

Communiqué de presse

Créer des expériences instagrammables pour répondre aux attentes des consommateurs

Barry Callebaut ouvre le premier studio d'impression 3D en chocolat au monde pour créer des expériences gustatives inédites

- **Le groupe Barry Callebaut, via sa marque mondiale de décoration Mona Lisa, lance aujourd'hui l'impression 3D en chocolat à grande échelle, une première mondiale dans le secteur**
- **La technologie innovante de Mona Lisa 3D Studio permet aux chefs de concevoir des créations en chocolat inédites et sur-mesure à partir de chocolat belge**
- **Jordi Roca, chef pâtissier de renommée mondiale, a collaboré avec Mona Lisa pour créer une œuvre unique, « Flor de Cacao », inspirée de la fleur du cacaoyer**

Zurich, 14 février 2020 – Le groupe Barry Callebaut – premier fabricant mondial de produits à base de chocolat et de cacao de qualité supérieure, a annoncé aujourd'hui le lancement du premier chocolat imprimé en 3D personnalisé et produit à grande échelle, par le biais de [Mona Lisa](#), sa marque mondiale de décoration alimentaire.

Mona Lisa est la première marque à lancer l'impression 3D de chocolat personnalisé à grande échelle, réalisée avec du chocolat belge. Cette initiative révolutionne le monde de la création chocolatière en combinant une technologie de production à la pointe, une conception sur-mesure et l'expertise de Barry Callebaut en matière de chocolat. Cette avancée permet aux chefs d'élaborer leurs propres créations uniques sur-mesure et de les reproduire rapidement, pour un coût abordable, quelle que soit la complexité ou la spécificité du modèle.

Grâce au Mona Lisa 3D Studio, les chefs ont maintenant à leur disposition tout un univers de nouveaux outils créatifs. Pour l'événement de lancement, Mona Lisa s'est associée à [Jordi Roca](#) – l'un des chefs pâtissiers les plus créatifs au monde – l'invitant à exprimer sa créativité au travers d'une pièce en chocolat unique imprimée en 3D. Sa création, « Flor de Cacao », représente une fève de cacao qui s'ouvre comme une fleur de cacaoyer au contact de chocolat chaud.

« Cette nouvelle façon de travailler le chocolat va surprendre les consommateurs : des formes auparavant impensables sont aujourd'hui produites à grande échelle et avec une précision impressionnante, explique Jordi Roca. Je suis habituellement inspiré par les choses que je ne peux pas réaliser, car elles représentent un défi créatif. Mona Lisa 3D Studio me permet d'explorer d'autres sphères de ma créativité. Je peux désormais imaginer n'importe quel design et il deviendra réalité ».

Précurseur sur le marché du chocolat

Pablo Perversi, Chief Innovation, Sustainability & Quality Officer and Head of Gourmet chez Barry Callebaut a déclaré : « L'innovation est un pilier important de la stratégie de croissance de Barry Callebaut. Au travers cette innovation, Mona Lisa offre aux chefs les moyens de créer, à grande échelle, des dégustations en chocolat uniques pour les consommateurs. Cette technologie fait de Mona Lisa un précurseur au sein du secteur et renforce la position de leader mondial de Barry Callebaut dans le domaine des décorations alimentaires ».

Le [Mona Lisa 3D Studio](#) est équipé d'une technologie de précision novatrice capable d'imprimer des milliers de pièces à la fois, tout en conservant l'apparence d'une fabrication manuelle sur-mesure. Les chefs et les clients peuvent personnaliser une décoration en chocolat selon leurs envies en termes de modèle, de forme et de dimension. Une équipe de designers se charge

ensuite de transformer le produit en un prototype 3D numérique sous forme d'échantillons. Une fois le prototype approuvé, le produit final peut être rapidement reproduit en série et à grande échelle. Les créations peuvent être utilisées pour les desserts, la confiserie, les boissons chaudes et les pâtisseries. Ce service sera premièrement mis à la disposition des chefs ainsi que des hôtels, des chaînes de cafés et des établissements de restauration dans certains pays européens. Le premier client du Mona Lisa 3D Studio est Van der Valk, une chaîne hôtelière de premier plan aux Pays-Bas.

Permettre aux chefs d'anticiper les désirs des consommateurs

Les générations Y et Z veulent vivre de nouvelles expériences gustatives et visuelles.. Une étude indépendante menée par Barry Callebaut a montré que 7 consommateurs sur 10 désirent tester de nouvelles créations en chocolat. 6 consommateurs sur 10 souhaitent d'ailleurs les partager sur leurs réseaux sociaux. L'impression 3D répond donc à leurs désirs en repoussant les limites des possibilités esthétiques. Cette nouvelle technologie permet aux chefs d'élaborer des créations inédites et d'élargir leur savoir-faire, tout en travaillant avec du chocolat belge.

Pour plus d'informations sur les créations imprimées en 3D par Mona Lisa, consultez le site monalisadecorations.com/3DStudio

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

Avec un chiffre d'affaires annuel de CHF 7,3 milliards (EUR 6,5 milliards / USD 7,4 milliards) environ pour l'exercice 2018/19, 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 plus de 60 sites de production dans le monde et emploie un personnel diversifié et engagé de plus de 12 000 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 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.

À propos de Mona Lisa® (www.monalisadecorations.com):

Mona Lisa® Decorations a été fondée en 1987 par un chef ayant pour projet la fabrication de coupes et de copeaux en chocolat novateurs pour le secteur de la restauration. Depuis lors, la gamme s'est élargie et comprend désormais toute une panoplie de formes, textures, saveurs et couleurs, tout ce qui est nécessaire pour transformer des créations ordinaires en délices extraordinaires. En favorisant la créativité, Mona Lisa a pour ambition de développer l'activité de sa clientèle, qui se compose d'artisans, d'entreprises du secteur de l'hôtellerie, de la restauration et des cafés, ainsi que des marques alimentaires mondiales.

Mona Lisa soutient les communautés productrices de cacao à travers la fondation Cocoa Horizons et compte parmi les sociétés du groupe Barry Callebaut, premier fabricant mondial de chocolat et de cacao de qualité supérieure.

Suivez la page Instagram de Mona Lisa [ici](#).

Suivez le groupe Barry Callebaut:

 [Twitter](#)

 [LinkedIn](#)

 [Facebook](#)

 [YouTube](#)

 [Flickr](#)

**Contact
médias**

Frank Keidel
Head of Media Relations
Barry Callebaut AG
Téléphone : + 41 43 268 86 06
frank_keidel@barry-callebaut.com

Investisseurs et analystes financiers :

Claudia Pedretti
Head of Investor Relations
Barry Callebaut AG
Téléphone : +41 43 204 04 23
claudia_pedretti@barry-callebaut.com