



Het winnen-
de gebak van Marijn Coertjens.

Choco-Laté is er niet enkel om het grote publiek te vermaken. Het is ook een trefpunt van verschillende wedstrijden. De Belgische preselectie van de "World Chocolate Masters" springt daarbij alleszins in het oog.

Tijdens de preselecties streden 7 kandidaten om de titel van "Belgian Chocolate Master 2007". Marijn Coertjens, leerling van de bekende patissier Ducobu, kwam na deskundige beoordeling als winnaar uit de bus.

Hij mag dit jaar de Belgische driekleur verdedigen op de internationale wedstrijd georganiseerd door Callebaut.

Marijn Coertjens wint de Belgian Chocolate Masters

LEERLING VAN PATISSIER DUCOBU ZAL BELGIË VERDEDIGEN IN INTERNATIONALE COMPETITIE



Het sierstuk van Marijn Coertjens was opgebouwd rond de bekende Kuifje-strip 'Raket naar de maan'.



De zeven deelnemers wachten de bekendmaking van de winnaar af.

"The World Chocolate Masters" is een competitie op topniveau voor chocolatiërs en patissiers wereldwijd, ter promotie van het creatieve gebruik van chocolade. In 2005 won de Belg Pol De Schepper de internationale wedstrijd en werd hij voor twee jaar de "World Chocolate Master". Jaar vonden de Belgische preselecties plaats op het Brugse festival Choco-Laté.

DRIE OPDRACHTEN

De zeven deelnemers moesten drie opdrachten vervullen, telkens vertrekkend van het thema "Nationale mythes en legendes". De eerste opdracht bestond uit enkele vastgelegde creaties: 2 pralines, een chocoladegebak en een chocolade sierstuk. Het tweede luik deed een beroep op de improvisatie van de chocolatiërs. De deelnemers moesten op basis van ingrediënten uit de Mystery Box ter plekke een volwaardig dessert bereiden. Daarna dienden alle creaties aan de jury voorgesteld te worden. Deze beoordeelde de creaties op smaakharmonie, uitzicht en technische aspecten.

Grote overwinnaar was de 25-jarige Marijn Coertjens uit Baarle-Hertog, hij kreeg de titel "Belgian Chocolate Master 2007". De jury was onder de indruk van zijn creaties gebaseerd op onze stripheld Kuifje. Baarlenaar Coertjens studeerde aan het VTI Spijker in Hoogstraten en ging vanaf 2002 in Brasschaat aan de slag als patissier-chocolatier, onder meer in het bekende Kasteel Withof. Sinds vorig jaar is hij chocolatier bij de befaamde patissier Ducobu in Waterloo.

WORLD CHOCOLATE MASTERS

Marijn Coertjens: "Uiteraard ben ik zeer tevreden met deze overwinning. Ik werk nu een vijftal jaar als chocolatier, sinds 2006 in de patisserie van Marc Ducobu. Ik heb veel tijd geïnvesteerd in de voorbereiding, en met resultaat. Nu komt de volgende stap en dat is de finale in Parijs, waar ik mijn uiterste best zal doen om Pol De Schepper op te volgen als "World Chocolate Master"."

In oktober van dit jaar zal Marijn Coertjens België verdedigen op de internationale competitie die plaats vindt in Parijs en waar

chocolatiërs uit maar liefst 22 landen het tegen elkaar zullen opnemen.

De jury bestond uit gekende namen uit de chocolade-, patisserie- en horecawereld, zoals Felix Alen en Jean-Philippe Darcis. Ook enkele Barry Callebaut Technische Adviseurs, waaronder Jean-Pierre Wybauw en Philippe Vancayseele, zetelen in de jury. Dit alles onder het wakend oog van Marc Debailleul, voorzitter van de jury.

Guillaume Duroy won de Taste Award. Hij presenteerde smaakvolle pralines, zoals de 'Mathilde' met een ganache van passievruchten, groene lotusthee, en omgeven door zwarte 'Madagaskar' chocolade.

Winnaar Belgische Chocolate Masters: Marijn Coertjens (Patisserie Ducobu, Waterloo)

Winnaar Taste Award: Guillaume Duroy ("Les Chocolats d'Edouard" Florenville)

Winnaar Publieksprijs: Marijn Coertjens (Patisserie Ducobu, Waterloo)