

CHOCOLATE MASTERS

In Parijs vindt het nieuwe 'Salon du Chocolat Professionnel' plaats. Het is een vakbeurs voor iedereen die beroepshalve met chocolade bezig is, en biedt een overzicht van alle nieuwe tendensen in de chocolade en desserts.

In het kader van die beurs wordt de World Chocolate Masters georganiseerd. Twintig finalisten zullen voor de eerste prijs (€26.000), de schitterende trofee, en natuurlijk de eer strijden. Het totaal prijzenpakket bedraagt ruim €100.000.

Callebaut, Cacao Barry en Carma dagen de geselecteerde chefs pâtissiers uit om mythes, sprookjes en legendes tot leven te brengen in hun artistieke creaties. Voor België is Marijn Coertjens uit Baarle-Hertog de finalist. Van 20 t/m 22 oktober 2007 in het beurscomplex Parc des Expositions Porte de Versailles, in Parijs.



CHOCOLATE MASTERS

Paris accueillera très prochainement le nouveau Salon du Chocolat Professionnel. Ce salon, qui s'adresse à tous les professionnels concernés de près ou de loin par le chocolat, dresse le tour d'horizon des nouvelles tendances en matière de chocolat et de desserts.

En marge de ce salon sera organisé le World Chocolate Masters. Vingt finalistes se disputeront le premier prix (€ 26.000), le superbe trophée et bien sûr l'honneur. La valeur totale des prix s'élève à plus de € 100.000.

Callebaut, Cacao Barry et Carma mettront les chefs pâtissiers sélectionnés au défi de faire vivre mythes, contes de fées et légendes au travers de leurs créations artistiques. Le finaliste belge est Marijn Coertjens, de Baarle-Hertog.

Du 20 au 22 octobre 2007 au Parc des Expositions Porte de Versailles, à Paris.

Chocolate Masters

www.worldchocolatemasters.com