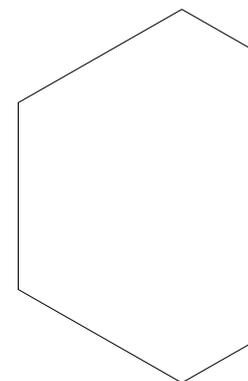


**Comunicato stampa**  
Parigi, 22 febbraio 2018



**Chocolate  
Chef  
Competition**



## 5° EDIZIONE DELLA **CHOCOLATE CHEF COMPETITION C<sup>3</sup>**

**#ValrhonaC3**



**Valrhona, esperta di cioccolato dal 1922, rende onore agli Chef Pasticcieri della Ristorazione con il Concorso Internazionale C3.**

Creata da Valrhona nel 2008, la **Chocolate Chef Competition (C3)** è il primo concorso internazionale per gli Chef Pasticcieri della Ristorazione. L'obiettivo di questa competizione è quello di evidenziare la loro passione e il loro know-how, grazie ad un approccio tecnico e creativo della lavorazione del cioccolato.

Dopo un'attenta selezione di candidature provenienti da tutto il mondo, la giuria ha selezionato per questa 5° edizione una quarantina di candidati internazionali di alto livello (vedi Allegato 1).



Una prima selezione regionale ha avuto luogo negli Stati Uniti il 23 ottobre 2017. Lo chef pasticcere Mina Pizzaro ha vinto questa tappa.

Gli altri candidati si sfideranno nelle prossime finali regionali, organizzate dal 27 febbraio al 2 marzo 2018 per la **Francia** (Parigi), dal 2 al 3 marzo 2018 per l'**Italia** (Milano) e dal 27 al 29 aprile 2018 per **Singapore**.

Il programma prevede un tempo di 5 ore e mezza per la realizzazione di una ricetta originale e creativa di dessert al piatto, e di una ricetta di praline al cioccolato modellate sul tema «**Manjari Grand Cru del Madagascar**», con l'utilizzo del cioccolato fondente di copertura della gamma Grand Cru de Terroir di Valrhona: Manjari 64%.



Alla fine di queste qualifiche, gli 8 chef finalisti si sfideranno per il posto di vincitore della competizione. Si affronteranno di fronte ad una giuria di professionisti internazionale durante finale del 22 ottobre 2018 a New York, Brooklyn, nell'ambito del Congresso Internazionale di Gastronomia.



# LE TESTIMONIANZE DEI GIURATI E DEGLI CHEFS



**Claire Heitzler, giurato della 2ª edizione del C3 e giurato a Singapore ad aprile 2018:**

«Il C3 è il più importante concorso internazionale di dessert da ristorazione. Questa disciplina, che è rimasta troppo a lungo nell'ombra delle competizioni di cucina o pasticceria da negozio, si è espressa grazie alle convinzioni e ai valori di eccellenza della Maison Valrhona.

L'unione di talenti provenienti da diversi paesi e con culture differenti consente alla pasticceria da ristorazione di evolversi e aprirsi al mondo.

È con il dolce al piatto che ogni pasticciere può esprimere pienamente la sua creatività, grazie al gioco di consistenze, temperature, leggerezza che non si trovano da nessun'altra parte. Per questo motivo sono sempre onorata e impaziente di poter scoprire e gustare le creazioni dei vari candidati.»



**Sébastien Serveau, giurato degustazione della 2ª edizione e giurato lavorazione della 4ª edizione del C3:**

«Il Concorso Valrhona C3 è il Concorso internazionale imprescindibile nel campo della ristorazione.

Avendo avuto la possibilità di far parte della giuria per le gare eliminatorie e di essere stato membro della giuria «lavorazione» a New York nel 2017, ho potuto osservare il livello di eccellenza e il rigore che i candidati impiegano durante queste prove.

L'organizzazione impeccabile di Valrhona e la trasparenza di questo concorso ne fanno un appuntamento annuale da non perdere.

L'anno 2018 si annuncia ancora come una volta un'ottima annata!»



**Damien Gendron, finalista in rappresentanza della Francia nella quarta edizione del C3:**

«Dopo la mia vittoria al Championnat de France du Dessert, sono stato selezionato direttamente per rappresentare la Francia al C3 Valrhona a New York. Il C3 ci offre la possibilità di rappresentare la Francia contro altri paesi del mondo, è un'esperienza incredibile. La posta in gioco è enorme: recarsi all'estero per partecipare a una competizione, rappresentare la pasticceria francese, che sfida! Ciò rende possibile uscire dalla vita di tutti i giorni, incontrare persone incredibili ed eccellere. I concorsi mi hanno sempre regalato cose positive, sia professionalmente che umanamente.»



