



EXPRIMEZ VOTRE
VRAIE NATURE™

Communiqué de presse
Avril 2022

Goûter des Jeunes Chefs

Cacao Barry - la 4ème édition du goûter des jeunes chefs placée sous le signe du végétal

Pour la 4ème année consécutive, Cacao Barry organise le Goûter des Jeunes Chefs, un événement réunissant les étoiles montantes de la pâtisserie de restauration pour un nouveau challenge gourmand autour du chocolat. Pour cette nouvelle édition, entourés d'experts, les chef(fe)s ont, cette année, relevé le défi d'utiliser le chocolat ToutFruit Evocao™ pour leurs créations.

C'est à l'atelier EatLab à Suresnes que s'est déroulée cette 4ème édition du Goûter des Jeunes Chefs. À cette occasion, 7 Chefs sont venus relever le défi : réaliser une tarte chocolat ToutFruit Evocao™, individuelle ou à partager, en y ajoutant des éléments de décorations imposés : plaques ondulées Mona Lisa (Extra-Bitter Guayaquil) et/ou les drops d'Amaretti Mona Lisa.

Un challenge mettant à l'honneur le chocolat ToutFruit Evocao™, 100% fait de pur fruit de cacao, sans ajout de sucre, de lecithine ou de vanille et soutenant les engagements de Cacao Barry pour un chocolat durable. En faisant preuve de créativité, de talent et d'audace, les jeunes chefs ont proposé des tartes surprenantes et ont relevé ce défi haut la main. Certains d'entre eux ont poussé le défi encore plus loin en proposant des desserts 100% végétal.



le challenge : une tarte chocolat toutfruit evocao™ ,
Individuelle ou À partager

Lors de cette journée, l'assemblée a pu assister à une présentation du nouveau chocolat Evocao™ par Philippe Bertrand, M.O.F. Chocolatier Confiseur et Directeur de la Chocolate Academy™ Paris et une dégustation du fruit de cacao, surcyclé, sous toutes ses formes : en jus, en pulpe et en concentré, commentée par Sylvie Woltering-Valat, Directrice Marketing Cabosse Naturals.



Au terme de ces échanges et à tour de rôle, chacun des jeunes chefs a pu présenter sa création et ses inspirations pour ce nouveau challenge. Devant ces deux experts, les talents ont pu échanger sur le chocolat Evocao™ et la façon de le travailler. En parallèle de ces dégustations, un bar à Cocktails autour du fruit de cacao a été mis en place, l'occasion de découvrir les différentes façons de le consommer. En shot de jus de fruit de cacao ou en cocktails avec le Cacao Spritz (concentré de fruit de cacao et eau gazeuse) et le Kiukiu* Bellini (Kiukiu et champagne).

*Le Kiukiu est une base de cocktail non-alcoolisée vendue en Allemagne, pour une touche d'Amérique latine dans les cocktails. Kiukiu est composé de 97% de fruit de cacao (pulpe et jus) avec une touche d'acérola et de poivre rose.

Créativité, talent, audace



De gauche à droite : Rémi Guérin, Ludovica Feruglio, Audrey Brun, Philippe Bertrand, Estelle Nicolas, Laura Dumais et Louis Tocheport

les créations des chefs

EVOCAFÉ

Audrey BRUN
Hôtel Warwick Paris



TARTE CHOCOLAT EVOCAO™ ET NUAGE ORANGÉ

Estelle NICOLAS
Assemblée Nationale



CROQUE-NOIX

Laura DUMAIS
Radio Eat



FLEUR D'EVOCAO™

Louis TOCHEPORT
Automobile Club de France



L'ÉCLOSION D'UNE CAMOMILLE

Ludovica FERUGLIO
Hôtel JK Place Rive Gauche



PEÏRA CAVA

Rémi Guérin
Fitzgroup



CHIC & CHOC

Philippe BERTRAND
Chocolate Academy Paris™



<https://bit.ly/GJC4BARRY>

Scanner le QR code ci-contre pour découvrir le carnet de recettes de cette 4ème édition du goûter des jeunes chefs ou cliquer sur le lien.

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.