

## Новая «битва» лучших шоколатье состоится в конце октября | La nouvelle "bataille" des meilleurs chocolatiers aura lieu fin octobre

Author: Лейла Бабаева, [Берн/Париж](#) , 22.10.2015.



Любителям сладкого и прекрасного на радость... ([worldchocolatemasters.com](http://worldchocolatemasters.com))  
С 28 октября по 1 ноября в Париже пройдет Международный салон шоколада, в

котором примут участие представители 33 стран, в том числе Швейцарии и России. В рамках салона, 28-30 октября за звание лучшего «шоколадника» мира будут соревноваться финалисты конкурса World Chocolate Masters 2015.

Du 28 octobre au 1 novembre les représentants des 33 pays, y compris la Suisse et la Russie, seront à Paris au nouveau Salon du chocolat. Dans le cadre du Salon les finalistes de World Chocolate Masters 2015 vont lutter pour le titre du meilleur chocolatier du monde. La nouvelle "bataille" des meilleurs chocolatiers aura lieu fin octobre

[World Chocolate Masters](#) – наверное, самое яркое и незабываемое событие парижского салона шоколада. Каждые два года кондитеры-шоколадники из разных уголков мира соревнуются за звание «лучшего из лучших», удивляют гостей салона экзотическими рецептами, уникальными находками, неповторимыми сладкими творениями.

В этом году темой соревнований будет «Вдохновение от природы». Швейцарию на конкурсе представит Жеральдин Мюллер-Марас, далеко не новичок в мире темной сладости. Обладая помимо любви к шоколаду еще и страстью к путешествиям, она успела поработать младшим кондитером в компании общественного питания Mosimann (основанной Антоном Мозиманном, потомственным ресторатором из кантона Юра) в Лондоне. Позднее она расширяла профессиональный опыт на юге Франции (в Монпелье), после чего устроилась кондитером на 5-звездочный круизный корабль MS Hanseatic немецкой компании Нарраг-Lloyd. Благодаря этому девушка увидела разные страны мира, от Карибского моря до Антарктики. На этом ее жажда путешествий не иссякла, и следующие восемь лет Жеральдин проработала кондитером в Австралии. В 2012 году она вернулась в Швейцарию и вскоре приступила к выполнению обязанностей главного шоколадье на фабрике шоколада в [Maison Cailler](#).



Геральдин Мюллер-Марас – лучшая шоколадница у себя на родине ([worldchocolatemasters.com](http://worldchocolatemasters.com))

25 января этого года 38-летняя Жеральдин завоевала звание лучшего швейцарского кондитера-шоколадника в Берне. «Так как я – швейцарка, то шоколад попросту течет в моих венах, а мой дедушка в свое время держал известный кондитерский магазин в Цюрихе», приводятся ее слова на сайте конкурса.

Готовясь к решающему состязанию в Париже, она анализирует отзывы о своих творениях, запоминает советы коллег, разрабатывает собственные идеи и все время

практикуется.

Жеральдин любит свою работу (которую воспринимает не как обязанность, а как увлечение всей жизни), и потому заранее предвкушает удовольствие от того, как продемонстрирует членам жюри свою страсть к шоколаду в виде уникальных произведений. На соревновании она ожидает получить бесценный опыт, который сделает сильнее, а в дальнейшем поможет еще больше удивлять поклонников шоколада.



Отборочный тур в России (worldchocolatemasters.com)

Российский соперник Жеральдин, Андрей Канакин, отличается целеустремленностью и силой характера, так как участвовал в российском отборочном соревновании для World Chocolate Masters во второй раз (в 2013 году он немного не дотянул, получив второе место). Андрей рассматривает соревнование в Париже как прекрасную возможность испытать собственные возможности. В настоящее время он работает в шоколадном бутике French kiss (Москва), а в долгосрочной перспективе планирует разработать идею для собственного сладкого заведения.

Свою карьеру Андрей начинал с выпечки, но вскоре шоколад стал его любимым материалом, благодаря «бесконечным возможностям, которые он дает». В подготовке к парижскому соревнованию шоколадье ищет вдохновение в природе, а также просматривает множество рецептов и описаний технических приемов знаменитых кондитеров со всего мира.

На членов жюри наш герой рассчитывает повлиять с помощью сбалансированных ароматов и уникального дизайна своих творений. World Chocolate Masters, надеется Андрей, станет для него возможностью познакомиться с интересными людьми, завязать новые контакты, а также научиться тому, как лучше готовиться к конкурсам такого масштаба.



Произведение Жеральдин Мюллер-Марас (worldchocolatemasters.com)

Напомним, что Давид Паскье, представлявший Конфедерацию на предыдущем конкурсе, проходившем в 2013 году, занял 10-е место, а тройку лучших составили

Давид Комаши (Италия), Марике ван Беурден (Нидерланды) и Денис Карака (Австралия). 18-е, предпоследнее, место досталось Владимиру Терентьеву из России.

Как всегда, представляя свои творения, участники конкурса должны будут дать краткое объяснение, как именно их работы соотносятся с темой «Вдохновение от природы». Кроме того, в процессе создания шедевров абсолютно все должно касаться заданной темы, от ингредиентов, выбранных для каждой выпечки, десерта и шоколадной диковинки, до внешнего вида готовых блюд.

Взыскательное жюри ожидает смелых инноваций, желая, чтобы финалисты перешагнули все правила и условности и показали ему, какой будет роль шоколада в будущем.

Кроме главного шоколадного творения, участникам трехдневного конкурса предстоит создать «сладкую закуску», художественное «творение» под названием «Куда идет природа» и другие угощения. В конце второго дня соревнования – 29 октября – из 20 соперников будут отобраны 10 лучших, которые продолжат «схватку» 30 октября.

В правилах для участников указана любопытная деталь: члены жюри имеют право делать отверстия в шоколадных произведениях с целью проверки. Работы, содержащие запрещенные элементы, будут немедленно сняты с конкурса.



Работа победителя прошлого конкурса Давида Комаши ([worldchocolatemasters.com](http://worldchocolatemasters.com))

Интересно, что шедевр «Куда идет природа» должен быть выполнен на третий день соревнования на основе сломанной птичьей клетки, предоставленной каждому участнику. Жюри будет обращать особое внимание на то, как используется клетка для создания уникального творения. Участники могут принести заранее приготовленные части будущего целого (например, цветок из шоколада может рассматриваться, как «деталь») с собой и собрать из них свои «экспонаты».

Кроме того, что победитель станет на два года (до следующего соревнования) лучшим шоколатье мира, ему также будет предоставлена возможность запустить в продажу свои сладости в самом известном универмаге Лондона Harrods на время кампании по случаю Дня святого Валентина, которая начнется 1 февраля 2016 года.

В рамках Международного салона шоколада пройдет и традиционный показ «шоколадной моды»: красивые девушки в не менее красивых и, главное – сладких – платьях пройдут перед восхищенными зрителями, у которых, наверное, в буквальном смысле слова потекут слюнки. Экстравагантные туалеты из белого, молочного и черного шоколада будут представлены на торжественном вечере 27 октября (вход по приглашениям), а посетители салона смогут любоваться ими во время показа шоколадной моды каждый день в 17.00 в дни работы салона.

[салон шоколада](#)

[конкурс шоколатье](#)

Статьи по теме

[Международный шоколадный турнир](#)

[В Цюрихе в третий раз проходит Салон Шоколада](#)

[Цюрих в шоколаде](#)

[«Шоколадная карта» Швейцарии](#)

---

**Source URL:** <http://www.nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/20540>