**Fredrik Borgskog, vincitore della 4ª edizione del C3:**

«Non pensavo di poter vincere questa prestigiosa competizione. È stata una vera sfida non sapere esattamente cosa i giudici si aspettassero dai candidati e gestire il proprio tempo al meglio nella realizzazione di ogni ricetta. Vincere il Concorso C3 mi ha permesso di provare altre straordinarie esperienze culinarie, come il lavoro all'eccezionale Gourmet Service di Warners.»

## A PROPOSITO DI C<sup>3</sup>



## A PROPOSITO DI VALRHONA

La storia di Valrhona ha avuto inizio nel 1922 sotto l'impulso di tre valori fondamentali: **passione, impegno ed eccellenza. Da sempre questi valori ci guidano e ci permettono di allargare i confini della creatività e del gusto.**

Ogni giorno insieme ai nostri partner e clienti, immaginiamo il meglio del cioccolato. Nella selezione e nella coltivazione del cacao, preservando le diversità dei territori e favorendo relazioni durature con le nostre piantagioni partner.

Nella produzione di cioccolato e nell'ampliamento della gamma aromatica, fornendo a tutti gli artigiani dei prodotti unici per esprimere la loro creatività ed il loro talento. Nella trasmissione del gusto e della competenza, mettendo la nostra esperienza a servizio degli artigiani e della gastronomia.

Con i nostri clienti e partner, ci impegniamo ad agire con un criterio di Responsabilità Sociale Aziendale, dandoci la possibilità di reinventare il nostro futuro.

Per trasmettere e accompagnare gli artigiani, Frédéric Bau, Direttore Creativo di Valrhona, crea l'Ecole Valrhona nel 1989. L'Ecole annovera oggi 30 pasticceri e 4 sedi di riferimento nel mondo (Tain L'Hermitage, Versailles, Tokyo e New York) nelle quali emergono le tendenze del cioccolato di domani. Oggi la maestria dell'azienda è riconosciuta in tutto il mondo.

Lavorando mano nella mano insieme ai professionisti che lavorano e gustano il cioccolato, continuiamo a far esprimere la materia, nei suoi infiniti sapori e a sviluppare il gusto.

**Valrhona. Immaginiamo il meglio del cioccolato. #ValrhonaC3**

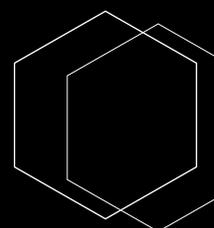
LINK PER SCARICARE LE IMMAGINI DI C<sup>3</sup>!

## CONTATTI

VALRHONA ITALIA SRL - Piazza Gerusalemme, 7 - 20154 Milano (MI)

tel. +39 02 317336 - info.italia@valrhona.fr

[inter.valrhona.com/it](http://inter.valrhona.com/it)



## ALLEGATO

# LISTA DEI CANDIDATI PRESELEZIONATI PER LE FINALI REGIONALI IN FRANCIA, IN ITALIA E A SINGAPORE

REGIONE	PAESE	NOME	COGNOME
ASIA	Indonesia	Samuel	Jonathan
ASIA	Filippine	Michael	Aspiras
ASIA	Corea	Justin	Lee
ASIA	Taiwan	Julien	Perrinet
ASIA	Giappone	Fabrizio	Fiorani
ASIA	Indonesia	Yusuke	Aoki
ITALIA	Italia	Michele	Cirillo
ITALIA	Italia	Mattia	Pirlo
ITALIA	Italia	Ressa	Angelo
ITALIA	Italia	Ettore	Beligni
ITALIA	Italia	Nicolò	Trovò
ITALIA	Italia	Di Donna	Carmine
MOA	Emirati Arabi	Kanako	Baba
MOA	Altri / Africa del Sud	Stephanie	Ceronio
MOA	Emirati Arabi	Laurent	Allereau
MOA	Emirati Arabi	Nouel	Omamalin
MOA	Emirati Arabi	Ryan	Harris
MOA	Emirati Arabi	Rahul	Rana
RESTO D'EUROPA	Regno Unito	Salvatore	Mungiovino
RESTO D'EUROPA	Altri/ Polonia	Mariusz	Górecki
RESTO D'EUROPA	Irlanda	Paula	Stakelum
RESTO D'EUROPA	Regno Unito	Thomas	Leatherbarrow
RESTO D'EUROPA	Belgio	Nicole	Schellekens
RESTO D'EUROPA	Austria	Katharina	Haslinger
SCANDINAVIA	Svezia	Patrik	Fredriksson
SCANDINAVIA	Norvegia	Aleksander Aurstad	Olsen
SCANDINAVIA	Svezia	Weilu	Wang
SCANDINAVIA	Svezia	David	Vidal
SCANDINAVIA	Norvegia	Jiann Lih	Chuah
SPAGNA	Spagna	Libertad	Santiago
SPAGNA	Spagna	Julia	Moreno Herranz
SPAGNA	Spagna	Sibari	Mohamed
SPAGNA	Spagna	Angelica	Locantore
SPAGNA	Spagna	Eduardo	Llop
SPAGNA	Spagna	Ivan	Vazquez