



Repensez Vos Limites.

Communiqué de Presse,
Novembre 2018



Elias Läderach grand gagnant de la finale des World Chocolate Masters.

Représentant de la Suisse lors de la finale Mondiale du 31 Octobre au 02 novembre dernier, au Salon du Chocolat, il conquiert le coeur du jury et remporte un grand contrat de distribution avec Harrods.



Du 31 octobre au 02 novembre se tenait la finale des World Chocolate Masters à Paris. Au cours de cette compétition de trois jours, 20 candidats ont été invités à créer et à présenter 7 réalisations exceptionnelles face à un jury de choix, incarnant chacune à leur tour le thème de la ville de demain, autour de formes, de saveurs et d'ingrédients rigoureusement sélectionnés pour l'occasion !



GÂTEAU DE VOYAGE AU CHOCOLAT



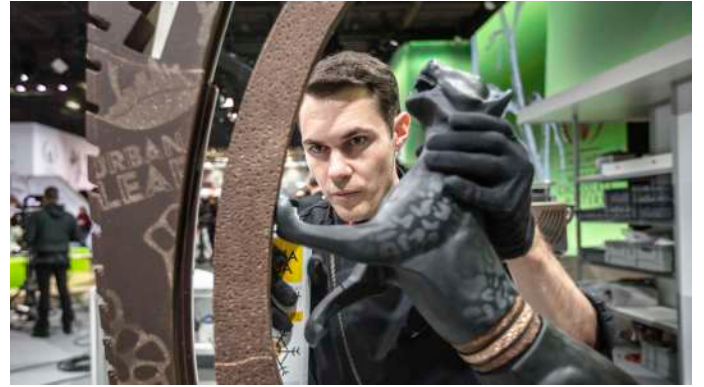
BARRE DE CHOCOLAT DU FUTUR AVEC OR NOIR™



PÂTISSERIE FRAÎCHE



DESIGN EN CHOCOLAT, LA VILLE DE DEMAIN



PIÈCE ARTISTIQUE EN CHOCOLAT
"LE FUTROPOLITAIN"



SNACK AU CHOCOLAT À EMPORTER



BONBON AU CHOCOLAT MOULÉ

*3 rounds
pour 7 défis
créatifs*

Les créations gagnantes d'elias läderach



“Les villes futures seront construites sur les ruines du passé telle une oasis de nature dans laquelle les gens pourront échapper à la fièvre de la ville à tout moment”.

C'est cet état de rêve, à la fois introspectif et irréel, à la recherche de meilleurs moyens pour rendre l'avenir durable, qu'Elias Läderach a voulu incarner dans sa réalisation du «Futropolitain», un monde à la fois onirique et plein de promesses sur la ville de demain.

Le «Snack au chocolat à emporter» d'Elias est une barre chocolatée / smoothie / brioche 3-en-1 avec une multitude de textures et de saveurs. Du smoothie aux pommes et aux carottes, en passant par la barre de chocolat noir Cuba, framboise, matcha, et cresson.





Retour sur le palmarès de cette finale 2018...et son peloton de tête d'exception



*À la deuxième position,
Yoann Laval ,
représentant de la France*

«Utiliser de manière durable la symbiose de la nature est la clé pour sécuriser nos ressources futures.»

Chef chocolatier aux côtés de Romaric et Raphaëlle Boilley chez Délices des Sens à Lyon, il s'illustre dans la compétition, notamment lors de la sélection nationale autour des épreuves de la Meilleure Pièce Artistique et sur la Meilleure Pâtisserie Fraîche.

*À la troisième position,
Florent Cheveau,
représentant des États-Unis*

«Mon objectif était d'être complètement préparé. Avoir le privilège de travailler avec ces chefs talentueux et Cacao Barry est une expérience vraiment unique.»

Véritable expert de la précision Florent Cheveau traite chaque dessert avec le plus grand soin. Sans manquer un seul détail, sans hésitation. Son mélange de techniques modernes et de décorations somptueuses ont fait de lui un candidat unique aux présélections américaines du World Chocolate Masters.



Et plus d'actualités...

Cacao Barry au Chefs World Summit

Le Chefs World Summit, rendez-vous mondial des Chefs, revient pour sa 2^{ème} édition les 25, 26 et 27 novembre 2018 au Grimaldi Forum de Monaco. Cacao Barry sera présent pour y dévoiler ses tendances 2020, autour du sucre candi, et sa nouvelle gamme de Pralinés & Pures Pâtes.




Chefs
World Summit
The International Congress for World Chefs

Depuis 175 ans, Cacao Barry met en œuvre tout son savoir-faire et son expertise pour offrir aux professionnels de la gastronomie un chocolat d'exception. Fondée en 1842 par Charles Barry, véritable pionnier et passionné de chocolat, c'est lors d'un voyage en Afrique qu'il découvre les fèves de cacao lui permettant de créer son tout premier chocolat d'exception.

Désormais Cacao Barry c'est :

- Une présence dans plus de 90 pays (France, Etats-Unis, Canada, Corée du Sud, Chine, Japon, Italie, Espagne, Royaume-Uni..)
- Des services sur-mesure pour permettre aux chefs et pâtisseries une plus grande liberté dans leur création.
- Une communauté internationale de chefs et de Chocolate Academy™ dans le monde entier (21 Chocolate Academy™, 11 chefs Cacao Barry, 75 ambassadeurs Cacao Barry).
- Une marque responsable et engagée pour l'environnement, avec pour objectif d'ici 2025 de proposer 100 % de chocolats durables.

www.cacao-barry.com



Contacts médias :

Agence 14 Septembre

Magali Bluzat & Romain Rocher

magalibluzat@14septembre.com - romainrocher@14septembre.com

T. 01 55 28 38 28 - P. 06 12 29 58 36