



# News Release

## Une nouvelle gamme de produits prêts-à-l'emploi pour les professionnels: **Barry Callebaut inaugure une usine de pâtisseries surgelées - «haute pâtisserie» en Espagne**

- **Joint-venture en Espagne entre Barry Callebaut (80%) et les Chefs Pâtisseries Paco et Jacob Torreblanca (20%)**
- **La nouvelle usine de spécialités est destinée à la production de pâtisseries haut de gamme, décorées et surgelées, réalisées avec les produits Cacao Barry (marque française du groupe Barry Callebaut pour les professionnels du chocolat)**
- **Paco Torreblanca crée les desserts et Barry Callebaut assure la production et la distribution internationale**
- **Cette entreprise commune s'inscrit dans la stratégie de Barry Callebaut qui vise à élargir son offre aux professionnels dans le domaine des produits «prêts-à-l'emploi»**

*Alicante, Espagne/Zurich, Suisse, 16 octobre 2008* – Barry Callebaut Pastry Manufacturing Iberica inaugurera aujourd'hui une usine dédiée à la production de pâtisseries surgelées : «haute pâtisserie» à Alicante, région de Valence, Espagne. Barry Callebaut Pastry Manufacturing Iberica est une joint-venture à 80/20 entre Barry Callebaut, leader mondial des fabricants de produits à base de cacao et de chocolats de qualité supérieure, et les Chefs Pâtisseries Paco et Jacob Torreblanca. Paco Torreblanca élabore des recettes raffinées pour les professionnels, son fils, Jacob Torreblanca, assume la direction de la production et Barry Callebaut se charge de la distribution internationale de ces desserts prêts-à-l'emploi.

Paco Torreblanca est l'un des meilleurs Chefs Pâtisseries au monde. Il a reçu d'innombrables prix, tels que «Meilleur Chef Pâtissier d'Espagne 1988» et «Meilleur Chef Pâtissier d'Europe 1990». Considéré par beaucoup comme la référence dans son art, Paco Torreblanca a conseillé pendant plus de vingt ans des entreprises espagnoles et internationales de l'alimentation en matière d'innovation et de création de desserts. Paco et Jacob Torreblanca travaillent depuis vingt ans avec Cacao Barry (chocolat haut de gamme français), la marque française du groupe Barry Callebaut pour les artisans et chefs.

«Notre entreprise commune avec le maître chef pâtissier Paco Torreblanca s'inscrit dans notre stratégie visant à renforcer nos activités avec les clients professionnels, ainsi qu'à élargir l'offre qui leur est destinée», déclare Philippe Janvier, Vice-président Gourmet Europe Barry Callebaut. «Beaucoup de chefs ne trouvent plus de main-d'œuvre qualifiée, d'autres – les traiteurs, par exemple – doivent pouvoir planifier avec souplesse. Les produits «prêts-à-l'emploi» de grande qualité fournissent à ces deux segments de clientèle une alternative fort bienvenue.»

«J'aime passionnément jouer avec les arômes et transformer des ingrédients en délices pour les yeux et le palais. Pour une recette de pâtisserie, mon credo a toujours été de tirer le maximum d'un bon ingrédient, comme le chocolat noir ou la framboise, et de tenter ainsi d'atteindre la perfection dans toutes les combinaisons possibles», explique Paco Torreblanca. «Il y a deux ans, nous avons développé avec Barry Callebaut un procédé unique permettant de fabriquer de grandes quantités tout en veillant à ce que mon credo soit toujours respecté. Maintenant, j'ai la possibilité de partager avec le monde de la pâtisserie ma passion et ma vision des pâtisseries de grande qualité.»



# News Release

---

## **Un procédé unique dans une usine de pâtisserie moderne**

La nouvelle usine de spécialités a été construite en tenant compte les besoins spécifiques de la production de pâtisseries de qualité et des normes de sécurité alimentaire les plus sévères. Employant une quarantaine de personnes, l'usine peut produire jusqu'à 30 000 pâtisseries par jour. Elle a suffisamment de place pour doubler la production si nécessaire. Toutes les machines ont été réalisées sur mesure, afin de pouvoir allier une production de masse à l'exigence de qualité absolue développée par les Torreblanca. Barry Callebaut Pastry Manufacturing Iberica travaille déjà à plus de 50% de ses capacités et livre chaque jour dans tous les pays d'Europe. Elle se prépare à exporter vers l'Amérique du Nord et la Chine.

\* \* \*

### **Barry Callebaut ([www.barry-callebaut.com](http://www.barry-callebaut.com)):**

*Avec un chiffre d'affaires annuel de plus de CHF 4 milliards (EUR 2,5 milliards) pour l'exercice 2006/07, le Groupe 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. Barry Callebaut est présent dans 25 pays, possède 40 sites de production et emploie environ 7 500 personnes. Le Groupe répond aux besoins de l'ensemble de l'industrie alimentaire, depuis les fabricants jusqu'aux utilisateurs professionnels de chocolat, tels que les chocolatiers, les pâtisseries ou les boulangers, et à la grande distribution. Les produits **Callebaut**, **Cacao Barry** et **Carma** sont conçus pour répondre aux besoins particuliers de la clientèle artisanale, notamment les boulangers, les chefs pâtisseries, les hôteliers 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.*

D'autres informations sur les **Chocolate Academies Barry Callebaut** et sur les marques leaders mondiales Gourmet **Callebaut**, **Cacao Barry** et **Carma**, sont disponibles sur le site [www.barry-callebaut.com](http://www.barry-callebaut.com).

---

## **Contacts**

### **Pour investisseurs et analystes financiers:**

Simone Lalive d'Epinay, Head of IR  
Barry Callebaut AG  
Phone: +41 43 204 04 23  
[simone\\_lalive@barry-callebaut.com](mailto:simone_lalive@barry-callebaut.com)

### **Pour les médias hors d'Espagne:**

Gaby Tschofen, Corp.Communications  
Barry Callebaut AG  
Phone: +41 43 204 04 60  
[gaby\\_tschofen@barry-callebaut.com](mailto:gaby_tschofen@barry-callebaut.com)

### **pour les médias en Espagne:**

Philippe Bouvier, Managing Director  
Barry Callebaut Pastry Manufacturing  
Phone : +34 96 547 20 25  
[philippe\\_bouvier@barry-callebaut.com](mailto:philippe_bouvier@barry-callebaut.com)