



# News Release

## Suivez le World of the Finest Belgian Chocolate à l'Exposition Universelle à Shanghai

<http://shanghai2010.barry-callebaut.com>

Wieze, Belgique, 30 Avril 2010 – Expérimentez en ligne ce qui promet d'être l'une des principales attractions du Pavillon Belge à Shanghai ! Le Barry Callebaut's "Online Chocolate Corner" (<http://shanghai2010.barry-callebaut.com>) offre une vue chocolatée sur l'Exposition Universelle.



Mis à jour quotidiennement, le site vous fait découvrir la tentante et sensuelle expérience du Belgian Chocolate Corner comme si vous y étiez. Recevez toutes les dernières infos de l'expo ; suivez les démonstrations en ligne, consultez l'agenda des démonstrations; rencontrez les chocolatiers belges qui vont

partager leur expérience avec le monde; et découvrez en plus sur les partenaires mondialement connus qui sont derrière le Belgian Chocolate Corner. Tout cela à partir d'une seule et même adresse : <http://shanghai2010.barry-callebaut.com>.

Plus de 70 artisans chocolatiers vont partager leur talent, connaissance, passion et leur créativité sur le Belgian Chocolate Corner sur la toile. En plus de réaliser des créations uniques à l'Exposition Universelle, ils donneront également des démonstrations en direct devant des millions de spectateurs des 4 coins du monde.



La Belgique est connue à travers le monde pour son chocolat, et particulièrement son invention de la praline. Il y a plus d'artisans chocolatiers en Belgique que dans n'importe quel autre pays. Le Chocolate Corner du Pavillon Belge est un partenariat très spécial entre Barry Callebaut, le fournisseur de cacao de haute qualité et leader sur le marché mondial du chocolat, la maison chocolatière

reconnue internationalement Godiva, Guylian et Neuhaus. Le stand promet d'être un festin pour les yeux et les papilles, qui offrira une vue sur les différents aspects de la production de chocolat : de la série d'ingrédients à la plus raffinée des pralines, de la marque reconnue internationalement à l'artisan local.

L'Exposition Universelle ouvre ses portes ce samedi 1<sup>er</sup> mai jusqu'au 31 octobre. La première démonstration sera effectuée par les chocolatiers Philippe Vancayseele de Barry Callebaut, Olivier Demol de Neuhaus et Thierry Muret de Godiva.

\* \* \*

| 1/2



# News Release

---

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

Avec un chiffre d'affaires annuel d'environ CHF 4,9 milliards/EUR 3,2 milliards/USD 4,3 milliards pour l'exercice 2008/09, 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. Présent dans 26 pays, Barry Callebaut possède quelque 40 sites de productions et occupe 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 confiseurs et les pâtisseries, ainsi qu'à la grande distribution. Barry Callebaut est le leader mondial de l'innovation dans les produits à base de cacao et de chocolat. Il fournit aussi une gamme complète de services dans les domaines du développement de produits, des processus de fabrication, de la formation et du marketing. Le Groupe s'engage activement dans des initiatives et dans des projets contribuant à établir une chaîne d'approvisionnement du cacao plus durable.

\* \* \*

**Contacts:**

Nicole Heremans  
Barry Callebaut Belgium NV  
+32 53 73 03 32  
[Nicole\\_Heremans@barry-callebaut.com](mailto:Nicole_Heremans@barry-callebaut.com)

Sally Herygers  
Pride  
+32 472 67 97 03  
[sally.herygers@pr-ide.be](mailto:sally.herygers@pr-ide.be)

Ann Maes  
Pride  
+32 477 41 70 92  
[ann.maes@pr-ide.be](mailto:ann.maes@pr-ide.be)