

Communiqué de presse

Le salon ISM 2019 voit la vie en rose

La tendance à suivre pour 2019 : le chocolat ruby

- **Récompensé aux États-Unis et au Moyen-Orient pour son caractère innovant et classé tendance alimentaire internationale 2019 par l'agence internationale d'études de marché Innova Market Insights, mais également par Foodbev, Nikkei Trendy et Harper's Bazaar**
- **Au moins onze marques présenteront leurs créations à base de chocolat ruby à l'ISM 2019**
- **Fabriqué à partir de fèves de cacao ruby, le chocolat ruby est plébiscité par de nombreux chefs et chocolatiers partout dans le monde en raison de son goût unique et de son fort potentiel gustatif**
- **Introduit dans tous les principaux produits dérivés du chocolat : tablettes, pralines, biscuits, pâtisseries et glaces**

Zurich, 28 janvier 2019 – Le chocolat ruby est reconnu partout dans le monde comme tendance alimentaire 2019 par les agences d'études de marché, les médias et les experts de la gastronomie. Ce nouveau type de chocolat a également été récompensé aux États-Unis et au Moyen-Orient pour son caractère innovant. Au moins onze nouvelles marques présenteront le chocolat ruby à l'ISM. En raison de l'immense succès que le produit connaît depuis sa révélation en 2017 à Shanghai, Barry Callebaut, leader mondial du chocolat et des produits dérivés du cacao de très haute qualité, dédiera au chocolat rose son BC Studio à l'occasion du salon ISM 2019 qui se tiendra à Cologne (Allemagne) du 27 au 30 janvier.

Pablo Perversi, Directeur de l'innovation et de la durabilité, responsable qualité et Global Head of Gourmet chez Barry Callebaut, explique : « Depuis son lancement, le chocolat ruby connaît un immense succès. Nous sommes très fiers de constater que pas moins de onze marques ont déjà choisi de présenter leurs créations à base de chocolat ruby à l'ISM cette année. »

Le chocolat ruby à l'ISM

Dans le cadre d'un programme de quatre jours à l'ISM, des chefs venus des quatre coins du globe, comme Martin Diez, Dinara Kasko, Nina Tarasova et Melissa Coppel, animeront des ateliers et dévoileront leurs créations originales à base de chocolat ruby dans des confiseries, boissons, pâtisseries, produits laitiers et desserts. Libeert, Heilemann, Martinez, Cafe Tasse, Noi Sirius, Hug Wernli, Limar, Minor, Confetti Matrix, Witor's et Läcklerli Huus présenteront leurs produits à base de chocolat ruby à l'ISM 2019. Le plus important rendez-vous dédié à la confiserie et aux snacks du monde se tiendra à Cologne (Allemagne) du 27 au 30 janvier. Barry Callebaut y sera présent dans le hall 10.2, stand C10/D19.

L'histoire du chocolat ruby

Après plus de dix ans de développement, c'est en 2017 que Barry Callebaut dévoile ce nouveau chocolat rose à Shanghai. Depuis son lancement, cette nouveauté a été introduite dans la région Asie-Pacifique, en Europe, au Moyen-Orient et en Afrique du Sud par des marques grand public et artisanales, parmi lesquelles Prestat, Baci Perugina, KitKat, Leonidas et Fazer. Ce nouveau type de chocolat (le quatrième) est fabriqué à partir de la fève de cacao ruby, dont les saveurs et la couleur naturelles sont libérées par le processus de transformation unique mis au point par Barry Callebaut. L'expérience gustative que propose le chocolat ruby est décrite comme un plaisir sensoriel intense, un équilibre entre des notes de fruits rouges et une texture suave.

Reconnu mondialement

Le chocolat ruby figure dans les « 5 produits alimentaires les plus innovants de 2018 » (*Top 5 Most Innovative Products of 2018*) de Foodbev, ainsi que dans les « 30 produits les plus prometteurs de 2019 » (*Hit Forecast Best 30*) du magazine japonais Nikkei Trendy, classement réalisé selon les ventes et l'impact sur le secteur et sur les consommateurs de chaque produit. L'édition indienne du magazine féminin Harper's Bazaar cite le chocolat ruby dans son article « les favoris de Bazaar : notre bucket list » (*Bazaar Hotlist: Bucket List*) publié dans le premier numéro de 2019, tandis que le *New York Magazine* a inclus le KitKat Ruby à ses diagrammes de tendances.

L'émission de divertissement américaine mondialement connue *Saturday Night Live* a annoncé l'arrivée du chocolat ruby aux États-Unis. En Australie, la station de radio Smooth FM raconte les réactions « déchaînées » sur internet causées par la présentation du chocolat ruby dans l'émission *Masterchef* par Nigella Lawson. Hollywood a pu tester le nouveau chocolat à l'occasion de l'after officielle des Oscars.

Les chefs et chocolatiers considèrent le chocolat ruby comme l'une des découvertes les plus importantes dans le domaine du chocolat depuis des décennies. Il a valu à son fabricant le titre de « fournisseur le plus innovant » auprès de l'association américaine des confiseurs (*National Confectioners Associations*). Au Moyen-Orient, le chocolat ruby RB1 de Callebaut a reçu le prix de « l'ingrédient alimentaire le plus innovant » à l'occasion des *Gulfood Manufacturing Industry Excellence Awards 2018*. Au Danemark, KitKat Ruby a été élu « Produit de l'année » par la chaîne internationale de magasins 7-Eleven.

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

Avec un chiffre d'affaires annuel d'environ 6,9 milliards CHF (environ 6 milliards d'euros, soit 7,1 milliards USD) pour l'année fiscale 2017/18, le groupe zurichois Barry Callebaut est le premier fabricant de chocolat et de produits à base de cacao de très haute qualité. De l'approvisionnement à la transformation des fèves de cacao en passant par la production de chocolats fins, y compris des fourrages, décorations et masses de chocolat, le groupe dispose de 60 sites de production dans le monde entier, avec une main-d'œuvre variée et passionnée de plus de 11 500 employés.

Le groupe Barry Callebaut fournit tous les segments du secteur alimentaire, des fabricants industriels aux utilisateurs de chocolat artisanaux et professionnels comme les chocolatiers, les chefs pâtisseries, les hôtels et restaurants ou encore les traiteurs. Les deux marques internationales répondant aux besoins particuliers de ces clients du secteur de la gastronomie sont Callebaut® et Cacao Barry®. Le groupe Barry Callebaut s'engage à soutenir la production durable de cacao afin de préserver les ressources de cacao et de garantir aux producteurs leurs moyens de subsistance. Le groupe soutient la Fondation Cocoa Horizons dans son ambition de garantir un futur durable pour le cacao et le chocolat.

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

Sofia Popova

Directrice marketing EMEA

Barry Callebaut

Téléphone : +32 53 73 03 32

sofia_popova@barry-callebaut.com

Contact**pour les médias :**

Frank Keidel

Directeur des relations avec les médias

Barry Callebaut AG

Téléphone : +41 76 399 69 06

frank_keidel@barry-callebaut.com

Contact**pour les médias :**

Luc de Boer

Consultant relations publiques

Deluc AM

Téléphone : +31 6 11028479

luc@deluc.am