

A BIG THANK YOU TO OUR LOCAL SPONSORS

GOLD



SILVER



BRONZE



THANK YOU TO OUR CENTRAL SPONSORS

— PLATINUM —



— GOLD —



— SILVER —



AN INITIATIVE OF

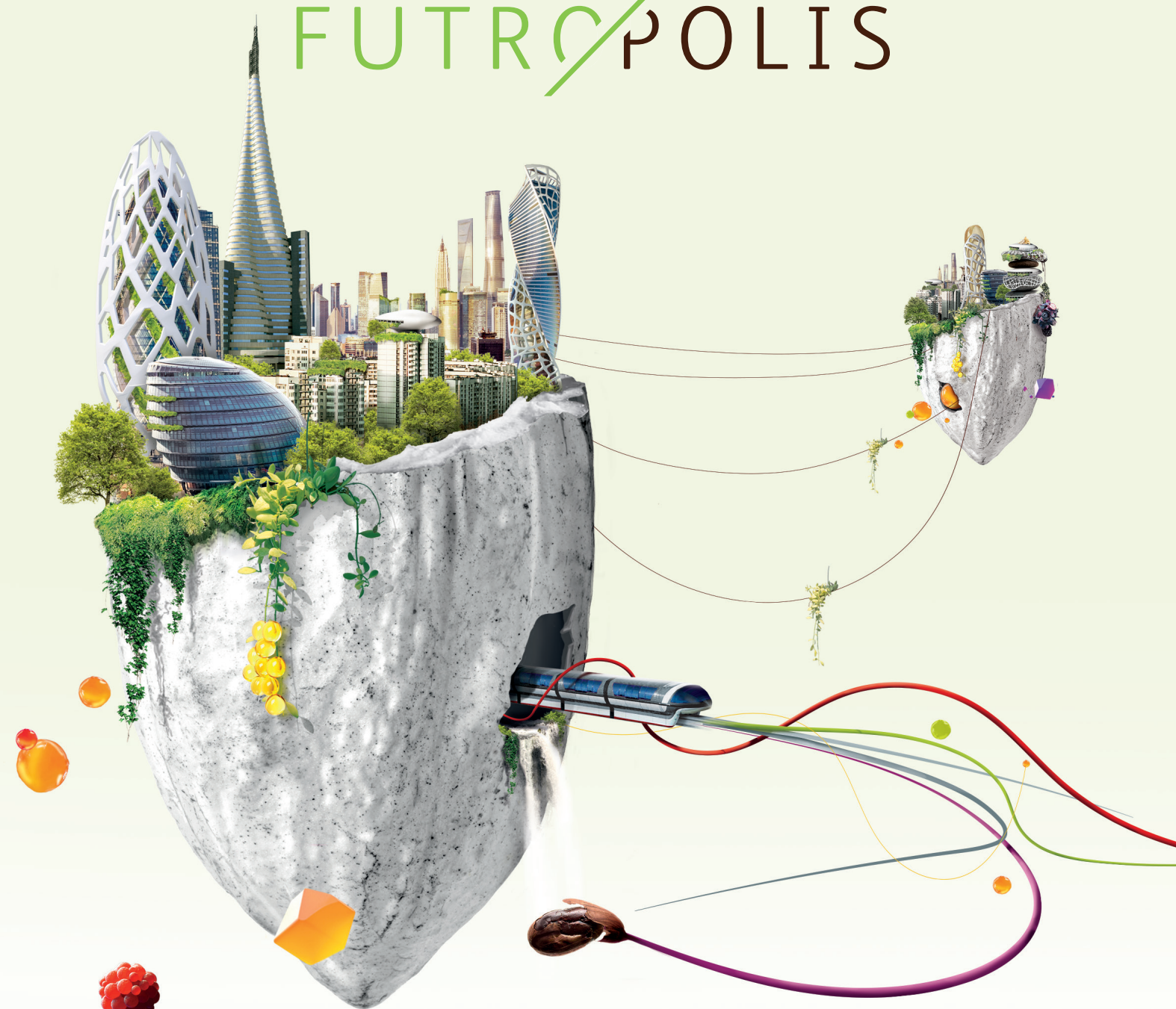


#wcmfutropolis

www.worldchocolatemasters.com



FUTROPOLIS



WATCH BELGIUM'S NEW LEAGUE OF CHOCOLATE TALENT

June 13, 2017 • Wieze / CHOCOLATE ACADEMY™

www.worldchocolatemasters.com

Op 13 juni 2017 verwelkomen wij u graag in de CHOCOLATE ACADEMY™ voor de 7^e editie van de World Chocolate Masters! In deze leaflet vindt u de informatie over de wedstrijddag en de randactiviteiten die op die dag zullen plaatsvinden. Wij hopen u alvast te mogen verwelkomen. De presentatie tijdens de dag wordt verzorgd door Virginie Claes.

