

CHOCOLAT RIME AVEC CHINE !

Lauréats du 23^{ème} concours européen de montages en chocolat de Dongelberg

Le 22 février 2015 Dongelberg a accueilli le 23^{ème} concours européen de montages en chocolat. Treize groupes de quatre pays différents ont construit leurs pièces sur le thème de la Chine. L'école gagnante dans la catégorie professionnelle a été KoGeKa de Geel. Dans la catégorie amateur c'est le groupe Haus Hardtberg de Cologne le premier lauréat. Le prix de Chêneau et le Prix du Public est allé à l'école Europrof de Tilburg.

La nouvelle année chinoise qui, de fait, commençait en Chine le 19 février, s'étrenne magnifiquement. Une fête de chocolat aux couleurs de l'Empire du Milieu, c'est véritablement cela le concours de Dongelberg. Une fête où il y a eu place pour tous : écoles, familles des participantes, gens du coin, badauds... Ils étaient autour de 400 à apprécier les œuvres d'art en chocolat et à participer aux différentes animations de la journée.

Après la proclamation des résultats par le jury, applaudissements et hourras ont laissé place à M. Wallmacq qui a décerné le prix de Chêneau avant de dévoiler le prix du public et le thème de l'année prochaine : l'océan.

« Chaque année nous repartons avec une énorme envie de revenir l'année suivante », affirme Rocio, professeur de l'école « La Serna » (Espagne), par ailleurs finaliste du concours « Master Chef » d'une chaîne de TV espagnole. « Pour nous c'est un challenge d'être en compétition avec des écoles du pays du chocolat ! Nous apprenons beaucoup en y participant et cela aide nos élèves à valoriser le travail bien fait et à aspirer à l'excellence dans le domaine. Chaque pièce a de centaines d'heures de travail derrière elle : de travail en équipe surtout. » Elles sont toutes, quelque part, gagnantes : elles ont gagné une place dans un concours où leur montage a pu être admiré par un jury d'exception et un public enthousiaste. Partie remise l'année prochaine !

Voici le *ranking* de résultats :

- 1^{ère} prix professionnel – KoGeKa de Geel, Belgique
- 2^{ème} prix professionnel – Europrof de Tilburg, Pays Bas
- 3^{ème} prix professionnel – Ter Groene Poorte 2 de Brugge, Belgique
- 1^{ère} prix amateur – Haus Hardtberg de Cologne, Allemagne
- 2^{ème} prix amateur – EFA La Serna de Ciudad Real, Espagne
- 3^{ème} prix amateur – Alcazarén de Valladolid, Espagne
- Prix de Chêneau – Europrof de Tilburg, Pays Bas
- Prix du public – Europrof de Tilburg, Pays Bas

Le jury était formé par :

1. Nathalie de la Potterie, *sales developer* chez Barry Callebaut
2. Jean-Philippe Darcis, maître chocolatier et ambassadeur à vie du chocolat belge
3. Foncy Kuo, écrivaine. Présidente de CWAE, Association des Écrivains Chinois d'Europe.
4. Daniel Stallaert, créatif chocolatier chez Neuhaus - Corné Port-Royal
5. Jozef Vanelven, chocolatier et chef de l'entreprise Mol d'Art (appareils et matériel de chocolaterie)