

Communiqué de presse

Le nouveau centre CHOCOLATE ACADEMY™ appelle tous les artisans, pâtisseries, boulangers et traiteurs à repousser les limites de la créativité avec le chocolat Carma®

Carma® célèbre l'ouverture d'un nouveau centre CHOCOLATE ACADEMY™ au cœur de Zurich, en Suisse

- **Carma® célèbre ses racines suisses et le rôle historique de la Suisse concernant le chocolat dans le monde avec un tout nouveau centre CHOCOLATE ACADEMY™ au cœur de Zurich, en Suisse**
- **Le nouveau centre CHOCOLATE ACADEMY™ offrira soutien et inspiration aux artisans, pâtisseries, boulangers et traiteurs afin de gérer leur entreprise et explorer la science et les techniques du chocolat**

Zurich/Suisse, le 21 septembre 2021 - Carma®, fidèle à sa mission de pousser plus loin la culture du chocolat suisse au sein du groupe Barry Callebaut, a célébré aujourd'hui l'inauguration d'un nouveau centre CHOCOLATE ACADEMY™ au cœur de Zurich, en Suisse. Le nouveau centre CHOCOLATE ACADEMY™ inspirera, et soutiendra les artisans, pâtisseries, boulangers et traiteurs à co-créeer les délices chocolatés de demain avec les produits Carma®.

Le centre CHOCOLATE ACADEMY™ de Zurich accueille artisans et professionnels désireux d'améliorer leurs compétences en chocolat et de découvrir des nouvelles tendances, techniques et recettes. Chaque semaine, plus d'un millier d'artisans assistent à des événements dédiés à repousser les limites de la créativité et de l'innovation chocolatées dans les 23 centres CHOCOLATE ACADEMY™ de Barry Callebaut's dans le monde. A Zurich, la communauté Carma® bénéficiera du soutien local de cinq grands chefs, en plus des 80 chefs des autres centres CHOCOLATE ACADEMY™ dans le monde. Dans ces infrastructures, nos Chefs peuvent répondre à toutes les questions sur les techniques du cacao et du chocolat.

Le nouveau centre CHOCOLATE ACADEMY™ de Zurich accueillera des master classes où des chefs talentueux et des experts de l'industrie du monde entier partageront leur passion, leurs idées innovantes et leur expertise du chocolat ; également en ligne. Le centre de Zurich offrira aussi un espace de dialogue avec les clients à travers des démonstrations, des ateliers d'innovation ainsi que des événements inspirants, offrant à chacun de rejoindre la communauté Carma®.

Au sujet de la célébration d'aujourd'hui, Luciana Santos, directrice des centres CHOCOLATE ACADEMY™ et du marketing commercial en Suisse, a déclaré : « Nous sommes ravis d'accueillir les professionnels et les amateurs de chocolat dans notre nouveau centre à Zurich, et nous sommes très impatients de partager notre expertise, notre créativité et notre inspiration avec eux.

Le nouveau centre CHOCOLATE ACADEMY™ de Zurich témoigne des racines suisses de Carma® et du rôle historique de la Suisse dans le développement du chocolat dans le monde. À l'unisson avec ce que représente la patrie de Barry Callebaut : précision extrême, souci du détail et fierté d'ingrédients 100 % durables - sucre et lait d'origine locale - Carma® vise à soutenir les ambitions des artisans et des chefs pour créer des moments mémorables avec la douceur du goût et de la texture du chocolat suisse. Depuis près de 90 ans, les maîtres chocolatiers suisses de Carma® créent des ingrédients de la plus haute qualité et maniabilité, permettant aux artisans, boulangers et pâtisseries de laisser libre cours à leur créativité. Après presque neuf décennies, Carma® continue d'être reconnu pour ses solutions extraordinaires et la meilleure qualité suisse de ses produits.

À propos de l'ouverture d'aujourd'hui, Eric Singy, directeur des ventes Gourmet Switzerland chez Barry Callebaut, a ajouté : « Non seulement nous célébrons une étape importante pour Carma®, mais cela marque un moment spécial pour l'industrie chocolatière suisse. Il réaffirme notre engagement envers la Suisse et son rôle essentiel dans l'histoire du chocolat dans le monde. Le nouveau centre CHOCOLATE ACADEMY™ à Zurich est un atout inestimable pour les professionnels et artisans suisses du chocolat, offrant des possibilités infinies dans tous les aspects liés aux produits du chocolat et du cacao. Nous portons l'esprit local du chocolat vers de nouveaux sommets et proposons à chacun de rejoindre l'univers Carma® ».

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

Avec un chiffre d'affaires annuel de CHF 6,9 milliards (EUR 6,4 milliards / USD 7,1 milliards) environ pour l'exercice 2019/20, 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 marques mondiales satisfaisant aux besoins spécifiques de ces clients Gourmet sont [Callebaut®](#) et [Cacao Barry®](#), [Carma®](#) et la marque de décorations, [Mona Lisa®](#).

