

2. World Chocolate Masters in Paris

Japaner überholt Europäer

Die Weltmeisterschaft der Chocolatiers fand im Rahmen des Salon du Chocolat Professionnel vor einem interessierten und begeisterten Publikum auf einem hohen Niveau statt.

An drei Tagen massen sich vor einer grossen Zuschauertribüne fürs Fachpublikum die 20 Finalteilnehmer (darunter leider keine einzige Frau) aus 20 Ländern und fünf Erdteilen. Mit dabei an dem von Barry Callebaut bestens organisierten Wettkampf war auch der Sieger der Schweizer Vorauswahl Martial Stoky, der mangels Sponsoren nur in der Freizeit trainieren konnte und v.a. den Kontakt mit den Teilnehmern schätzte.

In drei Stunden stellten alle aus mitgebrachten Elementen ein grosses Schaustück zum Thema «Nationale Mythen und Legenden» (v.a. zu Ungetümern und Helden); siehe Fotoausschnitte unten) zusammen. Besonders der Japaner (Preis fürs beste Schaustück) und der Franzose schufen äusserst filigrane, künstlerische Arbeiten. Schattenseite des öffentlichen Auftritts war die für Schokolade zu hohe Raumtemperatur, die neben Fehlern der

Konstruktionen oder Struktur dazu führte, dass die Arbeiten des Belgiers und Italieners während oder kurz nach dem Aufstellen, die des Brasilianers über Nacht einbrachen und bei den meisten früher oder später Teile abfielen. Bestens bewährte sich dagegen die von den Asiaten angewandte Befestigungstechnik mit einer Art Dübel aus gefrorener Couverture zum Verbinden der Teile.

In 8,5 Stunden waren Pralinen, ein Entremet, Dessertteller und kleines Schaustück von Grund auf herzustellen – immer umgeben von Kameras und Jury. Talent war dabei ebenso gefragt wie Kreativität und feine Techniken – und der Geschmack beim Degustieren. Am meisten Punkte erhielt beim Entremet Naomi Mizuno (J), bei den Pralinen Yvonnick Le Maux (F), beim Dessert Carmelo Sciampanna (I). Gesamthaft siegte Mizuno vor vier Europäern. 2. wurde Le Maux, 3. Sciampanna. ce



■ Schweizer Fans im Publikum. ■ Fans suisses dans le public.



16. Martial Stoky (CH): Tell.



1. ■ Japan: Windgott. ■ Japon: Le dieu du vent



3. Carmelo Sciampanna (I), 1. Naomi Mizuno (J), 2. Yvonnick Le Maux (F).



Naomi Mizuno (J).





■ Begeisterte Franzosen. ■ Des Français passionnés.

2^{èmes} World Chocolate Masters à Paris

Le Japon devant l'Europe

Les championnats du monde des chocolatiers ont eu lieu dans le cadre du Salon du Chocolat Professionnel. Le haut niveau de compétences des candidats a captivé le public.

Les 20 participants à cette finale, tous masculins et provenant de 20 pays et 5 continents, ont évolué durant 3 jours devant de nombreux spectateurs. Parmi les concurrents figurait Martial Stoky, représentant de la Suisse à ce concours parfaitement organisé par Barry Callebaut. Lui qui n'a pu s'entraîner que durant ses heures de loisirs par manque de sponsors a surtout apprécié les contacts avec les autres finalistes.

Les candidats ont eu trois heures pour réaliser, à base d'éléments préparés à l'avance, une grande pièce artistique sur le thème des «mythes et légendes nationaux» (les monstres et héros ont foisonné, comme le montrent les photos). Le concurrent japonais (qui a obtenu le prix de la meilleure pièce artistique) et le représentant français notamment ont réalisé des travaux très artistiques. Outre les erreurs de construction ou de structure, la tempé-

rature ambiante, trop élevée pour le chocolat, a entraîné la décomposition des travaux du Belge et de l'Italien pendant ou peu après le montage, celle des travaux du Brésilien pendant la nuit. La plupart des pièces en ont subi les conséquences tôt ou tard. La technique de fixation utilisée par les Asiatiques s'est par contre avérée optimale, avec une couverture gelée pour assembler les pièces.

Les candidats ont également disposé de 8,5 heures pour réaliser devant le jury des pralinés, un entremets, une assiette de dessert et une petite pièce artistique. Le talent, la créativité, la technique et le goût ont été évalués. Naomi Mizuno (Japon) a obtenu le plus de points pour l'entremets, Yvonnick Le Maux (F) pour les pralinés, Carmelo Sciampagna (I) pour le dessert. Au final, les trois se sont retrouvés dans cet ordre sur le podium, devançant encore deux autres Européens. ce



2. ■ Frankreich: Drache & Feen. ■ France: dragon et fées.



3. Italien/Italie: Ferrari (■ kleines Schaustück ■ petite pièce).



■ Degustation der Pralinen ■ Pralinés notés.



Urs Steinmann (Jury, CH), Patrick Pastega (Barry Callebaut, CH).



Martial Stoky (CH), Yvonnick Le Maux (F).

