



EXPRIMEZ VOTRE
VRAIE NATURE™

Cacao Barry dévoile des créations haute-couture pour son carnet recettes de Noël 2022

3 créations, 9 looks, un défilé de possibilités pour les fêtes de fin d'année

Noël, une période synonyme de magie et de merveilleux moments de partage avec ses proches. Autant d'instant particuliers dont les repas, et tout particulièrement les desserts de fête, sont indissociables. Cette année, Cacao Barry propose des recettes gourmandes, réconfortantes et toujours surprenantes pour des créations à la hauteur de ces moments de bonheur et de célébration.

Des formes les plus classiques aux plus innovantes, la Collection Noël 2022 élaborée par les Chefs étonne par sa rapidité de réalisation. Grâce aux astuces des Chefs, les professionnels découvriront également comment adapter chaque recette aux envies et aux inspirations du moment pour des créations à leur image !

3 RECETTES DE BÛCHES PAR LA CHOCOLATE ACADEMY™ FRANCE, CHACUNE DÉCLINÉE SOUS 3 FORMES

3 RECETTES DE BÛCHES PAR FABIEN EMERY, CHEF PÂTISSIER LENÔTRE

1 ENTREMETS SAINT-SYLVESTRE PAR LE CHEF FABIEN EMERY



Retrouvez la présentation vidéo de chacune des recettes par le Chef Philippe Bertrand, ses astuces, le détail des gestes techniques ainsi que les recettes du carnet Noël 2022 en scannant ce QR Code !



LA GÉNÉREUSE, BÛCHE ROULÉE



“DÉLICE ET RAFFINEMENT” : RIEN NE SAURAIT MIEUX DÉFINIR LA BÛCHE ROULÉE !

Une création qui marie pour notre plus grand plaisir les saveurs réconfortantes du Chocolat aux arômes de fruits secs fraîchement torréfiés du Praliné. Comment résister à tant de gourmandise? Et parce que les clients sont également en quête de sens en cette période de festivités, offrez-leur le meilleur avec cette Bûche qui s'inscrit dans une démarche responsable.

L'engagement durable Cacao Barry : tous les produits à base de cacao sont fabriqués à partir de fèves approvisionnées de manière durable et soutiennent le programme Cocoa Horizons. Cacao Barry s'engage également au travers de vérification FSA pour ses pralinés noisettes.



La bûche GOUTtiÈRE



La bûche CRÉATIVE



L'entremets

LA LUMINEUSE, BÛCHE PÂTISSIÈRE

AUJOURD'HUI, LES CONSOMMATEURS ATTENDENT PLUS DES CRÉATIONS DES ARTISANS

La durabilité et la réduction de leur impact environnemental sont au cœur des préoccupations des clients. Les chefs doivent pouvoir offrir de quoi satisfaire leur gourmandise tout en répondant à leur quête de sens avec la Bûche pâtissière au Chocolat et Citron jaune de Menton.

Gourmandise et éco-responsabilité, un duo toujours gagnant !

? LE SAVIEZ-VOUS ?

- 67% des consommateurs cherchent à avoir un impact positif sur l'environnement à travers leurs actions quotidiennes*,
- 3 Français sur 4 veulent connaître l'origine du produit (aliment ou boisson) qu'ils achètent,
- 50% des consommateurs sont prêts à payer plus pour des produits locaux.



La bûche GOUTtiÈRE



La bûche CRÉATIVE



L'entremets

LA VÉGÉTALE, BÛCHE VÉGAN

POUR SA SANTÉ, POUR LA PLANÈTE, POUR LE BIEN-ÊTRE ANIMAL... LES RAISONS DE "CONSOMMER VÉGAN" SONT NOMBREUSES.

Un point commun : ce choix se fait toujours sans aucune concession sur le goût ! Proposez à vos clients une alternative si gourmande qu'elle mettra tout le monde d'accord, végétans ou non ! Cette Bûche Végane invite ainsi à de véritables moments de partage... Et, après tout, n'est-ce pas là le propre de ces fêtes ?

? LE SAVIEZ-VOUS ?

- La santé est la 1ère raison pour laquelle les clients se tournent vers les alternatives végétales suivi du bien-être animal et, enfin, du goût.*
- En France, les personnes âgées de 18 à 44 ans ont un comportement similaire : 58 % d'entre eux pensent que toute marque devrait proposer une option végétale et 36 % sont prêts à la payer plus cher.**



La bûche GOUTIÈRE



La bûche CRÉATIVE



L'entremets



LES CHEFS DE LA CHOCOLATE ACADEMY

PHILIPPE BERTRAND

Meilleur Ouvrier de France Chocolatier -
Confiseur, Directeur de la Chocolate
Academy™ France



Vous avez probablement croisé ses dernières créations publiées sur les réseaux sociaux : sa créativité ne prend jamais de repos !

Avec son goût du Challenge et de la perfection, ses créations surprennent et inspirent près d'un demi-million d'abonnés chaque jour.

