



# Communiqué de presse

**Etendant son réseau mondial de centres de formation  
avec une 16<sup>ème</sup> unité**

## **Barry Callebaut inaugure son premier CHOCOLATE ACADEMY™ center en Turquie**

- **Barry Callebaut ouvre un nouveau centre d'innovation spécialisé dans le chocolat – le premier du genre en Turquie**
- **Le CHOCOLATE ACADEMY™ center offre un large éventail d'ateliers et de démonstrations pour les chefs, les professionnels de l'art culinaire et les experts en chocolat**

*Istanbul/Turquie, le 22 novembre 2013* – Barry Callebaut, le leader mondial des fabricants de produits à base de cacao et de chocolat de qualité supérieure, a annoncé l'ouverture de son premier CHOCOLATE ACADEMY™ center en Turquie, le 16<sup>ème</sup> du réseau de centres de formation que le Groupe a établi dans le monde. Sis à Istanbul, le centre dispose d'installations ultra-modernes pour la formation de professionnels de l'art culinaire à tous les niveaux désireux d'approfondir leurs compétences dans le travail du chocolat, d'apprendre de nouvelles techniques, de découvrir de nouvelles tendances et des recettes destinées au marché turc.

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

Le CHOCOLATE ACADEMY™ center mettra en valeur une expérience accumulée depuis plus de 150 ans par les marques globales Gourmet de Barry Callebaut: Callebaut®, Cacao Barry® et Carma®. Ce sera aussi un lieu de rencontre favorisant les échanges techniques et d'expériences entre professionnels du chocolat.

Marc Pauquet, Conseiller technique et Directeur du centre explique: «Notre nouveau CHOCOLATE ACADEMY™ center offrira un grand choix d'ateliers couvrant toutes les demandes – des débutants aux chefs expérimentés. Beaucoup d'experts turcs du chocolat se rendent en Europe pour y suivre des cours. Désormais, ils disposent, ici à Istanbul, d'un centre de formation de haut niveau.» Et d'ajouter: «Nous visons à promouvoir des échanges fructueux entre nos Conseillers techniques et Ambassadeurs de marques d'une part, et les professionnels du pays de toutes les spécialités du service alimentaire d'autre part. Nous créerons de nouvelles recettes pour et avec les Turcs. Nous découvrirons aussi de nouvelles méthodes d'utilisation du chocolat.»

Le nouveau CHOCOLATE ACADEMY™ center de Barry Callebaut occupe une superficie de 250m<sup>2</sup> au siège de la Région EEMA, à Istanbul. Dans ces locaux spacieux, on trouve une cuisine professionnelle dotée de plans de travail individuels en marbre pour la pré-cristallisation du chocolat ainsi que tout l'équipement et tous les ustensiles que l'on trouve dans les meilleures écoles du monde.



# Communiqué de presse

En outre, des chefs et des enseignants internationaux viendront de l'étranger dans ce nouveau centre d'innovation au cœur de la Turquie, afin de transmettre leurs connaissances et leur savoir-faire aux experts en chocolat turcs. Le premier d'entre eux sera Philippe Marand, Conseiller technique et chef français, sans doute l'un des personnalités les plus importantes dans le monde du chocolat gourmet.

Pour Frederic Trombert, Vice-président de Produits Gourmet & Spécialités de Barry Callebaut dans la Région EEMEA, le nouveau CHOCOLATE ACADEMY™ center est un élément important pour le renforcement de la présence du Groupe en Turquie et dans toute la région: «En plus d'être notre premier Chocolate Academy en Turquie, et le deuxième dans notre région EEMEA, il concrétise aussi notre engagement envers le marché national du chocolat et démontre l'importance de la Turquie pour nos marques globales Callebaut®, Cacao Barry® et Carma®. Ce centre nous rapproche également de notre clientèle. Il permettra aux chefs et artisans locaux d'enchanter leurs clients avec des créations de grande qualité en tout temps et en tout lieu.»

Le nouveau CHOCOLATE ACADEMY™ center d'Istanbul sera intégré aux 15 autres centres existant dans le monde. Chaque année, quelque 38 000 professionnels y suivent des cours. Pour plus d'informations sur ces centres, veuillez visiter: [www.chocolate-academy.com](http://www.chocolate-academy.com).

