



Communiqué de presse

Ouverture de la 15^{ème} CHOCOLATE ACADEMY™ centre à São Paulo Barry Callebaut inaugure sa première CHOCOLATE ACADEMY™ centre en Amérique du Sud

- **Barry Callebaut ouvre un nouveau centre de formation spécialisé dans le chocolat – le premier en Amérique du Sud**
- **La CHOCOLATE ACADEMY™ centre offre un large éventail de cours et de démonstrations pour chefs, professionnels de la cuisine et experts du chocolat**

São Paulo/Brésil, le 19 juin 2013 – Barry Callebaut, le leader mondial des fabricants de produits à base de cacao et de chocolat de qualité supérieure, annonce l'ouverture de sa première CHOCOLATE ACADEMY™ centre en Amérique du Sud, la 15^{ème} dans le monde. Située dans l'Avenue Paulista, à São Paulo, la CHOCOLATE ACADEMY™ centre est équipée pour enseigner et former des professionnels de la cuisine de tous niveaux désireux d'approfondir leurs compétences dans le domaine du chocolat en apprenant de nouvelles techniques, tendances et recettes destinées au marché brésilien.

L'offre du centre comporte un large éventail de cours et de démonstrations pour les clients de tous les secteurs: chocolatiers, chefs, pâtisseries, boulangers et autres experts du chocolat, de même que les professionnels de la cuisine travaillant dans des hôtels, des restaurants ou comme traiteurs.

La CHOCOLATE ACADEMY™ centre sera une vitrine du savoir accumulé pendant plus de 150 ans par les marques globales de Gourmet – Callebaut® et Cacao Barry® – leaders mondiales du chocolat de Barry Callebaut, sans oublier Sicao®, la marque locale. Par ailleurs, il encouragera les échanges d'expertises techniques entre professionnels du chocolat.

Bertrand Busquet, Conseiller technique français du nouveau centre de formation brésilien, explique: «Notre nouvelle CHOCOLATE ACADEMY™ centre – la première en Amérique du Sud – offrira un large éventail de cours afin de répondre à toutes les demandes, des débutants aux chefs expérimentés. Beaucoup d'experts chocolatiers brésiliens se rendent en Europe ou en Amérique du Nord pour y poursuivre leur formation. Désormais, ils trouveront un endroit de haut niveau chez eux, au Brésil.»

La nouvelle CHOCOLATE ACADEMY™ centre occupe une surface de 473m² au siège brésilien du Groupe. Le centre est spacieux, il est doté d'une cuisine professionnelle bien équipée, avec des comptoirs individuels couverts de marbre pour la pré-cristallisation du chocolat, ainsi que tous les équipements et ustensiles que l'on trouve dans les meilleures écoles du monde.

Outre Bertrand Busquet, des chefs et des enseignants internationaux viendront à São Paulo pour partager leurs connaissances, leur savoir-faire et leurs techniques. Le premier d'entre eux sera Joseph Ribé, lauréat et Conseiller technique de la CHOCOLATE ACADEMY™ centre de Gurb, Espagne. Il donnera un cours de confiserie et de pâtisserie du 23 au 25 juillet 2013.

Pour Bertrand Remy, Directeur général de Barry Callebaut Brésil, la nouvelle CHOCOLATE ACADEMY™ centre représente un élément important pour renforcer la présence du Groupe au Brésil: «Nous voulons promouvoir un échange fructueux entre nos conseillers techniques, nos ambassadeurs de marques brésiliens et les professionnels de l'ensemble des services alimentaires du pays. Nous créerons de nouvelles recettes avec et pour les Brésiliens, nous découvrirons des méthodes innovantes de faire du chocolat», explique-t-il. Et d'ajouter: «Le Brésil nous offre une

|1/3



Communiqué de presse

occasion absolument unique car nous avons ici une chaîne complète, de la fève au chocolat. En outre, les Brésiliens adorent tout ce qui est nouveau.»

