



## ***Du 31 octobre au 2 novembre : Finale Mondiale des World Chocolate Masters au Salon du Chocolat***

### ***Préparation intensive pour Yoann Laval, grand gagnant de la Finale Nationale.***

En octobre 2017 a eu lieu la **7<sup>e</sup> édition nationale des World Chocolate Masters** au Serbotel à Nantes. Durant ces quelques jours, **10 candidats** étaient compétition autour du **thème Futropolis**, avec pour seul objectif: **représenter la France à la Finale Mondiale** qui aura lieu

**du 31 octobre au 2 novembre au Salon du Chocolat.** La France sera représentée par **Yoann Laval**, il affrontera les 19 candidats des autres pays. À quelques semaines de cette compétition, Yoann Laval est déterminé à garder la victoire dans le pays.

*Les 20 candidats des différents pays.*





## Les World Chocolate Masters: une compétition prestigieuse

« *Les World Chocolate Masters sont bien plus qu'une compétition culinaire* », explique Ramon Morató – Directeur de la création Cacao Barry – « *C'est une incroyable expérience durant laquelle la plupart des participants apprennent à repousser leurs propres limites. De plus, c'est un moyen pour eux de transformer leur parcours professionnel en carrières internationales* ».

Durant ces 3 jours intensifs, les 20 candidats devront imaginer quel sera le futur de la gastronomie du chocolat d'ici 2025. Autour de 3 rounds d'épreuves créatives, le thème "Futropolis" sera au cœur de la compétition.

### **Le 31/10 : ROUND 1 – pour l'ensemble des 20 finalistes**

- Pièce artistique en chocolat "Le Futropolitain" : une pièce artistique entièrement faite de chocolat, élaborée en direct pendant la compétition, et orientée vers des options moins conventionnelles que celles des pièces artistiques classiques.
- Gâteau de voyage au chocolat : une ré-invention créative du traditionnel gâteau de voyage, composé d'une base de génoise au chocolat, et qui soit en adéquation avec le style de vie des voyageurs.



### **Le 01/11 : ROUND 2 – pour l'ensemble des 20 finalistes**

- "Futurology" Or Noir : il s'agit de créer la tablette en chocolat du futur, basé sur le chocolat Or Noir de chaque finaliste avec de fascinants assemblages de goûts.
- Encas chocolat à emporter : un nouvel encas au chocolat basé sur le concept de la "street food", qui s'accorde avec notre style de vie nomade
- Bonbon au chocolat : le bonbon du futur, dévoilant de nouvelles saveurs gustatives.

### **Le 02/11 : ROUND 3 – pour les 10 finalistes ayant obtenu le plus haut score aux rounds précédents**

- Pâtisserie fraîche de Futropolis: une pâtisserie du jour au chocolat confectionnée entièrement à partir d'ingrédients frais, peu de sucre et préparée sans utiliser le congélateur pour créer de délicates textures et saveurs.
- Pièce artistique en Chocolat sur le thème "La Ville de demain" : une pièce artistique en chocolat élaborée avec différentes techniques et une attention particulière aux détails et au raffinement.

À l'issue des résultats du round 3, le gagnant des World Chocolate Masters sera désigné.

## Un jury impressionnant à surprendre

Le jury sera composé de chefs professionnels représentant les 20 pays – tous les membres du jury sont des experts reconnus dans l'univers de la gastronomie.

Le jury sera présidé par **Frank Haasnoot** (des Pays-Bas, gagnant de l'édition 2011 des World Chocolate Masters), le célèbre chef pâtissier **Cédric Grolet** (France) et **Naomi Mizuno** (Japon, également gagnant de l'édition 2007 des World Chocolate Masters).





