

Communiqué de presse

Barry Callebaut et Nestlé s'associent dans le cadre d'une première mondiale

KITKAT® est la première marque à commercialiser une version au chocolat Ruby

- **La marque japonaise KITKAT® est la première marque de grande consommation au monde à commercialiser une version au chocolat Ruby nommée «KITKAT® Chocolatory® Sublime® Ruby».**
- **Barry Callebaut a dévoilé «Ruby», la quatrième variété de chocolat, qui s'ajoute au chocolat noir, au lait et blanc, en septembre 2017.**
- **Le chocolat Ruby offre un goût fruité de baies fraîches et une couleur caractéristique. Aucune baie, aucun arôme de baies, aucun colorant n'est ajouté.**
- **Pour des informations supplémentaires sur 'KITKAT® Chocolatory® Sublime® Ruby' cliquer sur: http://p.nestle.jp/kitkat_ruby/**

Tokyo/Japon, le 18 janvier 2018 – Le 19 janvier, Nestlé Japan Ltd. commercialisera la version au chocolat Ruby de sa marque emblématique KITKAT® dans les boutiques KITKAT® Chocolatory® au Japon et en Corée du Sud, ainsi que sur Internet. KITKAT® est la première marque à proposer aux consommateurs cette quatrième variété de chocolat – aux côtés du chocolat noir, au lait et blanc –, cinq mois à peine après son lancement. Le chocolat Ruby a été créé par Barry Callebaut, leader mondial des fabricants de produits à base de chocolat et de cacao de qualité supérieure. «KITKAT® Chocolatory® Sublime® Ruby» sera disponible à partir du vendredi 19 janvier, à temps pour la Saint-Valentin.

Depuis son annonce à Shanghai, le 5 septembre 2017, le chocolat Ruby a suscité un vif intérêt auprès des connaisseurs partout dans le monde. Le chocolat Ruby utilisé dans «KITKAT® Chocolatory® Sublime® Ruby» possède un goût fruité de baies fraîches et une couleur caractéristique. Il est fabriqué à partir de la fève de cacao Ruby. Aucune baie, aucun arôme de baies, aucun colorant n'est ajouté. La fève est dotée de qualités uniques, que Barry Callebaut est parvenu à libérer grâce à un processus novateur dont le développement a nécessité de nombreuses années.

«Sublime® Ruby» a été créé grâce au savoir-faire du grand pâtissier Yasumasa Takagi. Il sera vendu dans les boutiques KITKAT® Chocolatory®, ainsi que sur Internet. KITKAT® Chocolatory® est une boutique spécialisée, au Japon et en Corée du Sud, qui vend des chocolats KITKAT® haut de gamme créés avec une attention méticuleuse accordée aux ingrédients et aux méthodes de préparation, sous la direction de Yasumasa Takagi, propriétaire et chef de Le Pâtissier Takagi.

Antoine de Saint-Affrique, CEO de Barry Callebaut: «Je me réjouis que notre innovation révolutionnaire, le chocolat Ruby, ait pris un essor aussi rapide grâce à notre partenariat avec Nestlé et la marque pionnière KITKAT® au Japon. Nestlé a été très rapide à repérer les tendances et à introduire une version chocolat Ruby de KITKAT® qui séduira les consommateurs d'Asie et d'ailleurs.»

À propos du groupe Barry Callebaut (www.barry-callebaut.com):

Avec un chiffre d'affaires annuel de CHF 6,8 milliards (EUR 6,3 milliards / USD 6,9 milliards) environ pour l'exercice 2016/17, le groupe Barry Callebaut, dont le siège est à Zurich, est le leader mondial des fabricants de produits à base de chocolat et de cacao de qualité supérieure – de l'achat et de la

transformation des fèves de cacao à la production du chocolat le plus fin, qui comprend les fourrages, les décorations et les pâtes à glacer en chocolat. Le Groupe exploite près de 60 sites de production dans le monde et emploie un personnel diversifié et engagé de quelque 11 000 collaborateurs.