C'est avec plaisir que nous vous accueillons le 13 juin 2017 dans notre CHOCOLATE ACADEMY™ pour la 7^{ème} édition du World Chocolate Masters. Cette brochure vous donne les informations pratiques sur notre concours ainsi que sur les autres activités qui auront lieu ce jour là. Virginie Claeys nous fait le plaisir de présenter ce grand moment! Nous espérons que vous serez des nôtres!

WEDSTRIJD / CONCOURS

Wedstrijddag

08.00: Begin van de wedstrijd

12.00: Proeven en beoordelen van de Pastry 'fresh flavors of Futropolis'

14.00: Proeven en beoordelen van de Chocolate snack on the go

16.00: Presentatie en beoordeling van het Chocolate showpiece

Einde van de wedstrijd voor de deelnemers

17.30: Proclamatie + cocktail

Jour de la compétition

08.00 : Début de la compétition

12.00 : Dégustation et évaluation Pastry 'fresh flavors of Futropolis'

14.00 : Dégustation et évaluation Chocolate snack on the go

16.00 : Présentation et évaluation Chocolate showpiece

Fin de la compétition pour les candidats(es)

17.30 : Proclamation des résultats et réception cocktail

ONZE KANDIDATEN / NOS CANDIDATS



Shinichi Asaba

- Geboren op 4/08/1982
- Woont in Brussel
- Werkt bij Pâtisserie Sasaki

- Né le 4/08/1982
- Habite à Bruxelles
- Travaille pour la pâtisserie Sasaki



Christophe Museur

- Geboren op 20/04/1982
- Woont in Brussel
- Werkt momenteel voor Neuhaus

- Né le 20/04/1982
- Habite à Bruxelles
- Travaille pour Neuhaus



Jurgen Baert

- Geboren op 31/12/1973
- Woont in Baasrode
- Werkt als leerkracht aan het PIVA te Antwerpen

- Né le 31/12/1973
- Habite à Baasrode
- Travaille en tant que professeur à l'école Piva d'Anvers.



Masayuki Nozaki

- Geboren op 29/04/1985
- Woont in Brussel
- Werkt bij Pâtisserie Sasaki

- Né le 29/04/1985
- Habite à Bruxelles
- Travaille pour la pâtisserie Sasaki

JURY

Bernard Proot - Jurypresident

Pâtisserie Chocolaterie Del Rey

Bart Van Cauwenberghe

De Zwarte Vos

Bertrand Burion

Consultant Indépendant- formateur à l'EFPM - Professeur

David Maenhout

Chocolatier M

Dimitri Salmon

Chocolaterie Pâtisserie Boulangerie La Dacquoise

Jean Philippe Darcis

Darcis Chocolatiers

Johan Mergaert

Gault&Millau

Marijn Coertjens

Marijn Coertjens Chocolatier - Pâtissier

Steven Van Praet

Futureproofed

Yves Mattagne

Restaurant Sea Grill

WORKSHOPS / ATELIERS

Flavor journey in pastry - 30 min. The Sensory Room

10u30 - sessie / session 1 - EN + NL

11u30 - sessie / session 2 - EN + FR

13u30 - sessie / session 3 - EN + NL

14u30 - sessie / session 4 - EN + FR

15u30 - sessie / session 5 - EN + NL

16u30 - sessie / session 6 - EN + FR

Net zoals wijn heeft ook chocolade verschillende types en soorten smaken. Tijdens deze halfuur durende flavor journey leert u verschillende expliciete smaken van Cacao Barry kennen onder leiding van Jordi Cerrada.

Le chocolat, c'est comme le vin. Il en existe de tous types et sortes. Pendant cette demi-heure de workshop 'flavor journey' vous découvrirez les goûts explicites de Cacao Barry sous la guidance de Jordi Cerrada.

