



News Release

Barry Callebaut ouvre sa première Chocolate Academy en Russie

- **Nouvelle Chocolate Academy de Barry Callebaut à Chekhov, Russie – un centre pour utilisateurs professionnels du chocolat**
- **Les cours comprennent des ateliers, des séminaires et des démonstrations destinés à favoriser les échanges d'expériences dans le traitement de chocolat fin**
- **150 ans de savoir, de créativité et de passion pour le cacao et le chocolat constituent le fondement d'un réseau d'information entre professionnels**
- **Chaque semaine, 500 chocolatiers, confiseurs et chefs se retrouvent dans douze Chocolate Academies au monde entier**

Chekhov/Russie, 4 septembre 2008 – Barry Callebaut, le leader mondial des fabricants de produits à base de cacao et de chocolat de qualité supérieure, a inauguré aujourd'hui une Chocolate Academy à Chekhov, près de Moscou. Elle témoigne de la détermination du Groupe à développer ses activités en Europe orientale et à renforcer ses relations avec les chocolatiers et chefs en Russie.

Implantées dans le monde entier, les Chocolate Academies sont une réalisation unique en son genre. Elles proposent tout une gamme de séminaires, démonstrations, cours théoriques et ateliers pratiques dans le but d'inciter les artisans et professionnels de la gastronomie, notamment les chefs pâtisseries, les confiseurs, les boulangers et les traiteurs du monde entier à :

- partager leur passion pour le chocolat fin avec d'autres professionnels
- améliorer constamment leurs compétences dans le travail avec des produits à base de chocolat fin, tels que «Callebaut» (chocolat fin belge), «Cacao Barry» (délicieux chocolat français) et «Carma» (chocolat suisse de qualité supérieure), ainsi que «Sicao», une marque produite localement
- à en savoir plus sur les toutes dernières tendances dans la fabrication, les techniques et les recettes.

De conception moderne, ce centre de formation, qui se trouve dans le site de l'usine de chocolat de Barry Callebaut à Chekhov, à 60 km au sud de Moscou. Barry Callebaut a un réseau mondial de douze Chocolate Academies. Illustrant à ce titre la somme de connaissances accumulées par Barry Callebaut, la nouvelle Chocolate Academy s'emploiera à promouvoir, parmi les professionnels, les échanges d'expériences dans le traitement du chocolat.

Un célèbre chef pâtissier russe à la tête de la Chocolate Academy

La nouvelle académie sera dirigée par le célèbre chef pâtissier Edward Lebedev. Avant de rejoindre Barry Callebaut, il a travaillé dans quelques uns des meilleurs restaurants en Russie. Sa passion pour le chocolat l'a conduit à suivre des cours dans de grandes écoles de pâtisserie d'Europe, notamment l'Ecole gastronomique Bellouet Conseils, le prestigieux établissement parisien spécialisé dans l'art des desserts.

«Le marché russe du chocolat vit actuellement un transfert des préférences en faveur du chocolat haut de gamme», explique Edward Lebedev. «Par l'intermédiaire des cours de la Chocolate Academy nous pouvons aider les artisans à réaliser de nouvelles et délicieuses surprises gustatives pour leurs propres clients».



News Release

Un marché à croissance rapide

Le marché russe du chocolat possède le potentiel de croissance le plus élevé d'Europe orientale. L'observatoire des marchés Euromonitor prévoit qu'entre 2007 et 2012, le marché russe de la confiserie à base de chocolat croîtra en moyenne de 15,3% par année en valeur et de 5,4% en volume, alors que le taux de croissance du marché global du chocolat est de 2-3%.

«Nous sommes en bonne voie de tripler nos ventes en Russie dans les trois prochaines années», explique Filip De Reymaeker, Vice-président Europe orientale à Barry Callebaut. «Il existe une bonne demande des clients industriels et Gourmet. La croissance du marché du chocolat est marquée par un transfert des préférences en faveur de produits hauts de gamme. Notre Chocolate Academy réagit à cette évolution en aidant les chefs à approfondir leurs compétences dans la fabrication de chocolat. La classe moyenne s'agrandit rapidement, aussi en dehors des centres urbains de Moscou et St-Petersburg, ce qui conduit à une forte augmentation de la consommation de chocolat dans le pays.»

Barry Callebaut possède des Chocolate Academies en France, Belgique, Suisse, Pays-Bas, Grande-Bretagne, Pologne, Chine, Singapour, Inde, Canada, Etats-Unis (ouverture le 24.09.2008) et en Russie.

Barry Callebaut:

Avec un chiffre d'affaires annuel de plus de CHF 4 milliards (EUR 2.5 milliards) pour l'exercice 2006/07, 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 fini sur les rayons des magasins. Présent dans 24 pays, Barry Callebaut possède plus de 40 sites de production et occupe environ 7500 personnes. Le Groupe répond aux besoins de l'ensemble de l'industrie alimentaire, des fabricants aux utilisateurs professionnels de chocolat en passant par la grande distribution. Les produits Callebaut, Cacao Barry et Carma sont conçus spécialement pour répondre aux besoins particuliers de la clientèle artisanale comprenant les boulangers, les pâtisseries, les restaurateurs et les traiteurs. Barry Callebaut fournit aussi une gamme complète de services dans les domaines du développement de produits, des processus de fabrication, de la formation et du marketing.

Contacts médias en Russie:

Julia Sloutskova
Willard PR Moscow,
4 Stasovoy str., Donskoy Posad,
office A100, Moscow, 119071, Russia
tel. +7 495 775 47 95
email: sloutskova@willardgroup.ru

Contacts médias hors de la Russie:

Josiane Kremer
Corporate Communications
Barry Callebaut SA, Zurich, Suisse
Tél: +41 43 204 0458
email: josiane_kremer@barry-callebaut.com