

PAIN ET PATISSERIE

01.06.2007

E

D

Ex. : 7300

Pag. : 8

CALLEBAUT-JACQUES

679 (VRZ:679)

DOSSIER

CHOCO-LATÉ

Texte: Kurt Deman - Photos: Barry Callebaut

Le gâteau gagnant
de
Marijn
Coertjens.



Choco-Laté ne sert pas qu'à divertir le grand public. C'est aussi le point de rencontre de plusieurs concours.

La présélection belge du 'World Chocolate Masters' attire particulièrement l'attention. Au cours des présélections, les 7 candidats se sont affrontés pour le titre de 'Belgian Chocolate Master 2007'.

Marijn Coertjens, apprenti du fameux pâtissier Ducobu, a été désigné comme lauréat. Cette année, il défendra donc notre tricolore au concours international organisé par Callebaut.

Marijn Coertjens remporte le Belgian Chocolate Masters

L'APPRENTI DU PÂTISSIER DUCOBU REPRÉSENTERA LA BELGIQUE DANS LA COMPÉTITION INTERNATIONALE

'The World Chocolate Masters' est une compétition haut de gamme pour chocolatiers et pâtissiers du monde entier, pour la promotion de l'utilisation créative de chocolat. En 2006, le Belge Pol De Schepper fut le lauréat et porte le titre de 'World Chocolate Master' pour une durée de deux ans. Cette année, la présélection belge a eu lieu au festival brugeois Choco-Laté.

TROIS ÉPREUVES

Les sept participants devaient subir trois épreuves s'inspirant tour à tour du thème 'Mythes et légendes nationales'. La première épreuve était composée de quelques créations imposées: 2 pralines, un gâteau au chocolat et une pièce montée en chocolat. Le deuxième volet faisait appel à l'improvisation des chocolatiers. Les participants devaient préparer un dessert à part entière à base d'ingrédients du Mystery Box. Ensuite, toutes les créations devaient être présentées au jury qui jugeait les créations sur l'harmonie des saveurs, la présentation et les aspects techniques.

Le gagnant fut Marijn Coertjens, 25 ans, de Baarle-Hertog, qui a reçu le titre de 'Belgian Chocolate Master 2007'. Le jury était impressionné par ses créations s'inspirant du héros de bande dessinée Tintin. Coertjens a fait ses études au VTI Spijker à Hoogstraten et s'est mis au travail, dès 2002, comme pâtissier-chocolatier, entre autres au Château Withof. Depuis l'an dernier, il est chocolatier chez le fameux pâtissier Ducobu à Waterloo.

WORLD CHOCOLATE MASTERS

Marijn Coertjens: "Je suis évidemment très satisfait de cette victoire. Je travaille pendant cinq ans environ comme chocolatier, depuis 2006 à la pâtisserie de Marc Ducobu. J'ai investi beaucoup de temps dans la préparation, avec résultat. Vient maintenant la prochaine étape, la finale à Paris où je mettrai tout en oeuvre pour succéder à Pol De Schepper comme 'World Chocolate Master'.

En octobre prochain, Marijn Coertjens défendra l'honneur de la Belgique lors de

la compétition internationale qui se tiendra à Paris et où les chocolatiers de pas moins de 22 pays s'affronteront.

Le jury était composé de noms connus du monde du chocolat, de la pâtisserie et de l'horeca, tels que Felix Alen et Jean-Philippe Darcis. Quelques conseillers techniques de Barry Callebaut font également partie du jury, dont Jean-Pierre Wybauw et Philippe Vancayseele, renommés et respectés à l'échelle internationale. Tout cela sous la direction de Marc Debailleul, président du jury.

Guillaume Duroy a remporté le Taste Award. Il a présenté des délicieuses pralines, telles que 'Mathilde' avec une ganache de fruits de la passion, thé vert au lotus, et enrobée de chocolat noir 'Madagascar'.

Lauréat Belgian Chocolate Masters: Marijn Coertjens (Pâtisserie Ducobu, Waterloo)

Lauréat Taste Award: Guillaume Duroy ("Les Chocolats d'Edouar" Florenville)

Lauréat Prix du Public: Marijn Coertjens (Pâtisserie Ducobu, Waterloo)