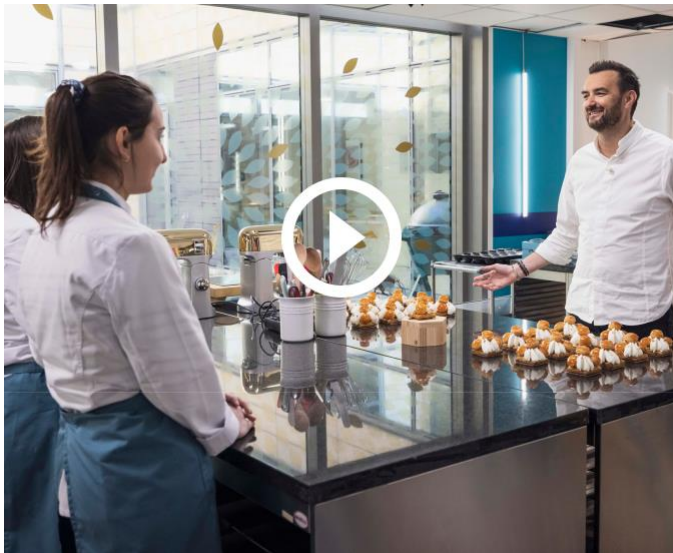




EXPRIMEZ VOTRE
VRAIE NATURE™

Cacao Barry partenaire de L'académie des gâteauX la nouvelle émission présentée par cyril Lignac sur m6

Cacao Barry est fier d'annoncer son partenariat avec la nouvelle émission pâtissière d'M6 intitulée "L'ACADÉMIE des GÂTEAUX" et présentée par Cyril Lignac. La pâtisserie, depuis quelques années vit une petite révolution, et est devenue une véritable passion française. Aujourd'hui, le programme offre la possibilité à des pâtissiers amateurs en reconversion de se professionnaliser aux côtés de grands chefs, dont Philippe Bertrand, M.O.F. Chocolatier Confiseur et Directeur Technique de la Chocolate Academy™ France.



© Étienne Jeanneret / M6

Dès le lundi 23 mai à 18h40 sur M6

[Visionner la bande annonce](#)

la formation au coeur de la chocolate academy™

Cacao Barry, avec son école, la Chocolate Academy™ a toujours placé la formation au cœur de ses missions. Le chef Philippe Bertrand, accompagne et forme quotidiennement sa propre équipe de chefs, dont de jeunes apprenti(e)s, ainsi que des chef(fe)s pâtissiers et chocolatiers de la France entière (et dépasse parfois les frontières !).

La transmission dans son ADN, Cacao Barry a accepté avec plaisir de prendre part au voyage de ces pâtissiers en reconversion dans "L'ACADEMIE DES GATEAUX".

Le chef Philippe Bertrand accompagnera les élèves lors d'une épreuve technique "trompe l'oeil" et dévoilera ses tours de main pour leur permettre de se perfectionner. Au delà de cet accompagnement technique, les apprentis pourront travailler avec toutes les couleurs de chocolat que propose le groupe Barry Callebaut (Cacao Barry, Callebaut, Mona Lisa) : Noir, Lait, Blanc, Caramel et Ruby, autant d'opportunités pour confectionner des pâtisseries savoureuses, chocolatées et créatives !

Chef Philippe Bertrand, Directeur de la Chocolate Academy™ FRANCE

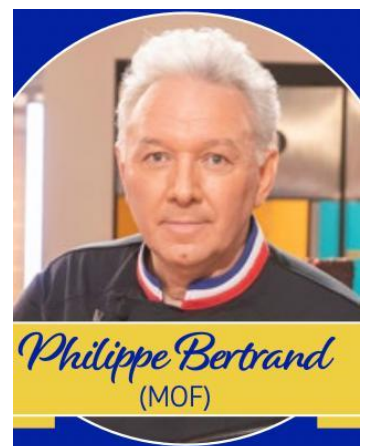
Meilleur Ouvrier de France Chocolatier - Confiseur

invité lors d'une émission spéciale

Philippe Bertrand interviendra lors d'une émission pour prodiguer ses précieux conseils aux candidats lors d'une épreuve "trompe l'oeil". Passionné par la pâtisserie et la chocolaterie depuis l'âge de 15 ans, Philippe Bertrand obtient son titre de Meilleur Ouvrier de France Chocolatier Confiseur à 27 ans. Fort en créativité, sensible aux produits de qualité et toujours à la recherche de nouveautés et du développement de soi, il exerce ses talents en tant que Directeur Technique de la Chocolate Academy™ Paris. Position qui lui a permis de créer différents chocolats, développer la gamme Pureté de la Nature et de co-inventer le célèbre beurre de cacao Mycryo®.

Le Chef anime régulièrement des stages et des démonstrations pour les professionnels du monde entier. Son enthousiasme, sa volonté et sa rigueur font le succès de ses interventions et des Chefs.

Il aime transmettre et partager son savoir-faire et sa passion auprès des jeunes talents qu'il encadre au quotidien à la Chocolate Academy™ France.



© Guillaume Mirand / M6

l'académie des gâteaux : Le concept ?

Chaque jour, pendant 3 cycles d'intensité et de difficulté croissantes, 24 élèves-candidats en reconversion seront soumis à des épreuves durant lesquelles ils vont devoir prouver leur savoir-faire technique, leur maîtrise des alliances de saveurs, leur créativité, leur sens du visuel et du dressage. Mais aussi leur capacité à travailler en brigade, à apprendre de leurs erreurs ou à résister à la pression... Toutes les qualités essentielles pour devenir pâtissier professionnel.

Aux côtés de Cyril Lignac, Ophélie Bares et Desty Bрами, deux professeurs de pâtisserie, seront là pour enseigner, aider, orienter mais aussi juger les élèves. Les élèves seront également challengés par de grands noms de la pâtisserie au cours d'épreuves à l'école ou lors de stages en immersion. L'occasion pour eux de se confronter à tous les styles de pâtisserie. À l'issue du programme, le meilleur élève pourra concrétiser son rêve de changement de vie en intégrant les équipes de Cyril Lignac et remporter un chèque de 10000€.



© Guillaume Mirand / M6

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.