



Mediatiedote
27.10.2022

Maailman vaativin World Chocolate Masters –suklaakilpailu alkaa 29.10.2022 – mukana suomalainen Eero Paulamäki

World Chocolate Masters on maailman ainoa puhtaasti suklaaseen keskittyvä ammattilaiskilpailu. Pohjoismaita ja Baltian maita kilpailussa edustaa Fazerin kondiittorimestari Eero Paulamäki, joka on kilpailun historian ensimmäinen suomalainen finalist. Pariisissa 29.–31.10.2022 käytävän kilpailun teema on Huominen, ”#Tomorrow”. Puhutteleva teema haastaa finalistit etsimään uusia ratkaisuja luovuuden ja teknologian keinoin.

World Chocolate Masters -kilpailu kerää joka toinen vuosi yhteen maailman parhaimmat konditoria- ja suklaa-ammattilaiset kolmipäiväiseen yksilökisaan. Kilpailun 18 finalistia saavat eteensä seitsemän haastavaa tehtävää, ja heitä arvioidaan suklaankäsittelyn teknisissä taidoissa, luovuudessa ja kyvyssä yhdistää nykytrendejä perinteisiin käsityötaitoihin.

Jokaisen finalistin tulee esittää näkemyksensä, miltä suklaa maistuu, näyttää ja tuntuu huomenna.

Uusi käsityöläisyys irtautuu menneestä makua unohtamatta

Eero Paulamäen teema finaalissa on ”Renewable tomorrow” (Uudistuva huominen), joka on aktiivinen muoto kilpailun pääteemasta. Lahjakkaan kondiittorimestarin käsissä muovautuvat kilpailutyöt kuvastavat, miten suklaa voi yllättää ja ilahduttaa odottamattomilla ainesosilla sekä miten vastuullisuus ruokkii luovuutta.

”#TASTE-tehtävässä valmistan tuomareiden silmien edessä suklaaleivoksen, jossa käytän muun muassa pohjoismaista ruista ja karviaisia, jotka toimivat loistavasti myös makeassa leivonnassa. Haluan nostaa läheltä tulevat raaka-aineet parrasvaloihin”, kertoo **Eero Paulamäki**, World Chocolate Masters -kilpailun historian ensimmäinen suomalainen finalist, Pohjoismaiden suklaamestari ja Fazerin kondiittorimestari Helsingistä.

Kilpailun 78-sivuisen tehtävänannon raaka-aineisiin Eero on sisällyttänyt puhtaudesta ja laadusta maailmalla tunnettua pohjoismaista kauraa samoin kuin maailman parhaaksi luokiteltua suomalaista vettä.



"#SHARE-tehtäväni keskiössä on 3D-tulostettu, tähtimäinen lumihiihtäjä. Mestaruuteen ei enää riitä ylivoimaiset suklaan käsittelytaidot, vaan tulee taitaa myös nykytekniikat. Kilpailutöissäni olen rohkeasti tarttunut myös uusiin ja vastuullisiin raaka-aineisiin, kuten makeuttajana käyttämäni ksylitoliin, joka on valmistettu kauran kuorista, myllytuotantomme sivuvirroista", jatkaa Eero Paulamäki. "Olen poiminut töihini Pohjolan makujen parhaat palat ja innovaatiot. Finaali tulee olemaan äärettömän kovatasoinen, ja on kerta kaikkiaan upeaa edustaa siinä Pohjolaa ja Fazeria!".

Kilpailutehtävät haastavat finalistien taidot ja luovuuden äärimmilleen

Kahden ensimmäisen kilpailupäivän aikana, lauantaina 29.10. ja sunnuntaina 30.10., kaikki 18 finalistia toteuttavat viisi tehtävää. Finaalissa kilpailijat tekevät kaikki itse, ilman apulaisia tai valmentajia.

#SHARE-tehtävässä finalisti valmistaa kuudelle hengelle juhlanan lahjan tai tuliaisien, joka sopii vaikka viinipullon sijaan viemisiksi. #WOW-tehtävässä finalisti rakentaa näyttävän tarinankerronnallisen näyteikkunan. Eero Paulamäen suklaanäyteikkuna esittelee keijun luonnon uudelleensyntymisen äärellä.

#TASTE-tehtävässä finalisti esittelee näkemyksensä "#Tomorrow" -teemasta ja valmistavat konditoriatuotteen, joka sisältää kilpailijan kodin läheltä tulevan ainesosan. #BONBON-tehtävässä finalisti visualisoi suklaakonvehdilla tulevaisuutta. Eero Paulamäen suklaakonvehdin nimi on Re-new. #YOU-tehtävä on finalistin henkilökohtainen tarina, minuutin mittainen voimapuhe.