## Yoann Laval, 26 ans, Chef Chocolatier chez Délices des Sens à Lyon.

### **Vous représentez la France à la finale des World Chocolate Masters, qu'est ce que cela symbolise pour vous ?**

Beaucoup de fierté et d'honneur de représenter la France, qui est tout de même le pays gagnant de la dernière édition. Mais du coup, cela met également une certaine pression. Cette finale est aussi un magnifique challenge pour moi, et la possibilité de repousser mes limites grâce à des épreuves diverses qui nous permettent de développer au maximum notre créativité.

### **Avez-vous une épreuve que vous redoutez plus qu'une autre ?**

Sans hésitation, l'épreuve du snacking ! À cause du règlement très strict, qui nous interdit d'utiliser un concept salé existant. Il faut donc tout réinventer, cette épreuve demande beaucoup de réflexion.

### **Selon vous, quelles sont les qualités indispensables pour gagner ?**

Rigueur, créativité, détermination et une bonne gestion du stress. Je me suis mis dans un état d'esprit positif où je veux donner le meilleur de moi-même et aller au bout des choses pour ne rien regretter.

### **Quels sont vos projets à venir ?**

Après les World Chocolate Masters, je souhaite préparer le concours de Meilleur Ouvrier de France chocolatier. J'ai comme projet également de m'associer dans la pâtisserie dans laquelle je travaille, Délices des Sens à Lyon.



© Aeterno Praesenti



*Jean*  
DELAVEYNE

1919  
2019

## Cacao Barry au salon EquipHotel du 11 au 15 Novembre - Porte de Versailles (Paris)

Durant 5 jours, l'univers de la restauration et de l'hôtellerie sera à l'honneur. Au programme : tendances et innovations... Cacao Barry sera présent pour **faire découvrir toutes les nouveautés de demain, notamment sa gamme Pralinés, et la marque de décoration Mona Lisa** (également du Groupe Barry Callebaut) y sera également à l'honneur. Des démonstrations animées par **Philippe Bertrand - Meilleur Ouvrier de France Chocolatier-Confiseur & Directeur de la Chocolate Academy** - seront prévues

tous les jours sur le stand Cacao Barry.

L'occasion également de suivre la 13<sup>e</sup> édition du célèbre concours **Le Trophée Jean Delaveyne, organisé par les Toques Françaises, dont Cacao Barry est partenaire historique**. Ce concours comprendra 3 épreuves dont une tarte soufflée au chocolat Cacao Barry. **Philippe Bertrand représentera la maison Cacao Barry au sein du prestigieux jury.**

**Rendez-vous au stand Cacao Barry au N12 / Hall 7.2**

Depuis 175 ans, Cacao Barry met en œuvre tout son savoir-faire et son expertise pour offrir aux professionnels de la gastronomie un chocolat d'exception. Fondée en 1842 par Charles Barry, véritable pionnier et passionné de chocolat, c'est lors d'un voyage en Afrique qu'il découvre les fèves de cacao lui permettant de créer son tout premier chocolat d'exception.

Désormais Cacao Barry c'est :

- Une présence dans plus de 90 pays (France, Etats-Unis, Canada, Corée du Sud, Chine, Japon, Italie, Espagne, Royaume-Uni...)
- De nombreuses variétés proposées provenant de plantations exceptionnelles d'Afrique, d'Asie ou d'Amérique Latine.
- Des services sur-mesure pour permettre aux chefs et pâtisseries une plus grande liberté dans leur création.
- Une communauté internationale de chefs et de Chocolate Academy™ dans le monde entier (21 Chocolate Academy™, 11 chefs Cacao Barry, 75 ambassadeurs Cacao Barry).
- Une marque responsable et engagée pour l'environnement, avec pour objectif d'ici 2025 de proposer 100 % de chocolats durables.

[www.cacao-barry.com](http://www.cacao-barry.com)



**Contacts médias :**  
Agence 14 Septembre  
Anahita Lesani & Romain Rocher-Beziat  
anahitalessani@14septembre.fr – romainrocher@14septembre.fr  
T. 01 55 28 38 28