



Barry Callebaut ouvre sa première **Chocolate Academy** en Inde

- Le leader mondial des fabricants de produits à base de cacao et de chocolat de qualité supérieure offrira à Mumbai des possibilités de formation uniques en leur genre
- Les cours comprendront des ateliers, des séminaires et des démonstrations destinés aux artisans et aux chefs s'intéressant particulièrement au chocolat Gourmet
- L'entrée dans le marché indien s'inscrit dans la stratégie du Groupe visant à saisir les opportunités de croissance dans les marchés en développement rapide

Mumbai, Inde, 8 août 2008 – Barry Callebaut, le leader mondial des fabricants de produits à base de cacao et de chocolat de qualité supérieure, a annoncé aujourd'hui l'ouverture de sa première **Chocolate Academy** en Inde, à Mumbai. Le Groupe témoigne ainsi de sa volonté de développer ses activités et de renforcer ses relations avec les chocolatiers et les chefs du pays.

De conception très moderne, le centre de formation mettra en évidence le savoir-faire accumulé pendant plus de 150 ans par les **marques leader mondiales de chocolats fins de Barry Callebaut** que sont **Callebaut (Belgique)**, **Cacao Barry (France)** et **Carma (Suisse)**. En outre, il favorisera les échanges techniques entre professionnels. Des cours d'introduction sur les origines du chocolat aux techniques d'enrobage et de sculpture, en passant par les classes spéciales de moulage, le programme de la **Chocolate Academy** a été conçu spécialement pour encourager les participants à utiliser et élargir leurs capacités sous la direction de maîtres chocolatiers expérimentés.

Comme dans toutes les **Chocolate Academies** dans le monde, les cours seront donnés par des enseignants expérimentés: conseillers techniques de Barry Callebaut, grands chefs membres du prestigieux **Club des Ambassadeurs** de Barry Callebaut et spécialistes externes. En outre, les classes seront petites et se tiendront dans un cadre bien fait pour favoriser de bons échanges d'expérience entre participants et pour parler des dernières tendances dans la confection de chocolat.

En juillet 2007, **Barry Callebaut** a annoncé l'installation d'un bureau de vente en Inde, conformément à sa stratégie visant à prendre pied dans des marchés émergents prometteurs. Selon l'observatoire international des marchés Euromonitor, le marché indien du chocolat, qui est relativement petit (environ 55 000 tonnes de chocolat et de pâte à glacer par an), devrait croître en moyenne d'environ 17,8% par année entre 2008 et 2012. En suivant ses grands clients multinationaux dans ce marché en croissance rapide et en visant l'industrie alimentaire nationale, les hôtels et boulangeries, Barry Callebaut a d'ores et déjà gagné des parts de marché.

«Nos recherches signalent l'existence d'un potentiel de formation énorme parmi les débutants désireux d'apprendre comment travailler avec du chocolat de grande qualité, tel que **Callebaut**, **Cacao Barry** et **Carma**, ainsi que chez les utilisateurs existants qui veulent améliorer leurs connaissances», explique Paul Halliwell, Directeur de Gourmet Asie. «L'Académie fournit également une excellente plateforme aux professionnels pour des échanges d'expériences avec nos maîtres chefs, dont ils recevront de précieuses informations sur les tendances globales.»

| 1/2



Communiqué de presse

«L'ouverture de la Chocolate Academy témoigne de l'importance que Barry Callebaut attribue au marché indien et aux très grands talents que nous avons vus dans l'industrie gastronomique de ce pays et que l'on peut encore perfectionner», ajoute Paul Halliwell.

«Depuis plus de vingt ans, les experts de Barry Callebaut ont donné des cours sur mesure à des spécialistes. Chaque semaine, quelque 500 chocolatiers, confiseurs et chefs se retrouvent dans les dix Chocolate Academy dans le monde,» souligne Gael Etrillard, Chef et Conseiller technique pour les Chocolate Academies de Barry Callebaut en Asie du Sud-est, Inde et les Maldives. «Nous transmettons notre expertise et notre passion par le biais de démonstrations, de classes de théorie et d'ateliers.»

Barry Callebaut possède dix Chocolate Academies dans le monde. Deux autres unités, à Chicago (USA) et Chekhov (Russie) seront inaugurées ces prochains mois.

D'autres informations sur les **Chocolate Academies Barry Callebaut** et sur les marques leaders mondiales **Callebaut**, **Cacao Barry** et **Carma**, sont disponibles sur le site www.barry-callebaut.com.



Barry Callebaut:

*Avec un chiffre d'affaires annuel de plus de CHF 4 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 pour les médias en Inde:

Gitika Taraporewala
Managing Partner
Criesse Communications
gitikat@gmail.com

Contacts pour les médias hors Inde:

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