

Barry Callebaut propose aux chocolatiers un large assortiment d'éléments décoratifs pour les œufs de Pâques

Les maîtres-chocolatiers en quête de l'œuf de Pâques unique

- **Nouvelle tendance : les chocolatiers expérimentent de nombreuses nouvelles techniques de décoration**
- **L'assortiment de décorations de Barry Callebaut constitue une aide précieuse dans la conception d'œufs de Pâques uniques**

Witze – Mars 22, 2013 – Aucune autre fête n'est autant associée au chocolat que la fête de Pâques. Cette année, les cloches de Pâques se feront entendre dès le 31 mars et des milliers d'œufs en chocolat seront une nouvelle fois ramassés par petits et grands. Tous ces œufs se différencient en termes de goût, de fourrage et de conception. Barry Callebaut, le plus grand fabricant mondial de cacao et de chocolat de qualité, propose un large assortiment d'éléments décoratifs avec lesquels les chocolatiers pourront personnaliser et raffiner leurs œufs de Pâques. Le géant du chocolat dispose de vastes connaissances et d'une grande expertise sur le marché du chocolat et définit ainsi les nouvelles tendances en matière d'œufs de Pâques.

Des créations uniques des maîtres-chocolatiers avec les décorations de Barry Callebaut

La finition d'un œuf en chocolat est de plus en plus cruciale. La gamme Barry Callebaut de qualité supérieure et facile à utiliser constitue une aide précieuse pour les chocolatiers professionnels qui veulent surprendre leur clientèle en créant l'œuf de Pâques unique.



Arthur Tuytel, pâtissier-chocolatier néerlandais, déclare : « *Il est capital pour nous de proposer à nos clients des produits de haute qualité. Certainement en matière de goût, mais également en termes d'aspect visuel : ne dit-on pas « le plaisir des yeux compte aussi » ? C'est pourquoi nous accordons énormément d'importance à l'esthétique de nos créations. Les décorations de Barry Callebaut nous permettent de créer un nombre infini de variations. Nous avons par exemple réalisé deux œufs d'environ un mètre de haut, chacun décoré avec une touche unique.* » Ces deux œufs de Pâques exceptionnels étaient exposés par Arthur Tuytel à l'occasion de l'ouverture du Laboratoire d'Inspiration Décorative de Barry Callebaut à Zundert. Pour l'un de ces œufs, c'est la technique spécifique des « feuilles de transfert » qui a été utilisée. Une variété infinie de conceptions, de structures, de couleurs ou de dessins personnalisés sont disponibles, inspirés par un large éventail de

domaines variés. Depuis peu, il existe même une forte tendance à reproduire des motifs venus du domaine de la mode sur le chocolat : imprimés léopard, pied-de-poule, motifs noir et blanc, combinaisons de couleurs originales, etc. La technique des feuilles de transfert consiste à appliquer des « feuilles » spéciales de différentes couleurs sur du beurre de cacao. Dès que le chocolat est versé sur les feuilles, il absorbe parfaitement le motif, procurant un superbe effet visuel ainsi qu'une touche de brillance unique. L'autre œuf de Pâques a été entièrement aspergé de

Communiqué de Presse

velours : un bel exemple du nouvel effet que de plus en plus de chocolatiers tentent de donner aux œufs de Pâques.

Pâques est une occasion idéale de donner libre cours à sa créativité, et c'est également la conviction du chocolatier belge Jean-Philippe Darcis, maître-chocolatier installé à Verviers. Pour Mr. Darcis, le défi consiste à réaliser des créations raffinées et luxueuses : « *Le potentiel dont les chocolatiers disposent pour créer des œufs de Pâques est encore trop souvent méconnu. En utilisant les techniques adéquates et les bons produits, il est pourtant parfaitement possible de briser les clichés et de créer un œuf de Pâques tout en élégance,* » explique Mr. Darcis. Cet œuf de Pâques aéré a été réalisé avec un chocolat de Madagascar, la variété de chocolat préférée de Jean-Philippe Darcis en raison de sa note subtile de fruits rouges. Cette création qui utilise des décorations uniques est tellement différente de la plupart des petits œufs en chocolat qui seront ramassés le dimanche de Pâques : il s'agit là d'un véritable œuf de luxe, avec en touche exclusive, des pastilles de chocolat dorées. Ici aussi, la technique des feuilles de transfert a été utilisée, combinée à de la poudre d'or.



Barry Callebaut : continuellement en quête de décorations innovantes

Outre de vastes assortiments de goûts et de fourrages de chocolat, Barry Callebaut permet également aux chocolatiers professionnels de concevoir des œufs de Pâques ingénieux. Pour ce faire, il a développé une large gamme de décorations comestibles, croquantes ou fondantes, grandes ou miniatures.



« Grâce à l'assortiment offert par Barry Callebaut, nous sommes en mesure de répondre aux attentes du consommateur et lui offrir des œufs de Pâques décoratifs », dit Philippe Bertrand, Directeur technique de Barry Callebaut, Meilleur Ouvrier de France Chocolatier Confiseur. Il a créé cet œuf de Pâques unique d'une hauteur de pas moins de cinquante centimètres, qu'il a signé "Au coeur d'un Oeuf". « Nous avons créé une cavité qui permet d'insérer un oeuf recouvert de feuilles d'or alimentaires dix-huit carats. Ceci donne un côté précieux et brillant à la création tout en restant dans

le symbole le plus important pour Pâques, ce qui est bien évidemment l'oeuf en chocolat, » explique Philippe Bertrand. La technique qui consiste à insérer une cavité, un cocon permet plus de liberté créative en cette période festive et forte pour les chocolatiers. Barry Callebaut, toujours en phase avec les tendances, a très bien compris que la chocolaterie s'inspire de plus en plus des thèmes de l'orfèvrerie et de la joaillerie dans les créations. Cet oeuf qui symbolise Pâques en est l'exemple.

Communiqué de Presse

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. Présent dans 30 pays, Barry Callebaut possède environ 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 ses nombreux programmes de durabilité et de ses activités de recherche, le Groupe travaille 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.

Contact pour les médias:

Charlotte Ryckman

Consultant

Grayling

Phone: +32 2 738 17 89

Charlotte.ryckman@grayling.com