



CHOCOLATE ACADEMY



## CACAO BARRY® ET LA CHOCOLATE ACADEMY™ DÉVOILENT LEUR CARNET DE CHOCOLATERIE ÉDITION NOËL 2023



La saison des fêtes approche et la créativité est de mise pour décorer les vitrines de façon éblouissante et originale. À l'heure où les consommateurs sont en quête de saveurs réconfortantes, de textures étonnantes et s'apprêtent à savourer des chocolats d'exception, les Chefs s'activent à la recherche de recettes qui soient aussi belles que savoureuses et faciles à réaliser.

### TENDANCE | GOURMANDISE INTENSE

**Illuminez les fêtes de fin d'année avec des chocolats aux saveurs de Noël, aussi beaux que bons ! Pour des moments magiques et gourmands.**

Les consommateurs d'aujourd'hui sont **en quête de moments d'exception**. Si la gourmandise reste une valeur sûre, **l'intensité émotionnelle et sensorielle de la dégustation peut transformer une simple expérience en un pur moment de magie...**

Le chocolat n'est-il pas l'ingrédient le plus emblématique des fêtes de Noël ? Grâce à la Chocolate Academy™, les professionnels pourront découvrir comment ajouter une touche de magie à leurs créations. **Pour que cette année, Noël rime avec exceptionnel !**

Les réalisations saisonnières sont **l'occasion pour les Chefs de combiner saveurs et textures originales, sans jamais faire l'impasse sur la présentation**. La créativité est dans l'ADN de tous les Chefs, mais pour toucher le cœur des clients, il est indispensable de suivre les tendances de consommation :

- **Le storytelling** permet aux Chefs de raconter une histoire derrière leurs créations et de transporter les clients dans leur imaginaire.
- **Les chocolats d'origine**, quant à eux, invitent au voyage et confèrent une exclusivité et une image de qualité aux réalisations.
- Pour séduire à coup sûr le plus grand nombre de gourmands, il sera important de considérer **les attentes de chacun** : la **génération Y\*** savoure le chocolat pour s'offrir un pur **moment de bonheur**, tandis que la **génération X\*\*** l'apprécie pour **son côté réconfortant**.



TÉLÉCHARGER LE CARNET DE  
RECETTES ÉDITION 2023

\* Les Millenials, ou Génération Y, sont nés entre 1980 et 1995.

\*\*Les Centennials, ou Génération Z, sont nés entre 1996 et 2012.



## CARNET DE CHOCOLATERIE | NOËL 2023

**Les mots d'ordre ? Des recettes gourmandes, faciles et rapides à réaliser.**

La Chocolate Academy™ accompagne les professionnels pour une prestigieuse mise en scène de leurs boutiques : une forêt de sapins, quelques feuilles de houx, des cadeaux gourmands ornés de jolis rubans. Noël est l'occasion de faire voyager les clients à travers des vitrines qui seront le théâtre d'histoire enchantées. Cet hiver, la **Chocolate Academy™** invite les artisans à charger leur hotte de tablettes gourmandes, de rochers choco-noisettes, de flocons croustillants, de bonbons et de toupies surprenantes !



[qrco.de/choco23](http://qrco.de/choco23)

**Cette saison, Noël sera chic et tendance :  
embarquement pour un fabuleux voyage visuel et gustatif !**



NOUVELLE FORME

### NOUVEAUTÉ | SAPIN DE NOËL ORIGAMI

**Le Sapin prend une nouvelle forme pour rejoindre la collection de moules Origami Cacao Barry®.** À l'heure où les consommateurs aiment se distinguer avec des chocolats d'exception et des formats inédits, **le nouveau moule Sapin Origami Cacao Barry®** ajoute une touche de modernité à votre gamme, mêlant tradition et prestige en toute élégance.

### COLLECTION ORIGAMI

Avec la collection des moules Origami, variez les plaisirs et ajoutez une vraie touche d'originalité à votre vitrine ! Retrouvez l'ensemble des moules de la collection : l'Ours, le Père Noël et le Pingouin.