Le groupe Barry Callebaut répond aux besoins de l'ensemble de l'industrie alimentaire, des fabricants industriels aux artisans et utilisateurs professionnels de chocolat, tels que les chocolatiers, les confiseurs, les pâtisseries, les hôteliers, les restaurateurs ou les traiteurs. Les deux marques mondiales satisfaisant aux besoins spécifiques de ces clients Gourmet sont Callebaut® et Cacao Barry®.

Le groupe Barry Callebaut s'engage à faire en sorte que la production de chocolat durable devienne la norme d'ici à 2025, afin d'assurer l'approvisionnement futur en cacao et d'améliorer les conditions de vie des cultivateurs. Il soutient la Fondation Cocoa Horizons et son objectif de façonner un avenir durable pour le secteur du chocolat et du cacao.

KITKAT

Marque de chocolat lancée au Royaume-Uni en 1935, KITKAT est aujourd'hui vendu dans plus de 100 pays à travers le monde. Au Japon, les produits KITKAT® sont depuis longtemps commercialisés sous le slogan «Je sais que mon vœu se réalisera (kit)», qui fait d'eux un outil de communication populaire pour exprimer le soutien et la gratitude, ou d'autres messages adressés aux proches, particulièrement aux étudiants pendant la saison des examens, mais également aux personnes qui travaillent dur pour atteindre d'autres types d'objectifs tout au long de l'année. Le lancement d'une large gamme de saveurs, notamment celles du thé matcha, du saké japonais et de la série «KITKAT® Chocolatory®», produite sous la supervision d'un pâtissier renommé, a largement popularisé les KITKAT japonais, tant au Japon qu'à l'étranger.

KITKAT Chocolatory

KITKAT® Chocolatory® est la première boutique spécialisée de KITKAT® dans le monde. La marque participe depuis 2003 à la création des nouveaux produits KITKAT® sous la direction et la supervision totales de Yasumasa Takagi, propriétaire et chef de Le Pâtissier Takagi, qui a contribué à rendre KITKAT® encore plus attractif grâce à la création de plusieurs produits KITKAT® novateurs. Le nom «chocolatory» a été formé en combinant les termes «chocolatier» et «chocolate factory» (chocolaterie). KITKAT® Chocolatory® se veut une boutique où les clients appartenant à différentes tranches d'âge peuvent interagir et s'octroyer des moments de détente en savourant le soin apporté à la qualité et aux détails par les chocolatiers et l'émoi que suscite une chocolaterie. <http://nestle.jp/brand/kit/chocolatory/>

Yasumasa Takagi

Né en 1966, Yasumasa Takagi a passé quatre ans en Europe. Après une formation dans des restaurants célèbres tels qu'Anficles (deux étoiles), Mauduit et Vergne, Yasumasa Takagi a travaillé comme directeur des décorations chez Overwise. Il est ensuite devenu le premier chef pâtissier japonais chez JC Glupow. En 1992, alors âgé de 26 ans, Yasumasa Takagi a été le plus jeune chef japonais à remporter le concours de gastronomie le plus prestigieux d'Europe. Aujourd'hui, Yasumasa Takagi est propriétaire et chef pâtissier de Le Pâtissier Takagi, qui gère quatre boutiques à Tokyo. Sa boutique principale est située à Fukazawa, dans la circonscription de Setagaya. Il est instructeur certifié à la Fédération des associations japonaises de confiserie (Federation of Japan Confectionery Associations) et assume les fonctions de directeur des Associations de confiseurs de Tokyo (Tokyo Confectionery Associations).



Suivez le groupe Barry Callebaut:

 [Twitter](#)

 [LinkedIn](#)

 [Facebook](#)

 [YouTube](#)

 [Flickr](#)

Contact médias en Asie:

Nor Badron
Barry Callebaut Asie-Pacifique
Téléphone: +65 6486 7200
nor_badron@barry-callebaut.com

Contact médias internationaux :

Christiaan Prins
Head of External Affairs
Barry Callebaut AG
Téléphone: +41 43 204 03 76
christiaan_prins@barry-callebaut.com