PERSBERICHT

Ryan Stevenson wint de Belgische preselectie van de World Chocolate Masters.

Ryan Stevenson zal België verdedigen tijdens de finale van de World Chocolate Masters die zal plaatsvinden van 14 tot 16 oktober 2009 in Parijs.

Wieze, 18 mei 2009 – Van vrijdag 15 mei tot en met zondag 17 mei vond het Belgische nationaal kampioenschap plaats van de World Chocolate Masters. Drie dagen lang kon dit spektakel worden aanschouwd in het Jubelpark te Brussel, tijdens Culinaria², een gastronomisch evenement voor het grote publiek.

Tijdens deze preselectie streden 11 kandidaten om de titel van "Belgian Chocolate Master 2009". Ryan Stevenson, patissier bij Le Saint-Aulaye te Elsene, kwam na deskundige beoordeling als winnaar uit de bus. Hij mag dit jaar de Belgische driekleur verdedigen op de internationale finale georganiseerd door Callebaut, Cacao Barry en Carma. Stevenson won door deze overwinning bovendien de "Trofee Prosper Montagné - 1ste chocolatier van België".

Tweede plaats ging naar Dimitri Salmon van bio-chocolaterie "La Dacquoise" in Montigny Le Tilleul. De derde plaats was voor Pascal De Deyne van patisserie "De Baere" in Brussel.

De elf deelnemers gingen de uitdaging aan om chocolade sierstukken, gebak, pralines en een gastronomisch dessert te creëren binnen een tijdsspanne van slechts 11 werkuren! Het thema voor deze editie was "Haute Couture".

In België telt deze wedstrijd tegelijk als nationale selectie voor de "**Trofee Prosper Montagné – 1ste Chocolatier van België**". De laureaat die deze prestigieuze wedstrijd op zijn palmares mag schrijven wint deze titel voor het leven, evenals een plaatsje tussen de grootste chocolatiers/patissiers van ons land!

Grote overwinnaar was Ryan Stevenson. *"Ik ben zeer tevreden met deze overwinning, nu ga ik me ten volle concentreren op de finale in oktober. Ik zal mijn uiterste best doen om België een podiumplaats te bezorgen in Parijs"*, zegt de gelukkige winnaar. Stevenson is afkomstig uit Australië, maar heeft heel wat internationale ervaring opgedaan, bij onder andere het "Lanesborough Hotel" in Londen en "Comme chez Soi" in Brussel.

In 2005 won de Belg Pol De Schepper de internationale wedstrijd en werd hij voor twee jaar de "World Chocolate Master". Misschien bezorgt Ryan België inderdaad opnieuw een overwinning tijdens de finale, wij duimen in ieder geval voor deze getalenteerde patissier/chocolatier.

De jury van de Belgische preselectie bestond uit gekende namen uit de chocolade-, patisserie- en horecawereld, zoals Serge Alexandre, Jean-Philippe Darcis, Marc Ducobu, Felix Alen, Peter Goossens en nog vele anderen. De president Gunther Van Essche, patissier bij chocolaterie patisserie Del Rey zorgde mee voor een professionele beoordeling.

Voor meer informatie:
www.worldchocolatemasters.com

Voor beeldmateriaal:

Hilde Merckx
Barry Callebaut Belgium nv
122 Aalstersestraat
9280 Lebbeke
053 730 328
hilde_merckx@barry-callebaut.com