MOULE OURS ORIGAMI



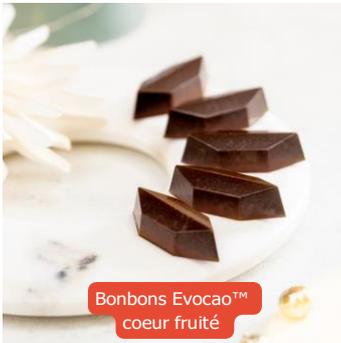
MOULE PÈRE NOËL ORIGAMI



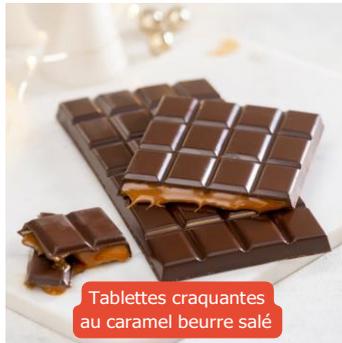
MOULE PINGOUIN ORIGAMI



## APPORTEZ UNE TOUCHE D'ORIGINALITÉ ET DE MAGIE À VOTRE VITRINE



Bonbons Evocao™  
coeur fruité



Tablettes craquantes  
au caramel beurre salé



Pâte à tartiner  
aux brisures d'Amaretti



Rochers gourmands  
Choco-Noisettes



Boules de Noël  
au Chocolat



Bonbons Praliné Gianduja  
Amandes & Noisettes



Forêt de toupies  
enchantées



Étoiles  
Croustillantes



## LES CHEFS DE LA CHOCOLATE ACADEMY™

La Chocolate Academy™ célèbre l'artisanat et offre aux artisans des solutions pratiques qui leur permettent de donner le meilleur d'eux-mêmes. Débutant ou expert, elle vous fournit tous les outils nécessaires aux professionnels pour faire prospérer leur activité !

**La Chocolate Academy™** est menée de quatre mains de maîtres : celles du **Chef Philippe Bertrand** (MOF Chocolatier - Confiseur) et de son Chef Pâtissier **Clément Louis-Joseph**. Ils partagent leurs connaissances techniques et donnent des conseils pour permettre de travailler plus efficacement. Les recettes de ce carnet permettront de stimuler les ventes et de ravir les clients !



## LE SAVIEZ-VOUS ?

- ♦ **39%** des consommateurs sont en quête de chocolats d'exception.\*
- ♦ **39%** des consommateurs européens recherchent des chocolats exclusifs ou en édition limitée.\*
- ♦ **75%** des consommateurs européens veulent vivre des expériences nouvelles et stimulantes lorsqu'ils mangent du chocolat.\*
- ♦ **66 %** des consommateurs européens considèrent qu'un chocolat haut de gamme doit évoquer les origines de sa plantation et son mode de fabrication.\*
- ♦ **CA des pâtes à tartiner** : à + 1,1 % soit 552,1 M €, dont 490,3 M € pour les chocolatées. Les pâtes à tartiner font partie des produits qui ont le plus profité du confinement avec un bond de 10,8 % en valeur, à 556,8 millions d'euros, pour une hausse en volume de 8,8 % en 2020. \*
- ♦ **63 %** des consommateurs apprécient les chocolats aux textures variées.\*
- ♦ Le chocolat chaud est la boisson préférée des Français\*.
- ♦ **47%** consomment une boisson végétale au moins une fois par semaine.\*\*
- ♦ **70%** des européens favorisent le chocolat pour partager des moments festifs avec leurs proches. \*
- ♦ **47%** des consommateurs d'Europe de l'Ouest considèrent la multi-sensorialité comme leur critère de choix N°1 !\*

\*Sources : Barry Callebaut - Qualtrics research - 2022

\*\*Sources : Dairy Processing, Post-pandemic flavor trends to watch

## TÉLÉCHARGEMENT



TÉLÉCHARGER LE CARNET DE  
RECETTES ÉDITION 2023

### À PROPOS DE LA CHOCOLATE ACADEMY™ :

La Chocolate Academy™ célèbre l'artisanat et offre aux artisans des solutions pratiques qui leur permettent de donner le meilleur d'eux-mêmes. Débutants ou experts, la Chocolate Academy™ fournit tous les outils nécessaires pour faire prospérer l'activité des professionnels en offrant des ingrédients, des connaissances, de l'inspiration et en apportant de nouvelles compétences aux artisans du monde entier.. Pour que les rêves et aspirations en matière de chocolat se réalisent et que les entreprises des professionnels soient florissantes, un vaste réseau de 26 Académies est mis en place à travers le monde entier. La Chocolate Academy™ Paris dont l'expertise se fonde étroitement sur le savoir-faire de Cacao Barry®, accompagne les professionnels pour qu'ils développent leur passion et leur créativité. L'Académie est menée d'une main experte par le brillant Chef Philippe Bertrand (M.O.F. Chocolatier - Confiseur).

