand (Director técnico Chocolate Academy de Meulan, MOF Chocolatero)

Jurado técnico : pieza artística +Mystery Box

Jacob Torreblanca (MMAPE 2003)

Faustino Helguera (MMACE 1995)

Oriol Balaguer (MMAPE 1993)

Jordi Farrés – (Jefe Pastelero Gran Hotel La Florida de Barcelona)

Jordi Pujol (MMAPE 1995)

Michel Lalin – (Chocolate Factory)

| 2/4





Press release

Jean Claude Lambert (Pastelería Lambert)
Francisco Roldán (Pastelería Roldán)

Julián Álvarez (Spanish Chocolate Master 2007)

Jurado degustación:

Jurado 1: bombón de molde + postre gastronómico (6 porciones)

11 miembros jurado

Martin Berasategui (3 estrellas Michelin)
Joaquin Felipe (Hotel Urban)
Manel Pla (Mejor Nariz de Oro 1999 Y 2004)
Jordi Brutón (Espaisucre)
Albert Adrià (El Bulli)
Daniela Cenis (Directora "Cocina Futuro")
Julia Pérez (Periodista gastronómica)
Emma Sueiro (Periodista gastronómica)

Jordi Farrés – (Jefe Pastelero Gran Hotel La Florida de Barcelona)
Jordi Pujol (MMAPE 1995)
Jacob Torreblanca (MMAPE 2003)

Jurado 2: bombón de corte + pastel (2 pasteles para 8 porciones)

Total : 11 personas

Joan Baixas (Patisserie Baixas)
Alberto Ruiz (Director de "Dulcypas" y "Saber y Sabor")
Claudia Bellido (Directora de "La Confitería Española")
Miguel Sierra (MMAPE 2001)
Daniel Álvarez (Pastelería Dalúa)
Jordi Vilaseca (Director Escola Joviat de Manresa)

Oriol Balaguer (MMAPE 1993)
Faustino Helguera (MMACE 1995)
Michel Lalin – (Chocolate Factory)
Jean Claude Lambert (Pastelería Lambert)
Francisco Roldán (Pastelería Roldán)
Julián Álvarez (Spanish Chocolate Master 2007)



Press release

Barry Callebaut (www.barry-callebaut.com)

The World Chocolate Masters is an initiative of the Gourmet brands of Barry Callebaut Group. With annual sales of more than CHF 4 billion for fiscal year 2006/07, Zurich-based Barry Callebaut is the world's leading manufacturer of high-quality cocoa and chocolate – from the cocoa bean to the finished product on the store shelf. Barry Callebaut is present in 24 countries, operates about 40 production facilities and employs approximately 8,000 people. The company serves the entire food industry, from food manufacturers to professional users of chocolate (such as chocolatiers, pastry chefs or bakers), to global retailers. It also provides a comprehensive range of services in the fields of product development, processing, training and marketing.

