

Press Release

Церемония, прошедшая одновременно по всему миру,
посвященная старту нового этапа конкурса

World Chocolate Masters 2017/18

Новый этап конкурса World Chocolate Masters

Место: Академия Шоколада, г.Москва

22 сентября 2016 г – конкурс World Chocolate Masters, имеющий репутацию «одного из самых сложных и вдохновляющих соревнований по шоколаду» в мире гастрономии, а также самого престижного титула, который стремятся завоевать шоколатье, объявляет о старте нового этапа отборочных туров 2017/18. В течение следующих 2 лет участников и поклонников шоколада ждет путешествие в будущее, связанное с только что объявленной темой соревнования «Futropolis». В серии торжественных церемоний, одновременно проведенных в 20 странах, в этом году была объявлена новая тема конкурса в присутствии самых известных шоколатье и шеф-кондитеров. В России в церемонии приняли участие известные шеф-кондитеры, в т.ч Мария Шрамко, Анна Красовская, Андрей Канакин и многие другие. Конкурс предлагает участникам предложить их собственное видение эволюции шоколада в гастрономии.

Futropolis

Конкурс World Chocolate Masters начнется с национальных отборочных туров, которые будут проводиться в 20 странах по всему миру в течении всего 2017 г. Только один конкурсант, участвующий в национальном отборе, получит титул «Национальный мастер шоколада». В России Национальный отборочный тур конкурса пройдет в мае 2017 г. В Академии Шоколада, в г. Москва. Победитель будет представлять Россию на финале конкурса в октябре 2018г. (место проведения финала конкурса будет объявлено дополнительно). По итогам финального состязания международное жюри объявит победителя, которому будет присвоен титул Всемирный мастер шоколада.

В этом году для национальных отборочных туров и финального состязания была выбрана тема «Futropolis». Эта тема была выбрана не случайно. Она связана с растущим феноменом мегаполисов. Согласно прогнозам, к 2025 г. более половины населения мира будет жить в городах с численностью населения 10 млн. и более. Эти мегаполисы будут оспаривать привычный нам уклад жизни: условия жизни, работы ... и питания. Как изменится вид и вкус шоколад в кондитерских изделиях и десертах? На какие сенсорные приключения сподвигнут нас кондитеры? Именно на эти вопросы ответит конкурс World Chocolate Masters.

По словам Рамона Морато – Глобального креативного директора Cacao Barry и члена сообщества World Chocolate Masters: «Растения будут выращиваться под землей и на крышах зданий». «Гастрономия будет тесно сотрудничать с наукой и новыми

1/4

технологиями, с целью создания новых мультисенсорных ощущений. Шефы будут обращаться к дизайнерам, инженерам и ученым с целью создания новых форм пищевых продуктов, съедобной упаковки и сокращения пищевых отходов. Настроение и благополучие потребителей будут основой для создания продуктов питания», - продолжает он. «Мы с нетерпением ожидаем, какие идеи и видение представят шоколаты в ходе этого соревнования. Их креативность во всех этих областях позволит представить совершенно новый спектр форм и вкуса шоколада».

Расширяя границы в шоколадном творчестве

Креативное видение будущего шоколадной гастрономии находится в сердце «Futropolis». Тема должна стать отправной точкой для всех участников, что позволит им продемонстрировать свои творческие способности. World Chocolate Masters и Cacao Barry – премиальный бренд шоколада – ставят своей целью раздвинуть привычные рамки кулинарных соревнований.

«World Chocolate Masters всегда являлся площадкой для новых талантов, где они могли продемонстрировать, как они расширяют привычные границы в работе с шоколадом. Все, что шефы создавали здесь, зачастую являлось предтечей новых трендов. Мы действительно с нетерпением ожидаем новый взгляд и идеи в области создания вкуса шоколада, сочетаний с солеными элементами, растениями, местными ингредиентами и т.д.», - говорит Юст Линдеман – Глобал бренд менеджер Cacao Barry.

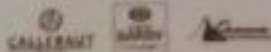
Тема от шефов шефам

Сегодня новая тема была объявлена в каждой из 20 стран-участниц конкурса. Самые известные шефы и шоколаты приняли участие в этой торжественной церемонии и поддержали молодые таланты, собирающиеся принять участие в конкурсе. «World Chocolate Masters – это престижнейший конкурс, который позволяет продемонстрировать наш профессионализм в качестве шоколаты. Тема «Futropolis» позволит нам взглянуть в будущее нашей профессиональной карьеры» - сказал Андрей Канакин, победитель прошлого Национального отборочного тура World Chocolate Masters.

В распоряжении участников будет всего один соревновательный день, в течение которого они должны будут создать шоколадную фигуру под названием «Граждане Futropolis», кондитерский гибрид, отражающий «вкус Futropolis» и шоколадный снэк «в дорогу». Конкурсантам предстоит интегрировать тему в каждое из заданий: в виде формы, дизайна, презентации и даже более того – в выборе ингредиентов, которые они будут использовать. Их творения будут оценены профессиональным жюри, состоящим из непредвзятых шеф-кондитеров и экспертов в области шоколада.