\*\*\*

***A propos de Callebaut® ([www.callebaut.com](http://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 chocolat – l'ingrédient le plus important pour les couvertures – 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 d'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](http://www.cacao-barry.com)):***

*Cacao Barry® offre aux artisans, pour leurs créations, un vaste assortiment de cacao et de chocolats. L'histoire de Cacao Barry® a commencé en 1842, lorsque son fondateur, Charles Barry, a voyagé en Afrique à la recherche des meilleures variétés de cacao pour son premier véritable chocolat destiné aux connaisseurs. En 1923, l'entreprise a été catapultée sur la scène internationale, faisant de Cacao Barry® la première entreprise à étudier la culture du cacao en Amérique latine et dans d'autres continents. Dès le jour de sa naissance, Cacao Barry® a établi de nouveaux standards. La création de sa première gamme de couvertures en Chocolat Pure Origine a constitué un fait marquant dans l'industrie. Celles-ci ont été suivies rapidement par l'introduction de couvertures de plantation pour répondre au désir croissant des chefs et des professionnels de l'alimentation de réaliser des expériences gustatives intenses en arôme et susceptibles d'une grande différenciation. Avec la création de Mycryo™, Cacao Barry® a abordé le potentiel inexploré du beurre de cacao comme matière grasse de cuisson, légère et 100% végétale. En 2007, la marque a introduit l'Or Noir Lab, un service permettant aux chefs de créer du chocolat avec leurs propres signatures. La technique de la Q-fermentation™ est la toute dernière innovation résultant de notre curiosité historique pour la créativité que permet le cacao. En remettant constamment en question les standards de l'industrie, Cacao Barry® cherche à libérer et à partager le potentiel que contiennent le cacao et le chocolat en termes d'arômes, de texture et d'applications culinaires. Aujourd'hui et demain.*



# Communiqué de presse

---

***A propos de Carma® ([www.carma.ch](http://www.carma.ch)):***

*Carma® a été créée en 1931, à Zurich, par Carl Maentler, qui avait décidé de lancer des produits prêts à l'emploi de grande qualité afin de faciliter la tâche des chefs pâtissiers. Depuis 80 ans, Carma® est considérée comme une marque de référence dans les secteurs de la pâtisserie et de la confiserie, ainsi que dans celui de l'hôtellerie, restauration et du service traiteur (HORECA). Grâce au succès de son expansion et de l'augmentation de la demande, Carma® s'exporte vers une vaste clientèle disséminée dans le monde entier. Aujourd'hui, Carma® est la marque Gourmet suisse 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](http://www.barry-callebaut.com)):***

*Avec un chiffre d'affaires annuel de CHF 4,9 milliards (EUR 4,0 milliards / USD 5,4 milliards) environ pour l'exercice 2012/2013, Barry Callebaut, dont le siège est à Zurich, est le leader mondial des fabricants de produits à base de cacao et de chocolat de qualité supérieure – de l'achat et de la transformation des fèves de cacao à la production du chocolat le plus fin, comprenant les fourrages, les décorations et les pâtes à glacer en chocolat. Le Groupe exploite plus de 50 sites de production dans le monde, vend ses produits dans plus de 100 pays et emploie un personnel diversifié et engagé de plus de 8500 personnes. Barry Callebaut répond aux besoins de l'ensemble de l'industrie alimentaire, des fabricants aux artisans et utilisateurs professionnels de chocolat, tels que les chocolatiers, les confiseurs, les pâtissiers, les hôteliers, les restaurateurs ou les traiteurs. Pour les besoins spécifiques de ces clients, le Groupe dispose des deux marques mondiales Callebaut® et Cacao Barry®.*

*Par son programme «Cocoa Horizon», Barry Callebaut s'engage pour une production durable de cacao, contribuant ainsi à assurer l'approvisionnement futur en cacao et à améliorer les conditions d'existence des planteurs.*

\*\*\*

**Contacts  
pour les médias en Turquie:**

Sevda Erensel  
Willard Group Turkey

Tél: +90 533 313 49 69  
[istanbul@willardgroups.com](mailto:istanbul@willardgroups.com)  
[medya@willardgroups.com](mailto:medya@willardgroups.com)

**pour les médias en-dehors de la  
Turquie:**

Raphael Wermuth  
Head of Media Relations  
Barry Callebaut SA  
Tél. +41 43 204 04 58  
[raphael\\_wermuth@barry-callebaut.com](mailto:raphael_wermuth@barry-callebaut.com)