

撰文、圖片：Johnny Chan

網誌：<http://hk.myblog.yahoo.com/JE-Legend>

Official website：www.worldchocolatemasters.com



由百利加利寶公司主辦的二零零七世界朱古力大師冠軍決賽，在去年十月底於法國巴黎舉行，各項大獎已經塵埃落定，比賽在熱烈的歡呼聲中圓滿結束。筆者非常榮幸獲邀代表中國擔任冠軍決賽的評判，參與這一項朱古力業內的世界盛事。二零零七年的參賽大師共有二十位，分別來自澳洲、奧地利、比利時、巴西、加拿大、中國、丹麥、法國、德國、意大利、日本、韓國、黎巴嫩、荷蘭、俄羅斯、西班牙、瑞士、台灣、英國及美國。今屆大會以『國家傳說與神話』為主題，讓參賽者在朱古力擺設及餅藝設計方面引入本國的人物故事、神仙傳奇和地方色彩，發揮創意及想像力。



很多眾觀到場參觀(Spectators)

WORLD CHOCOLATE MASTERS 2007

現場比拼顯真功夫

冠軍決賽在巴黎的一個國際展覽中心舉行，二十位參賽者分別在現場搭建、具專業設備的廚房作賽。比賽分三天現場進行，二十位參賽者分為A、B兩組，每組十人。首天每人各以三小時完成一座朱古力大型擺設，每座大型擺設的高度必須在一米至二米之間，底部大小限定在六十乘六十公分，各項擺設部件是可以預先備好的，但必須要在現場拼砌組合完成。A、B兩組參賽者分別在第二天和第三天，每天以八個半小時完成所有其他項目，包括一式兩個法式朱古力蛋糕、一式六碟餐用朱古力甜品，一式四十粒倒模朱古力糖果、一式四十粒手造朱古力糖果和一個小型朱古力擺設，這是對各國大師一次朱古力技術和知識的全方位考驗。



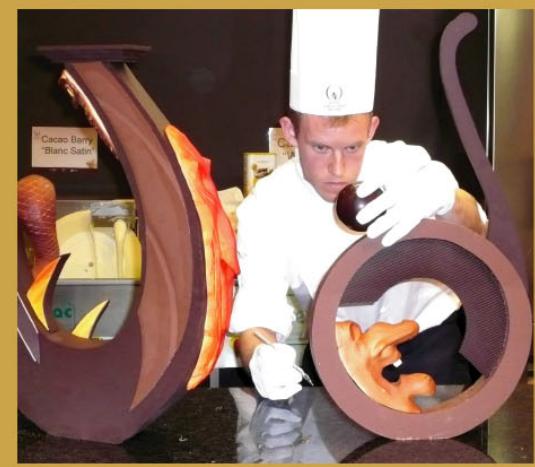
評判團埋首工作(Judges at work.)



筆者Johnny及來自西班牙的評判Albert Adria(Johnny & Albert Adria (Pastry chef of El Bulli Restaurant, Jury from Spain))



比賽現場實況(Competition venue)



參賽者的比賽情況(competitor work on his showpiece)

評審技術美味唯先

評判團方面，由著名法國餅藝MOF大師Joel Bellouet和二零零五世界朱古力大師冠軍(比利時)Pol Deschepper作主席評判，連同每個參賽地區獲邀的一名代表，合共二十二人負責評審事宜，大會並特別邀請西班牙餅界極負名望的Paco Torreblanca做榮譽評判及頒獎嘉賓。評判團亦分成A、B兩組，輪流負責試味及評審參賽者的技術和作品美感。評分基制由下列部份組成：

(1) 技術——佔總分百分之十

評審包括專業技術、工作態度、工序管理、物料應用、工作衛生、配方製作及工作間整潔等。

(2) 小型朱古力擺設——佔總分百分之十

評審包括美感、設合主題及手工整潔等。

(3) 大型朱古力擺設——佔總分百分之三十

評審包括各部件的和諧配搭、比例平衡、整體美感、設合主題及手工整潔等。

(4) 創作味道——佔總分百分之五十

評審包括味道、結構、大小呎吋、味道的和諧配搭或對比、外觀感及原創性等。朱古力糖果、朱古力蛋糕和餐用朱古力甜品各佔此項分數的三分一。

世界朱古力
大師比賽獎盃
(World Chocolate
Master Trophy)



日本代表獲得最佳朱古力擺設獎的作品(Best Chocolate showpiece (Japan))