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](#)

Contacts

Eric Singy
Directeur des ventes Gourmet Suisse
Phone: +41 43 20 403 79
eric_singy@barry-callebaut.com

Luciana Santos
Centre CHOCOLATE ACADEMY™ de Zurich et directeur du marketing commercial
Phone: +41 79 743 16 95
luciana_santos@barry-callebaut.com

Centre Barry Callebaut CHOCOLATE ACADEMY™ de Zurich – Biographies des chefs

Juan Pablo Colubri - Responsable du centre CHOCOLATE ACADEMY™ de Zurich

Après de nombreux postes clés dans le monde entier, comme Group Executive Pastry Chef chez Rhubarb Food Design Ltd à Londres et Group Executive Pastry Chef US chez Hakkasan Group, l'Argentin Juan Pablo Colubri a pris la direction du centre CHOCOLATE ACADEMY™ de Zurich en mars 2020.

Récompensé en tant que chef pâtissier de l'année 2017 et Top Chef 2018 au Las Vegas Food and Wine Festival, son travail exceptionnel a également été reconnu par HoustonPress en 2017, remportant le prix des meilleurs desserts et la 2e place au concours Truffle Masters en 2018. Il a hâte de partager sa passion et ses vastes connaissances avec ses clients et ses collègues.

Naomi Wahl - Directrice adjointe du centre CHOCOLATE ACADEMY™ de Zurich



La carrière professionnelle de Naomi Wahl a débuté en 2009 à l'école Lenôtre à Paris. Elle a ensuite déménagé à Montréal, Canada, où elle a travaillé à l'hôtel Sofitel Montréal Golden Mile pendant près de cinq ans. Pendant ce temps, elle est passée de commis pâtissier à chef pâtissière exécutive, dirigeant une équipe de trois personnes.

Elle a créé et développé les desserts pour les clients de l'hôtel, ainsi que pour le restaurant Renoir de renommée locale. De retour en Europe en 2014, elle a travaillé au restaurant Sonnenberg avant de rejoindre l'équipe du centre CHOCOLATE ACADEMY™ à Zurich. Depuis 2015, Naomi Wahl fait partie de l'Académie, d'abord en tant que conseillère pour les marchés d'exportation et maintenant en tant que directrice adjointe assistant le leadership sur le marché local. Depuis 2019, Naomi poursuit son examen d'expertise professionnelle.

Joel Perriard - Barry Callebaut Chef (Industries alimentaires)



Joel Perriard a rejoint le centre CHOCOLATE ACADEMY™ en 2012 en tant que conseiller et après trois ans, il a été promu à la tête du centre CHOCOLATE ACADEMY™. Joël Perriard a complété sa formation de confiseur dans l'atelier de Wodey-Suchard à Neuchâtel et a ensuite travaillé comme chef pâtissier dans divers restaurants. En 2010, lui et sa femme ont dirigé l'Hacienda San Agustin de Callo, un hôtel de charme en Équateur.

Juste avant de rejoindre notre équipe, Joel travaillait au restaurant Mesa, deux étoiles Michelin, à Zurich. Il a remporté les prix Young Swiss Confiseur à Montreux et la quatrième place aux championnats suisses des jeunes confiseurs à Lucerne.

Leon Krohn – Chef du centre CHOCOLATE ACADEMY™

Originaire d'Allemagne, Léon Krohn a appris l'art de la pâtisserie en France avec la guilde des artisans français « Les Compagnons du Devoir ». Après avoir travaillé au Relais Dessert, Sadaharu Aoki à Paris, il a élargi ses compétences et son savoir-faire en travaillant pour des pâtisseries et confiseries à Toronto, Grenoble et Marseille.

En tant que sous-chef en R&D, il a rejoint la célèbre entreprise de restauration de luxe Potel et Chabot, où il a travaillé avec des chefs étoilés et créé des desserts pour des événements tels que le championnat de tennis de Roland Garros. En 2018, Léon remporte le trophée du dessert à l'assiette La toque Breizh au salon du chocolat de Vannes. Après six ans en France, il rejoint en 2020 le Zurich CHOCOLATE ACADEMY™ Center en tant que chef pâtissier où il entend continuer à cultiver sa passion pour le chocolat et la pâtisserie.

Carl Ivar Steiner - Chef stagiaire du Centre CHOCOLATE ACADEMY™

La carrière de Carl Ivar Steiner a commencé à Uppsala, en Suède. En 2014, il effectue sa première formation culinaire. Plus tard, il a ensuite déménagé à Stockholm pour travailler chez Miss Voon pour en savoir plus sur la cuisine asiatique. Pendant ce temps, il a également été formé pour travailler comme chef de sashimi. Cependant, au rayon des desserts, il a retrouvé le plaisir de la pâtisserie.

Début 2019, Carl a rejoint l'équipe qui a ouvert l'Hôtel Blique by Nobis et le Restaurant ARC, où, après seulement un an, il s'est vu proposer un poste de sous-chef. Il a également travaillé pendant la même période au restaurant Michelin Operakällaren dans la section pâtisserie. En 2020, il débute sa formation professionnelle en pâtisserie en Suisse à l'Académie des Arts Culinaires. Au printemps 2021, il rejoint le centre CHOCOLATE ACADEMY™ de Zurich et continue d'étendre son talent dans le monde du chocolat.