La CHOCOLATE ACADEMY™ centre de São Paulo sera intégrée au réseau des quatorze centres de formation Barry Callebaut dispersés dans le monde entier. Chaque année, quelque 38 000 professionnels et artisans y suivent des cours. Pour plus d'informations à ce sujet, veuillez vous rendre sur le site www.chocolate-academy.com.

A propos de Callebaut® (www.callebaut.com):

Pendant plus de 100 ans, Callebaut® a fabriqué du chocolat au cœur de la Belgique. Aujourd'hui, il est encore l'un des rares fabricants qui sélectionne, torréfie et broie lui-même les fèves pour obtenir sa propre masse de cacao – l'ingrédient le plus important pour les couvertures en chocolat – selon une méthode dont il a le secret. Fondée en 1850, en Belgique, comme brasserie et fabrique de produits laitiers, Callebaut® s'est mise à fabriquer ses premières tablettes de chocolat en 1911. Peu après, elle a commencé à produire du chocolat de couverture pour des chocolatiers belges. En 1950, Callebaut® s'est lancée dans l'exportation de ses produits à destination des artisans du monde entier. Aujourd'hui, elle fait partie de Barry Callebaut, le leader mondial des fabricants de produits à base de cacao et de chocolat de qualité supérieure.

A propos de Cacao Barry® (www.cacao-barry.com):

En inventant et réinventant constamment la pâtisserie et la gastronomie, la France a donné son nom à cet art, une tradition enviée du monde entier. C'est avant tout une question de créativité, d'innovation et, par-dessus tout, de passion. Depuis sa fondation, en 1842, Cacao Barry® est restée fidèle à cet héritage. Aujourd'hui, Cacao Barry® détient la palette de produits la plus complète qui soit destinée à tous les artisans du monde dont le chocolat est la passion: chocolat et couvertures, pralinés, origines et plantations exclusives, décorations et moules. Elle les inspire et ouvre la porte à de nouvelles créations. En outre, Cacao Barry® est au cœur de la plus vaste communauté internationale de professionnels du chocolat: l'Ambassadors' Club et les Chocolate Academies accompagnent les artisans et les chefs dans leur quête de la perfection. Cacao Barry® est une marque Gourmet globale de Barry Callebaut, le leader mondial des fabricants de produits à base de cacao et de chocolat de qualité supérieure.

Barry Callebaut (www.barry-callebaut.com):

Avec un chiffre d'affaires annuel de CHF 4,8 milliards (EUR 4,0 milliards /USD 5,2 milliards) environ pour l'exercice 2011/12, Barry Callebaut, dont le siège est à Zurich, Suisse, est le leader mondial des fabricants de produits à base de cacao et de chocolat de qualité supérieure – de la fève de cacao au produit en chocolat le plus fin. Barry Callebaut opère à partir de 30 pays, exploite plus de 45 sites de production et occupe une force de travail spécialisée et diversifiée de quelque 6000 personnes. Le Groupe fournit toute l'industrie alimentaire, en particulier les fabricants, les artisans et les utilisateurs professionnels de chocolat, tels que chocolatiers, pâtisseries et boulangers. Pour ces derniers, il dispose de ses deux marques mondiales Callebaut® et Cacao Barry®. Barry Callebaut est le leader mondial de l'innovation dans le cacao et le chocolat. Il fournit en outre une gamme complète de services dans les domaines du développement de produits, des processus de fabrication, de la formation et du marketing. Le leadership des coûts est un autre motif important de collaboration avec Barry Callebaut pour des industriels de l'alimentation tant globaux que locaux. Par le biais de son plan Cocoa Horizon et de ses activités de recherche, le Groupe collabore avec des planteurs, leurs organisations ainsi qu'avec d'autres partenaires afin d'assurer à l'avenir l'approvisionnement en cacao et d'améliorer les conditions d'existence des planteurs.



Communiqué de presse

Contacts

pour les médias au Brésil:

Denise Bloch et Luciana Ribeiro

Deni Bloch Divulgação

Tél. +55 11 3088 0800

luciana@denibloch.com.br

pour les médias hors du Brésil:

Raphael Wermuth

Head of Media Relations

Barry Callebaut AG

Tél. +41 43 204 04 58

raphael_wermuth@barry-callebaut.com