Depuis plus de 30 ans chez le leader mondial Barry Callebaut, Directeur technique de la Chocolate Academy™ et promoteur de l'ensemble des marques du groupe, Philippe Bertrand anime son équipe avec jovialité, énergie et l'envie de se dépasser au quotidien. Grâce à son amour du partage, sa passion pour les produits. et sa grande pédagogie, Philippe a permis à de nombreuses personnalités d'émerger sur le marché. Son quotidien ? La gestion de la Chocolate Academy™ France. Philippe continue néanmoins d'exercer son talent et de partager sa passion sur les 5 continents. Toujours à l'affût, Philippe observe et s'inspire des tendances, du marché, de l'actualité.

Pour Philippe, la réussite consiste à apporter quelque chose aux Chefs, à rendre leur quotidien meilleur et entretenir leur passion du métier !



THIBAUT DORIDOT

Chef de laboratoire à la
Chocolate Academy™ France

Passionné de gastronomie depuis toujours,
Thibault Doridot a longtemps

hésité entre le monde de la Cuisine et celui de la Pâtisserie. Il se lance à l'âge de 15 ans dans un CAP Cuisine, l'occasion pour lui de découvrir toute la magie des arômes et des saveurs. Egalement attiré par la pâtisserie, il enrichit son parcours de 2 autres formations : Mention Dessert à l'assiette et CAP Pâtisserie.

Il passe par la suite une année au sein d'établissements de renom avant d'intégrer Barry Callebaut pour effectuer son BTM Pâtissier - Confiseur - Glacier - Traiteur sous l'œil avisé du Chef Martin Diez. C'est aux côtés de ce dernier qu'il découvrira le monde merveilleux du Chocolat, pour ne plus le quitter !

Depuis 2019, il est chargé de la gestion du laboratoire et des projets de la Chocolate Academy™ France en collaboration avec le Chef Philippe Bertrand, grâce à qui il a pu parfaire son sens du détail et sa maîtrise du chocolat.

*Source : Global data, global, March 2021

**Source : Étude menée par Barry Callebaut en novembre 2021



4 recettes exclusives PAR LE CHEF FABIEN EMERY de l'école des arts culinaires LENÔTRE

Une création de bûche traditionnelle au décor rappelant les cernes du bois.



Une bûche acidulée et gourmande aux douces saveurs de notre enfance.



Cette création en forme d'épis de sapin laisse place à la rêverie d'un horizon lointain où les cimes enneigées côtoient le Mont Fuji, comme un clin d'œil à l'artiste japonais Hokusai.



Tic-Tac, l'horloge tourne, le temps défile, les minutes et les heures passent. Tel un engrenage, le mécanisme de la nouvelle année est enclenché. Les cloches sonnent les 12 coups de minuit : c'est l'heure de se souhaiter une bonne année !



Chef Pâtissier
à l'École des Arts Culinaires Lenôtre



Le Chef Fabien Emery aime se définir par trois mots : passion, partage et transmission. Le Chef Emery s'est orienté très tôt vers la pâtisserie. Après avoir obtenu ses diplômes de « Pâtissier - glacier - chocolatier - confiseur », une mention complémentaire en Desserts de Restaurant puis un BTM pâtisserie, il se forme aux côtés de grands Chefs, à l'image de Stéphane Glacier, MOF Pâtissier. C'est ainsi qu'il prend goût à la compétition, jusqu'à sa plus grande fierté : obtenir le titre de champion d'Europe du sucre d'art en 2017. Après avoir travaillé en tant que pâtissier au sein des équipes Création de la Maison Lenôtre, il rejoint l'École des Arts Culinaires afin d'incarner et partager les valeurs de la Maison. Chaque jour, il transmet ainsi aux talents de demain les clés de techniques complexes, comme le sucre ruban, le pastillage, et tant d'autres. Une passion distinguée par une troisième place lors du Championnat du monde de Pâtisserie en 2021 au sein de l'équipe de France.

À propos de Cacao Barry® :

Explorateurs de l'excellence de la saveur du cacao et défenseurs de sa diversité depuis 1842, nous partageons avec les planteurs et les chefs toute l'expérience du fruit de cacao, de la nature à l'assiette. Grâce à sa collaboration avec les chefs de plus de 90 pays, Cacao Barry, forte de son héritage de la pâtisserie française, propose une grande variété de chocolats aux saveurs fines dont les fruits et les fèves de cacao sont soigneusement sélectionnés dans des plantations exceptionnelles d'Amérique Latine, d'Afrique et d'Asie. Le soutien pour le développement de communautés dynamiques de chefs est au cœur des efforts de Cacao Barry pour inspirer les chefs à travers son influent réseau d'ambassadeurs et les 26 centres de la Chocolate Academy dans le monde. Cacao Barry s'engage pour un avenir responsable et durable, avec l'objectif de proposer des chocolats 100% durables d'ici 2025. Elle a déjà atteint l'objectif d'avoir 100% de chocolats (et produits à base de cacao) produits avec des fèves de cacao approvisionnées de manière durable en 2020. Grâce à son engagement Thriving Nature, Cacao Barry vise à assurer une croissance durable du secteur du chocolat à travers un mouvement qui inclut les planteurs, la société civile, l'industrie, les gouvernements et les amateurs de chocolat soutenant le programme Cocoa Horizon. Cacao Barry encourage tous les chefs créatifs, les experts et la nouvelle génération, à s'engager pleinement, à concrétiser leur vision : à exprimer leur vraie nature.