

Communiqué de presse

L'inspiration en matière de chocolat portée au cœur de New York

Barry Callebaut ouvre son CHOCOLATE ACADEMY

Center dans la ville de New York

- **Inauguration officielle du CHOCOLATE ACADEMY™ Center de New York, la plateforme rêvée pour les confiseurs et artisans chocolatiers souhaitant développer et faire connaître leur talent et leur savoir-faire**
- **Le nouveau CHOCOLATE ACADEMY™ Center se trouve au cœur de la ville de New York, haut lieu culturel parmi les plus influents au monde et lieu de référence pour les formations de pointe en matière de confiserie**

New York/États-Unis, le 12 avril 2023 – Le groupe Barry Callebaut, leader mondial des fabricants de produits à base de cacao et de chocolat de qualité supérieure, a le plaisir d'annoncer l'ouverture de son deuxième CHOCOLATE ACADEMY™ Center aux États-Unis, au cœur de la ville de New York. L'installation flambant neuve constitue une plateforme de créativité où les chefs et les artisans pourront développer leur talent et leurs savoir-faire. Ce nouveau centre new-yorkais fera partie d'un réseau étendu de CHOCOLATE ACADEMY™ Centers, qui comprend désormais 27 sites dans toutes les parties du monde.

Il ouvrira ses portes dans le Meatpacking District, l'ancien quartier des abattoirs devenu lieu branché, à l'ambiance unique mêlant simplicité et chic extravagant, où le vieux New York s'enivre à toutes les frénésies du 21^e siècle. La ville de New York est connue pour attirer les meilleurs talents du monde dans divers secteurs, notamment la confiserie, la pâtisserie et le chocolat, ce qui en fait l'endroit idéal pour une nouvelle implantation.

En octobre 2022, le CHOCOLATE ACADEMY™ Center a annoncé la nomination de Nicoll Notter au poste de confiseur en chef. Fils de deux pâtissiers, il a remporté le titre de Pâtissier de l'année pour les États-Unis à l'âge de 21 ans, étant la plus jeune personne à remporter ce concours. En 2020, en tant que capitaine de l'équipe nationale suisse, Nicoll et son équipe ont remporté à Paris la première place de la Coupe d'Europe de confiserie. Dans son rôle actuel de confiseur en chef, Nicoll est impatient d'inspirer d'autres professionnels, afin d'entretenir une dynamique de révolution permanente au sein de ce secteur.

Amy Heitkamp, VP & GM Gourmet Americas chez Barry Callebaut, confie : « L'industrie du chocolat est une activité historique dans la ville de New York depuis le début des années 1900. Aujourd'hui, nous assistons à une renaissance de la culture du chocolat à New York avec le mouvement du chocolat artisanal et de petites usines fabriquant barres et tablettes. Nous sommes fiers de promouvoir la culture du chocolat et d'aider les confiseurs à donner le meilleur d'eux-mêmes. Nous sommes le partenaire de nos clients dans leurs efforts pour créer les friandises chocolatées de demain ».

Steve Woolley, President & CEO Americas de Barry Callebaut, a ajouté : « La ville de New York continue d'être un lieu central de croissance et de culture pour tout le continent américain. Nous avons hâte de devenir le principal moteur de l'innovation en matière de chocolat et de cacao dans cette ville héritière d'une culture gastronomique de longue date. Dans notre région Amériques, nous avons actuellement quatre CHOCOLATE ACADEMY™ Centers qui ont accueilli plus de 13 800 participants en 2022. Ravis d'ouvrir notre cinquième établissement dans une ville qui entretient des liens aussi étroits avec les plaisirs du chocolat, nous brûlons de voir les professionnels du chocolat franchir notre porte pour apprendre auprès des meilleurs de nos formateurs et confiseurs. »

Note de la rédaction : [Cliquez ici](#) pour connaître les prochains cours du CHOCOLATE ACADEMY™ Center de New York. Suivez le CHOCOLATE ACADEMY™ Center de New York sur [Instagram](#) et

[Facebook](#). Découvrez nos marques : [Cacao Barry](#), [Callebaut](#), [Van Leer](#), [American Almond](#) et [Mona Lisa](#).

À propos du groupe Barry Callebaut (www.barry-callebaut.com) :

Avec un chiffre d'affaires annuel de CHF 8,1 milliards (EUR 7,8 milliards / USD 8,6 milliards) environ pour l'exercice 2021/22, le groupe Barry Callebaut, dont le siège est à Zurich, est le leader mondial des fabricants de produits à base de chocolat et de cacao de qualité supérieure – de l'achat et de la transformation des fèves de cacao à la production du chocolat le plus fin, qui comprend les fourrages, les décorations et les pâtes à glacer en chocolat. Le Groupe exploite plus de 65 sites de production dans le monde et emploie un personnel diversifié et engagé de plus de 13 000 collaborateurs.

Le groupe Barry Callebaut répond aux besoins de l'ensemble de l'industrie alimentaire, des fabricants industriels aux artisans et utilisateurs professionnels de chocolat, tels que les chocolatiers, les confiseurs, les pâtisseries, les hôteliers, les restaurateurs ou les traiteurs. Les marques mondiales satisfaisant aux besoins spécifiques de ces clients Gourmet sont [Callebaut®](#) et [Cacao Barry®](#), [Carma®](#) et la marque de décorations [Mona Lisa®](#).

Le groupe Barry Callebaut s'engage à faire du chocolat durable la norme d'ici 2025 afin d'assurer l'approvisionnement futur en cacao et d'améliorer les conditions de vie des cultivateurs. Il soutient la [Fondation Cocoa Horizons](#) dans son objectif de façonner un futur du cacao et du chocolat ancré dans la durabilité.

Suivez le groupe Barry Callebaut :

 [LinkedIn](#)

 [Instagram](#)

 [Twitter](#)

 [YouTube](#)

 [Flickr](#)

 [Facebook](#)

Contact

pour la presse :

Frank Keidel

Head of Media Relations

Barry Callebaut AG

Tél. : + 41 43 268 86 06

frank_keidel@barry-callebaut.com

pour les investisseurs et analystes financiers :

Claudia Pedretti

Head of Investor Relations

Barry Callebaut AG

Tél. : + 41 43 204 04 23

claudia_pedretti@barry-callebaut.com

Martha Carlos

Public Relations Consultant

Orly Telisman PR, Inc

Téléphone : 00 1 773 354 8115

media_americas@barry-callebaut.com