

# Communiqué de presse

**80 ans après l'introduction du chocolat Blanc**

## **Barry Callebaut dévoile le quatrième type de chocolat : Rubis**

- **Barry Callebaut présente le quatrième type de chocolat « Rubis » qui vient s'ajouter aux catégories Noir, Lait et Blanc**
- **Le chocolat Rubis est un intense délice sensoriel. Un compromis entre la note fruitée des baies et la douceur exquise**
- **Le chocolat Rubis est élaboré à partir de la fève de cacao Rubis. Un processus de transformation exclusif permet à Barry Callebaut de libérer la saveur et la tonalité de couleur naturellement présentes dans la fève Rubis. Sans ajout de baies, ni d'arômes de baie. Sans colorant**

*Shanghai/Chine, 5 septembre 5, 2017* – Aujourd'hui, 80 ans après le lancement du chocolat Blanc comme troisième type de chocolat après les catégories Noir et Lait, Barry Callebaut, le leader mondial des fabricants de produits à base de chocolat et de cacao de qualité supérieure, dévoile le quatrième type de chocolat « Rubis », qui est élaboré à partir de la fève de cacao Rubis. Le chocolat Rubis a un goût intense et une couleur rougeâtre caractéristique.

La fève Rubis est unique étant donné qu'elle contient déjà, naturellement, la fraîche note fruitée de baie et la nuance de couleur. Les fèves de cacao sont obtenues dans différentes régions du monde. La fève possède une série de propriétés spécifiques que Barry Callebaut est parvenu à libérer grâce à un processus novateur dont le développement a duré de nombreuses années.

Selon les études quantitatives réalisées par Haystack, l'agence internationale indépendante d'étude de marché et d'enquêtes auprès des consommateurs, le chocolat Rubis satisfait un besoin des consommateurs comme aucun autre chocolat ne l'avait fait auparavant. On prévoit que le chocolat Rubis, à l'instar des chocolats Noir, Lait et Blanc, sera introduit dans différentes catégories de produit.

L'invention du chocolat Rubis est le fruit du travail des centres R&D mondiaux de Barry Callebaut de France et de Belgique qui font partie du réseau mondial constitué de 28 centres R&D, de l'Université Jacobs et de l'expertise en localisation des sources d'approvisionnement et en fabrication accumulée au fil de 175 années.

Le quatrième type de chocolat offre une expérience de goût totalement nouvelle, qui n'est ni amère, ni laiteuse ni sucrée, mais qui représente un compromis entre la note fruitée des baies et la douceur exquise. Pour créer le chocolat Rubis, on n'a utilisé aucune baie ni des arômes de baie, pas plus que des colorants.

Le chocolat Rubis a été testé et validé par des études approfondies auprès des consommateurs qui ont été réalisées par les bureaux d'études mondiaux et indépendants Haystack et Ipsos au Royaume-Uni, aux États-Unis, en Chine et au Japon.

Dans le cadre de ces études, l'attrait pour les consommateurs de Rubis et l'intention d'achat ont été testés et ont indiqué que les consommateurs seraient disposés à acheter le chocolat Rubis à différents niveaux de prix.

Selon les déclarations de Peter Boone, directeur Innovation & Qualité de Barry Callebaut :  
« Barry Callebaut a consolidé sa position de pionnier et d'innovateur dans le secteur mondial du chocolat et du cacao. Une étude réalisée auprès des consommateurs dans des marchés très différents confirme que le chocolat Rubis satisfait non seulement un nouveau besoin des consommateurs parmi les enfants du Millénaire – l'indulgence hédoniste – mais est aussi associé à une forte intention d'achat à différents niveaux de prix. Nous avons hâte de collaborer avec nos partenaires pour introduire ce développement révolutionnaire et novateur sur le marché et pour offrir la nouvelle catégorie de chocolat Rubis aux fabricants et aux consommateurs de chocolat dans le monde entier, comme quatrième référence en plus des catégories Noir, Lait, et Blanc. »

Le chocolat Ruby a été présenté lors d'un événement de lancement exclusif qui s'est tenu à Shanghai, en Chine, le 5 septembre 2017.

\*\*\*

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

*Avec un chiffre d'affaires annuel de CHF 6,7 milliards (EUR 6,1 milliards / USD 6,8 milliards) environ pour l'exercice 2015/16, 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 50 sites de production dans le monde et emploie un personnel diversifié et engagé de près de 10 000 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 envers une production durable de cacao généralisée 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 dont l'objectif de façonner un avenir durable pour le secteur du chocolat et du cacao.*

**Suivez le groupe Barry Callebaut :**

 [Twitter](#)

 [LinkedIn](#)

 [Facebook](#)

 [YouTube](#)

 [Flickr](#)

\*\*\*

**Contact**

**Médias internationaux :**

Kim Ghilardi  
Responsable Relations avec les médias

**Investisseurs et analystes financiers :**

Evelyn Nassar  
Responsable Relations avec les investisseurs

Barry Callebaut AG  
Téléphone : +41 43 204 03 26  
kim\_ghilardi@barry-callebaut.com

Barry Callebaut AG  
Téléphone : +41 43 204 04 23  
evelyn\_nassar@barry-callebaut.com