



EXPRIMEZ VOTRE  
VRAIE NATURE™



Communiqué de presse  
Mai 2023



## CACAO BARRY® ET SICOLY® créent UN CABINET DE CURIOSITÉS EVOCAO™ "AUTOUR DU FRUIT"



De g. à d. : Yoann Laval, Sandrine Chappaz, Benoit Mamasian, Simon Bogliano et Alexis Courbiere

- Un atelier pour découvrir le chocolat ToutFruit Evocao™ à travers un voyage sensoriel et fruité, animé par les équipes Cacao Barry®, Sicoly® et 6 virtuoses du goût.
- Le chocolat ToutFruit Evocao™, à la saveur acidulée et fruitée est fabriqué à partir de 100% du fruit de cacao, sans ajout de sucre, de lécithine ou de vanille. Il est disponible pour les chefs et artisans dans certains pays d'Europe dont la France, de l'EEME, d'Asie et d'Amérique.
- Le groupe coopératif SICOLY-SICODIS se positionne comme l'un des principaux acteurs français de la production de fruits frais et comme un fournisseur incontournable des professionnels de la pâtisserie, de la restauration, des glaciers et barmen, avec une gamme complète de fruits surgelés et transformés.

Lyon, France, 15 mai 2023 – Cacao Barry® organise avec Sicoly® un atelier à destination des professionnels afin de leur permettre de découvrir ou redécouvrir le chocolat ToutFruit Evocao™, fabriqué à partir de 100% du fruit de cacao.

C'est dans les loges sur Stade Gerland à Lyon, que 80 invités - professionnels de la pâtisserie, chocolaterie, boulangerie, restauration, presse professionnelle et influenceurs se sont retrouvés pour découvrir un éventail d'applications et associations aromatiques autour du chocolat ToutFruit Evocao™ et des purées de fruits Sicoly®.

L'après-midi, découpé en 3 actes à permis de revoir les spécificités du chocolat ToutFruit Evocao™, tant sur l'innovation du produit, que la recherche et développement autour de la cabosse de cacao, de déguster sous différentes formes les applications et associations aromatiques autour de 5 ateliers et s'est terminé autour d'un afterwork convivial durant lequel les invités ont pu déguster deux cocktails spécialement créés pour l'occasion, autour du chocolat et des fruits.

### LES 5 ATELIERS et 5 thèmes

- Pâtisserie | Une Cabosse en chocolat par Yoann Laval
- Boulangerie | Un Gâteau de voyage par Simon Bogliano
- Chocolaterie | Un Bonbon par Sandrine Chappaz
- Restauration | Un Amuse-bouche salé chocolat par Alexis Courbiere
- Restauration | Un Dessert à l'assiette par Benoit Mamasian



Création Yoann Laval

## Les chefs présents

- Sandrine Chappaz - Cheffe chocolatier confiseur
- Yoann Laval - Délices des Sens - Chef pâtissier et chocolatier
- Simon Bogliano - Boulangerie-pâtisserie Georges Blanc - Chef pâtissier
- Alexis Courbiere - The Ruck Hôtel - Chef de cuisine
- Benoît Mamasian - Best Western Plus Hôtel & Spa Chassieu - Chef pâtissier
- Tony Bellavia - BellaDrinks - Mixologue professionnel qui a créé deux cocktails sur la base du chocolat et des fruits ; le Sicolemon et le Black Barry.



Flasher le QR code pour accéder aux recettes réalisées par les chefs durant l'évènement



Création Benoît Mamasian



Création Simon Bogliano



Création Sandrine Chappaz



Création Alexis Courbiere



## EN partenariat avec SICOLY®, l'expert des purées de fruits

Créée en 1962, la coopérative Sicolyl naît de la volonté de quelques producteurs de s'associer et de regrouper leurs productions dans le but de mieux valoriser leurs fruits sur le marché lyonnais.

Aujourd'hui, fort de la centaine d'associés coopérateurs et de son savoir-faire en tant que producteur et transformateur de fruits, le Groupe SICOLY/SICODIS se positionne comme un intervenant incontournable sur le marché du fruit transformé et offre la plus vaste gamme de produits surgelés pour les professionnels de la gastronomie : des purées et jus de fruits, des fruits IQF, des coulis et concentrés de fruits et plus récemment une gamme innovante d'inserts de fruits surgelés prêts à l'emploi.

Ainsi, l'expertise de la marque SICOLY® est d'abord due à son ADN, maîtrisant parfaitement son approvisionnement depuis ses propres producteurs ainsi que la sélection des matières premières sourcées à travers le monde puis par la mise en place d'un processus de transformation le plus respectueux afin de mettre en avant et de préserver toutes ses qualités. Grâce à l'optimisation d'un outil ultraperformant de haute technologie, les purées de fruits bénéficient en effet d'un traitement thermique homogène par chauffage ohmique qui conserve toute la magnificence et les qualités organoleptiques du fruit, et en fait donc un produit d'excellence.

Innovation, qualité et passion sont les trois piliers de la philosophie SICOLY®.

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.