Demo Cacao Barry - 60 min. The Bakery Room

10u00 - sessie / session 1 - NL

13u00 - sessie / session 2 - FR

15u00 - sessie / session 3 - NL

Top-duo Willem Verlooy en Tom Van Woerkum inspireren u met hun eigen signature dishes. Wat mag je verwachten? (dessert op bord, petit gâteau en entremet) Deze recepten zijn gebaseerd op Cacao Barry en perfect toepasbaar in uw zaak.

Le super duo Willem Verlooy et Tom Van Woerkum vous inspirent avec leurs propres plats signatures. Qu'allez-vous découvrir? Dessert sur assiette, petit gâteau et entremets. Ces recettes puisent leur inspirations chez Cacao Barry et sont parfaitement applicable dans votre chocolaterie ou pâtisserie.

Or Noir virtual reality Workshop - 20 min. W2 Room

Doorlopend

Toute la journée

NL + FR

Klaar voor een geweldige reis naar een cacao plantage. Dwaal rond in het Or Noir lab, waar de chefs hun eigen handtekening zetten op de chocolade, en maak kennis met de verschillende smaken van cacao.

Prêt pour un incroyable voyage dans une plantation de cacao? Plongez dans l'Or Noir lab, là où les chefs peuvent créer leur propre chocolat signature, puiser les arômes de cacao inexploités et découvrir les différents goûts de cacao.

Foodpairing of olive oil and Esmeralda Chocolate - 90 min. Pastry Room

14u00 - sessie / session 1 - NL + FR

Laat u inspireren door Jurgen Koens. Hij toont verschillende nieuwe technieken en verlaagt het gebruik van suiker. Jurgen gaat aan de slag met olijfolie en de Cacao Barry Esmeralda chocolade. Wat gaat hij creëren? Een snacking bar in chocolaterie en patisserie.

Laissez-vous vous inspirer par Jurgen Koens ! Il partage de nouvelles techniques et réduit l'utilisation du sucre. Jurgen travaille aujourd'hui l'huile d'olive et le chocolat Cacao Barry Esmeralda et crée sous vos yeux un snacking bar en chocolaterie et patisserie.

SEMINARIE / SÉMINAIRE - CHOCOTORIUM

INSCRIPCIÓN VERPLICHT
INSCRIPTION OBLIGATOIRE

1. Storytelling in digital marketing by Philip Peeters (2 sessies/sessions: 11.00 (NL) & 15.00 (FR))

Wat is storytelling? Welke social media is geschikt? Tips & tricks en cases. Dit komt allemaal aan bod tijdens het seminarie van Philip Peeters. Hoe kan social media impact hebben op jouw verkoop? Philip Peeters adviseert en traint bedrijven om in te spelen op de marketing en salesuitdagingen in de digitale wereld.

Qu'est-ce que le storytelling? Quels sont les médias sociaux appropriés? Quel est l'impact de ces médias sociaux sur vos ventes? Découvrez les conseils, astuces et cas précis dans le séminaire de Philip Peeters. Il conseille et forme les entreprises à répondre aux défis de marketing et de vente dans le monde numérique.

2. Trends Cacao Barry by Manoela Pedron (1 sessie/session: 13u00 - 14u30 (NL+FR))

#repensezvoslimites met Cacao Barry

Cacao Barry ontketent creativiteit van chef-koks door de zintuiglijke rijkdom van de beste cacao bonen, en door haar expertise te delen met behulp van de oprichting van de #RepensezVosLimites kit op basis van vier basispijlers van de creativiteit van elke chef: smaak (pairing en base ingr.), vormgeving, eindproduct en techniek. Tijdens deze presentatie, zullen we ons richten op het verkennen van de pijler "vormgeving geïnspireerd op de trends van morgen.

#RepensezVosLimites avec Cacao Barry

Cacao Barry libère la créativité des chefs grâce à la richesse sensorielle des meilleurs fèves de cacao, le partage de son expertise cacao et à travers la création du kit #RepensezVosLimites basés sur les quatre piliers de base de la créativité de tout chef : goût, format, produit et technique. Lors de ce séminaire, nous nous attarderons sur l'exploration du pilier "format" inspiré des tendances de demain.

Indien je graag de randactiviteiten zou bijwonen schrijf je dan zeker in zo ben je zeker van je plaats via www.worldchocolatemasters.com/belux

Si vous voulez participer aux autres activités n'hésitez pas à vous inscrire à l'avance pour assurer vos places sur www.worldchocolatemasters.com/belux