日本代表的朱古力甜品(Chocolate dessert (Japan))



日本代表獲得最佳朱古力蛋糕獎的作品(Best Chocolate Cake (Japan))

日本代表勇奪冠軍

通往成功之路是漫長的，每位朱古力大師都先要在自己地區的預選賽中勝出，才能出征法國，在總決賽裡佔一席位。他們在眾多國際評判加上現場過千名觀眾的注視下，面對壓力，克服困難，施展渾身解數，演示高超的技術。

經過三天的激烈比賽，二零零七世界朱古力大師決賽冠軍由日本代表水野直己(Naomi Mizuno)奪得，Naomi同時贏得全場最佳朱古力大型擺設和最佳法式朱古力蛋糕兩項大獎；亞軍是法國代表Yvonnick LE MAUR，他並同時贏得最佳朱古力糖果獎；季軍是意大利代表Carmelo SCIAMPAGNA，他同時贏得最佳朱古力甜品獎。

評判角度賽後點評

由於此次比賽筆者是以評判身份參與，可以近距離觀察各參賽者的表現，從比賽第一天看見各人拼砌組合大型朱古力擺設的表現，已可預測法國、意大利、日本及荷蘭等是大熱門人選，在其後兩天的比賽過程裡，法國、意大利和日本的技術水平都非常接近，在試味的項目上也各有千秋，最後由日本代表水野直己勇奪冠軍。在三甲的表現「叮噹馬頭」之下，日本代表可以脫穎而出，其中一個非常重要的原因，就是他在製作不同項目的過程中，一直依從比賽規例，完全沒有犯規；法國代表雖沒有嚴重犯規，但在蛋糕項目中超重，可能因此而拉低了分數；意大利代表因為有較多犯規情況而被扣分，例如帶來預先做好的朱古力淋面醬(應該即場做好)，和帶來預先拼砌好的朱古力部件(應該即場拼砌)給大型朱古力擺設用。



朱古力大師決賽冠軍是日本代表水野直己
(World Chocolate Master 2007 Mr. Naomi Mizuno)



意大利代表(Chef from Italy)

其實筆者十分欣賞意大利代表Carmelo 的整體主題設計，去年初在意大利城市Rimini 已見過他在選拔賽中的風采，當時他以意大利「綿羊仔」電單車傳奇為題奪獎，令筆者留下深刻印象。Carmelo 在決賽時以法拉利跑車傳奇作主題，設計了一個形態優美，高難道平衡的朱古力擺設；而他的朱古力蛋糕味道和口感都相當不錯，這兩個項目因犯規失分真有點可惜呢！幸好Carmelo也贏得賓至名歸的最佳朱古力甜品獎項，另外他精心設計的Recipe book也非常漂亮和有心思，值得一讚。從旁觀者的角度看，Carmelo 的臨場工作表現較為緊張，常見他眉頭深鎖，自言自語和滿頭大汗地走動，與另一邊日本的水野先生形成很強烈的對比，因為日本代表由始至終表現自信，氣定神閒，不時保持笑容，工作有條不紊，注重整潔衛生，看他比賽像看他表演一樣，雖然水野先生還很年青，但已有世界朱古力大師的風範。賽後得悉原來水野先生獲和泉光一先生作為教練指導，和泉光一是二零零五世界朱古力大師決賽季軍，可見日本代表今次是做足準備功夫，有著良好的比賽心理狀態，一心為問鼎冠軍而來呢！

朱古力的國際舞台

在此再度祝賀所有得獎代表，並向每一位參與世界朱古力大師比賽的代表致敬。筆者非常高興認識到來自世界各地的評判，能夠代表中國參與這項盛事，我感到十分光榮，這也是身為朱古力大使的我，努力向業界推廣朱古力技術和知識的原動力。第三屆世界朱古力大師比賽將於2009年舉辦，中、港、澳有興趣的朋友，請密切留意明年初中國朱古力大師選拔賽的日期，歡迎屆時報名參加，贏取冠軍的朋友，將可代表中國參加在法國舉行的2009世界朱古力大師比賽，與國際級朱古力大師同場競技。



意大利代表獲得最佳朱古力甜品獎的作品
(Best Chocolate dessert (Italy))



法國代表所製的朱古力擺設
(Chocolate showpiece (France))



意大利代表所製的朱古力擺設
(Chocolate showpiece (Italy))