Kilpailun kolmanteen päivään, maanantain 31.10. ns. superfinaaliin pääsee 10 parhaat pisteet saanut finalistia. #TRANSFORM-tehtävässä kilpailija valmistaa samalla konseptilla annoksen kolmelle eri kohderyhmälle. Eero Paulamäki on valinnut kohderyhmäkseen ikääntyneet, hedonistit ja viihdyttäjät -nuorison, joista jokaiselle on suunniteltu vohveliannos. Viimeisessä #DESIGN-tehtävässä finalisti pistää peliin kaiken taitonsa ja luo täysin syötävän teoksen, jossa yhdistyvät design ja maku. Eero Paulamäen luomus jatkaa tässä tehtävässä #WOW-tehtävässä nähdyn suklaanäyteikkunan tarinaa.

Kilpailun 18-henkinen tuomaristo koostuu jokaista osallistuvaa aluetta edustavasta tuomarista sekä nelihenkisestä päätuomaristosta, jota johtaa maailman seuratuin suklaa- ja kondiittoriosaaaja Amaury Guichon. Kilpailun voittaja julistetaan kello 20 Suomen aikaan Salon du Chocolat-hallissa. Hän saa käyttää itsestään arvonimeä World Chocolate Master.

World Chocolate Masters -kilpailua voi rekisteröityä seuraamaan suorana lähetyksenä. Rekisteröitymällä voi nähdä myös kulissien takaiset tapahtumat ja tutustua tarkemmin finalisteihin ja kilpailutehtäviin.



<https://www.worldchocolatemasters.com/preregister>

World Chocolate Masters 2022 -finaali
Salon Du Chocolat
Porte de Versailles, Pariisi
29.10.–31.10.2022

Finaalia voi seurata suorana myös sosiaalisessa mediassa:

- [Facebook.com/worldchocolatemasters](https://www.facebook.com/worldchocolatemasters)
- [Instagram.com/worldchocolatemasters](https://www.instagram.com/worldchocolatemasters)

World Chocolate Masters 2022

World Chocolate Masters on maailman johtava suklaa-alan kilpailu. Ympäri maailmaa järjestetyistä 20 alueellisesta karsinnasta valikoitui 18 finalistia, jotka kohtaavat 29.-31.10.2022 Pariisissa. Kilpailussa finalisteja arvioidaan suklaankäsittelyn teknisissä taidoissa, luovuudessa ja kyvyssä yhdistää nykytrendejä perinteisiin käsityötaitoihin. Kilpailun teemana on Tomorrow, Huominen, ja eniten pisteitä kerännyt finalisti kilpailun voittajana saa käyttää itsestään arvonimeä World Chocolate Master.

World Chocolate Masters -kilpailu järjestettiin ensimmäisen kerran vuonna 2005, ja nyt järjestettävä kilpailu on järjestyksessään kahdeksas. Fazerin kondiittorimestari Eero Paulamäki edustaa kilpailussa Pohjoismaita sekä Baltian maita ja on ensimmäinen suomalainen finalisti koko kilpailun historiassa.

#worldchocolatemasters #WCM #TMRW_TASTES_TASTES_LOOKS_FEELS_LIKE #TMRW
#töissäfazerilla #urafazerilla #visitfazer #suklaamestari #NorthernMagicMadeReal

Liite: Eero Paulamäen kilpailutöiden kuvaukset ja kilpailun 18 finalistia sekä heidän edustamat maat ja alueet.

Lisätietoja:

Taina Lampela-Helin, viestintäpäällikkö, Fazer-konserni, taina.lampela-helin@fazer.com, puh. 040 668 4600

Fazerin mediapuhelin on avoinna ma–pe klo 8–16, media@fazer.com, puh. 040 668 2998

Kuvat: <https://www.fazergroup.com/media/> – kuva- ja videopankki – julkinen kuvapankki – Media_Press – Suomi – World Chocolate Masters 2022

Kampanjan verkkosivu: <https://www.fazer.fi/eero-paulamaki-kohti-suklaaunelmaa/>. Verkkosivulla voit lukea muun muassa Eero Paulamäen esittelyn. Lisätietoja Fazerista saat Fazerin verkkosivulta www.fazergroup.com, jossa on tietoa suomeksi, ruotsiksi ja englanniksi.

Fazer-konserni

Ruokaelämyksiin keskittyvänä yrityksenä Fazer mahdollistaa jokaiselle päivän parhaista hetkistä nauttimisen. Missiomme, Ruokaa, jolla on merkitys, rakentuu vankalle 130-vuotiaalle perinnöllemme, kuluttajalähtöisyydelle ja innovaatioille kehittäessämme tulevaisuuden vastuullisia ruokaratkaisuja. Noin 6 000 omistautuneen ammattilaisemme voimin keskitymme kuluttajatuotteisiin ja suoraan kuluttajaliiketoimintaamme Pohjois-Euroopassa. Lisäksi myymme tuotteita noin 40 eri maahan. Fazer noudattaa liiketoiminnassaan eettisiä



ohjeita, jotka pohjautuvat yrityksen arvoihin ja YK:n Global Compactin periaatteisiin. Fazer-konsernin liikevaihto vuonna 2021 oli 1,1 miljardia euroa.

Northern Magic. Made Real.