Невероятное путешествие для каждого участника – невероятный рывок в карьере.

«World Chocolate Masters – это больше чем просто кулинарный конкурс» - объясняет Рамон Морато. «Это невероятное путешествие, в ходе которого большинство участников сможет освободиться от своих «профессиональных оков». Это их окно в огромный кулинарный мир. Для многих из них это фантастическая возможность познакомиться с другими шефами, поучиться у них, обрести новые профессиональные знакомства и развить свои творческие навыки. Не говоря уже о том, что это трамплин для их международной профессиональной карьеры. Если вы посмотрите на предыдущих победителей и финалистов конкурса: Френка Хааснута, Дэвида Камачи и Винсента Валли ... Они стали ведущими международными шеф-кондитерами и шоколаты».



Cacao Barry и World Chocolate Masters разрабатывает программы подготовки для финалистов. «Новшество в этом этапе конкурса: мы организуем творческие лагеря для всех финалистов, чтобы помочь им подготовиться к финалу конкурса» - говорит WCM Проект менеджер Марта Хуанола. «Мы пригласим их в специальное место, где наставники и тренеры поделятся с ними опытом, помогут им развить творческое мышление и соревновательный дух. Более того, двери наших Академий Шоколада всегда открыты для них. Именно здесь они смогут подготовиться к финалу конкурса при поддержке наших корпоративных шеф-кондитеров».

###

Все информационные материалы и изображения, касающиеся конкурса World Chocolate Masters, вы можете получить в Российском организационном комитете конкурса.

Контакты:

Александра Попович

BARRY CALLEBAUT

+7 917 599 59 25

alexandra_popovich@barry-callebaut.com

Все элементы, содержащиеся в этих материалах, могут быть использованы исключительно для статей и публикаций, касающихся конкурса World Chocolate Masters.

Загрузка, копирование или использование этих материалов не предоставляет вам право собственности на них.

###

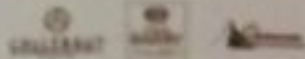
Конкурс World Chocolate Masters проводится по инициативе бренда Cacao Barry®, одного из Gourmet брендов, входящих в состав Barry Callebaut Group (www.worldchocolatemasters.com)

О Cacao Barry® (www.cacaobarry.com):

Будучи наставником в области кондитерского мастерства и гастрономии, Франция подарила свое имя этому искусству. Этим традициям завидует весь мир. Это все о творчестве, инновациях и, прежде всего, о страсти. С момента своего основания в 1842 году, Cacao Barry® полностью привержен этому наследию. Сегодня Cacao Barry® предлагает наиболее полный ассортимент продукции для всех мастеров по всему миру, которые испытывают страсть к шоколаду. В этот ассортимент входят шоколад и кувертюры, пралине, декоры и формы, которые вдохновляют мастеров по работе с шоколадом и открывают двери для новых творческих свершений. Кроме того, Cacao Barry® - это самое широкое международное сообщество профессионалов в области работы с шоколадом, клуб Послов шоколада и Академии Шоколада, цель которых поддержка шоколатье и шеф-кондитеров в их стремлении к совершенству. Cacao Barry® - это глобальный Gourmet бренд в составе Barry Callebaut® - ведущего мирового производителя высококачественного шоколада и какао-продуктов.

О компании Barry Callebaut Group (www.barry-callebaut.com):

Расположенная в Цюрихе компания «Барри Каллебаут», годовой объем продаж которой в 2014/15 финансовом году составил около 5,9 млрд. швейцарских франков, является ведущим в мире производителем высококачественного шоколада и какао-продуктов, осуществляя полный цикл операций от закупки и обработки какао-бобов до производства готовых шоколадных продуктов



высшего класса, в том числе шоколадных начинок, украшений и различных видов глазури. У компании свыше 50 производственных объектов во всем мире, на которых работают более 9 300 различных преданных своему делу специалистов.

Компания «Барри Каллебаут» обслуживает всю пищевую отрасль, от промышленных производителей продуктов питания до мастеров артизанального шоколада и профессиональных потребителей шоколадного сырья, в том числе шоколадье, кондитеров, пекарей, гостиницы, рестораны и службы кейтеринга. Два глобальных бренда, обслуживающие конкретные нужды этих взыскательных клиентов, - Callebaut® и Cacao Barry®.

Barry Callebaut Group стремится к экологически устойчивому производству какао, с целью обеспечения будущего поставок какао и улучшению условий жизни фермеров. Компания поддерживает Фонд Cacao Horizons, целью которого является формирование экологически устойчивое какао и будущего шоколада.

Контактные данные:

Александра Попович

BARRY CALLEBAUT

+7 917 599 59 25

alexandra_popovich@barry-callebaut.com