

# Communiqué de presse

## **Le phénomène international ruby arrive en Amérique du Nord Barry Callebaut lance officiellement ruby, quatrième type, aux États Unis et au Canada**

- **Ruby arrive sur le plus grand marché du chocolat du monde dans le cadre de son plan de lancement global, après une implantation réussie en Asie, en Europe et en Australie et Nouvelle-Zélande.**
- **Ruby est fabriqué à partir de fèves de cacao pures ; grâce à un processus unique, sans aucun colorant ni arôme de baie ajouté, Barry Callebaut libère les saveurs et la couleur naturelles de ces fèves de cacao spéciales.**
- **Pour rester fidèle à l'objectif de protéger l'originalité de ruby, Barry Callebaut continue de travailler en étroite collaboration avec l'Agence américaine de réglementation des produits alimentaires et des médicaments (FDA) pour définir les normes d'appellation pour ce produit.**

*ZURICH, Suisse, le 14 mai 2019* – L'attente s'achève enfin. Le quatrième type de chocolat plébiscité par les artisans, marques et consommateurs partout dans le monde est désormais disponible sur le plus grand marché du chocolat et des confiseries, les États-Unis, ainsi qu'au Canada.

Ruby de Barry Callebaut présente un nouveau profil sensoriel original, équilibre entre un goût fruité et d'onctuosité savoureuse, issu de fèves de cacao pures spécialement sélectionnées pour leurs propriétés « ruby », sans aucun ajout d'arômes ou de colorants. Avec son goût et sa couleur uniques, ruby répond à d'autres attentes des consommateurs que le chocolat noir, au lait et blanc. Il constitue pour les chefs, artisans et chocolatiers un produit au potentiel illimité qui peut être incorporé dans des barres chocolatées, tablettes, bonbons au chocolat, pâtisseries, desserts et bien plus encore.

Peter Boone, CEO et président de Barry Callebaut Americas : « Porté par la vague d'enthousiasme des consommateurs partout dans le monde, Barry Callebaut a collaboré avec un petit groupe d'artisans innovants au cours des six derniers mois pour effectuer un pré-lancement de ruby sur le marché américain. Ces produits de consommation se sont très bien vendus. Ainsi, pour nous assurer que nos partenaires commerciaux ont accès au produit, nous estimons qu'il est temps de passer à l'étape suivante de notre campagne de lancement global et d'introduire ruby sur l'ensemble du marché nord-américain. »

En vue d'obtenir une norme d'appellation aux États-Unis pour cette innovation capitale, Barry Callebaut travaille donc avec la FDA pour tester la vente de ruby en tant que nouveau chocolat sur le marché américain. L'objectif ultime est d'obtenir une nouvelle appellation qui reflète le profil sensoriel particulier de ruby.

En attendant, ruby sera lancé aux États-Unis sous forme de chocolat de couverture. La variante adressée aux artisans, le chocolat de couverture Callebaut® RB1, sera mise à l'honneur lors d'un événement privé piloté par un chef à Miami (Floride) le lundi 20 mai. Le produit destiné aux

clients industriels, Barry Callebaut Ruby, sera mis en avant à l'occasion du salon de la confiserie et des snacks organisé par l'Association américaine des confiseurs (*National Confectioners Associations*) à Chicago (Illinois) le mardi 21 mai. Ces deux événements comprendront des démonstrations de chefs, des sessions d'application produit et des dégustations.

Bas Smit, Vice-président mondial du marketing international de Barry Callebaut, a déclaré : « Étant donné que ruby répond à des besoins précédemment insatisfaits des consommateurs, nous avons décidé de ne pas déposer la marque chocolat ruby dans le monde : ce chocolat ne devrait "appartenir" à personne. Nous aspirons à une croissance du segment de marché et à faire accepter ruby comme le quatrième type de chocolat. »

Avant le lancement officiel de ruby en Amérique du Nord, ruby a valu à Barry Callebaut le titre de « fabricant le plus innovant », décerné par l'Association américaine des confiseurs en 2018, et a même été cité dans un sketch de l'émission de divertissement américaine mondialement connue, *Saturday Night Live*. Hollywood a également pu tester le nouveau chocolat à l'occasion de l'after officiel des Oscars 2018.

Cette innovation, fruit de plus de 10 ans de travail, a vu le jour grâce au réseau international de centres de recherche et développement de Barry Callebaut, à l'université Jacobs de Brême (Allemagne) et à 175 années d'expertise en matière d'approvisionnement et de fabrication. Selon de nombreux experts, ruby est l'une des plus grandes découvertes des 80 dernières années dans le monde du chocolat.

Pour plus d'informations sur ruby aux États-Unis, rendez-vous sur : [www.barry-callebaut.com/ruby-is-here](http://www.barry-callebaut.com/ruby-is-here).

\*\*\*

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

*Avec un chiffre d'affaires annuel de CHF 6,9 milliards (EUR 6,0 milliards / USD 7,1 milliards) environ pour l'exercice 2017/18, 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 quelque 60 sites de production dans le monde et emploie un personnel diversifié et engagé de plus de 11 500 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 du chocolat durable la norme d'ici 2025 afin d'assurer l'approvisionnement futur en cacao et d'améliorer les conditions de vie des cultivateurs. Il soutient la Fondation Cocoa Horizons dans son objectif de façonner un futur du cacao et du chocolat ancré dans la durabilité.*

**Suivez le groupe Barry Callebaut:** [Twitter](#) [LinkedIn](#) [Facebook](#) [YouTube](#) [Flickr](#)

\*\*\*

**Contact**

Frank Keidel  
Barry Callebaut AG  
Phone: +41 76 399 69 06  
[frank\\_keidel@barry-callebaut.com](mailto:frank_keidel@barry-callebaut.com)

Kate Johnston  
Porter Novelli  
Phone +1 212 601 8249  
[kate.johnston@porternovelli.com](mailto:kate.johnston@porternovelli.com)