



EXPRIMEZ VOTRE
VRAIE NATURE™

« CHOCOCRUISE – EXPLORER LE MONDE DU CHOCOLAT »

COSTA CROISIÈRE EN PARTENARIAT AVEC BARRY CALLEBAUT

En partenariat avec Barry Callebaut, Costa Toscana accueille cinq des meilleurs chefs pâtissiers du monde en provenance d'Italie, d'Espagne, de France, de Suisse et de Belgique. Aux côtés de Riccardo Bellaera, Chef pâtissier et boulanger du groupe Costa Croisières, ils seront les protagonistes d'une croisière méditerranéenne extraordinaire dédiée au chocolat sous toutes ses formes.



Paris, le 4 septembre 2023 - Costa Croisières - croisiériste de renom spécialiste Méditerranée - et **Barry Callebaut** - leader mondial de la production de chocolat et de cacao de haute qualité-, renouvellent leur partenariat au nom de l'excellence pour la croisière " **ChocoCruise - Explorez le Monde du Chocolat**" : un séjour entièrement dédié au chocolat, conçu pour offrir aux amateurs de pâtisserie une semaine de douceur et de détente à bord du navire amiral de Costa Croisières, le Costa Toscana.

Du 17 au 24 novembre 2023, la ChocoCruise emmène les invités pour **un itinéraire gastronomique à travers les magnifiques paysages de la Méditerranée**, avec des escales à Gênes, Marseille, Barcelone, Cagliari, Naples et Civitavecchia/Rome. Pendant cette croisière à thème, **cinq des plus grands chefs pâtissiers du monde**, **Alberto Simionato** (Italie), **Joël Perriard** (Suisse), **Philippe Bertrand**, Meilleur Ouvrier de France Chocolatier Confiseur (France), **Ramon Morató** (Espagne) et **Alexandre Bourdeaux** (Belgique), tous **membres de la Chocolate Academy™** et **Ambassadeurs Barry Callebaut**, embarquent avec **Riccardo Bellaera**, Chef pâtissier et boulanger du groupe Costa Croisières, pour offrir un véritable voyage gustatif au cœur du voyage, permettant de découvrir l'art raffiné de la pâtisserie liée au chocolat.

Le programme propose de riches expériences mettant le chocolat à l'honneur sous toutes ses variations et combinaisons, en fonction des escales. Les invités pourront déguster des mets chocolatés du petit-déjeuner au dîner, y compris des plats salés ! Tout au long de la semaine des rencontres et des démonstrations culinaires animées par les chefs pâtissiers et Riccardo Bellaera seront organisées. Ils partageront leurs histoires professionnelles et dévoileront leurs secrets de cuisine.

Chaque jour, les passagers auront l'opportunité d'assister à des ateliers liés à la culture du chocolat dans «Le Lab », le laboratoire de cuisine du navire, accompagnés de dégustations des plats signatures des maîtres pâtissiers. Le chocolat sera également mis à l'honneur dans les boissons. Grâce au partenariat avec **Bacardi**, deux mixologues italiens, Ambassadeurs de la marque pour les Croisières en Europe, présenteront des cocktails spéciaux et uniques, utilisant notamment le chocolat.

Ces événements axés sur le chocolat enrichiront davantage les offres gastronomiques de Costa Toscana déjà présentes : tout au long de l'itinéraire explorant l'Italie, la France et l'Espagne, les invités auront la

chance de savourer les "Plats de Destination", des plats liés à la destination qu'ils visiteront le jour suivant, signés par l'un des trois partenaires internationaux mondialement reconnus : Bruno Barbieri, Ángel León et Hélène Darroze.

Les amateurs de chocolat et de gastronomie peuvent réserver leur cabine sur la ChocoCruise qui se tiendra du 17 au 24 novembre 2023 à bord du Costa Toscana, auprès des agences de voyage ou directement auprès de Costa Croisières.

Les Maîtres pâtissiers à bord :

Riccardo Bellaera : Originaire de Modica en Sicile, Riccardo a rejoint Costa en tant que Chef Pâtissier et Boulanger du groupe en 2012. Il a créé une expérience unique pour tous les navires de Costa, prolongeant le voyage des invités à travers leurs repas. Ses desserts se caractérisent par leur créativité et un équilibre délicat entre croustillant, douceur et acidité. Riccardo Bellaera a remporté de nombreux prix : "Luxury Pastry in the world" (à deux reprises), le "World Pastry Stars", le "Different Visions Great Ideas" au Sigep à Rimini, l'Exposition Internationale de la Glace, de la Pâtisserie et de la Boulangerie (en 2022 et 2023). Depuis 2022, il est membre et Ambassadeur de l'A.P.E.I. (Ambassadeurs de l'Excellence Pâtissière Italienne). En 2023, il a été nommé parmi les meilleurs chefs pâtissiers du monde, Ambassadeur des Douceurs de la Restauration Italienne sur les Croisières Costa. Il collabore et est ami avec le maître des pâtissiers internationaux, Iginio Massari.

Alberto Simionato a découvert l'univers de la pâtisserie dès son plus jeune âge, en commençant dans des ateliers de boulangerie et de glaces. Il a ensuite étudié dans des écoles culinaires prestigieuses, comme l'Institut Étoile, où il a découvert sa passion pour la pâtisserie de haut niveau. Son expertise avec le chocolat vient peu après lorsqu'il rencontre et travaille avec trois Chefs chocolatiers distingués - Beduschi, Laghi et Moratò. Depuis 2019, Alberto est Directeur de la Chocolate Academy™ Barry Callebaut à Milan.

Philippe Bertrand : Son amour pour le défi et la perfection, ainsi que ses créations, surprennent et inspirent près d'un demi-million de spectateurs chaque jour sur les réseaux sociaux. Meilleur Ouvrier de France Chocolatier-Confiseur, il travaille en collaboration depuis plus de 30 ans chez Barry Callebaut. En tant que responsable de la Chocolate Academy™ France et ambassadeur des marques Barry Callebaut, Philippe Bertrand dirige son équipe avec plaisir, passion, énergie et volonté de repousser les limites. Il reste à l'affût des nouvelles tendances et comportements du marché, apportant quelque chose en plus à ses pairs afin d'améliorer leur quotidien et que leur passion reste intacte. Il est sans aucun doute un influenceur majeur dans le monde de la pâtisserie et de la confiserie aujourd'hui.

Ramon Morató : Né près de Barcelone, dans une famille sans aucun lien avec le monde de la confiserie, il s'est néanmoins senti attiré par cet univers. Après avoir terminé ses études, Ramon Morató a commencé sa formation à l'école de l'Association des Confiseurs de la Province de Barcelone et dans des centres techniques importants tels que le ZDS Solingen en Allemagne ou l'école Richard Conseil à Lyon.

En publiant "Ramon Morató Chocolate", il remporte le prix du Meilleur Livre de Cuisine au Monde sur le sujet du chocolat en 2007 lors des prestigieux Gourmand World Cookbook Awards, devenant une référence en la matière et restant à ce jour l'un des livres les plus vendus sur le chocolat. A l'occasion du 20e anniversaire de la Chocolate Academy™ Barcelone en 2016, il publie "Four in One" en collaboration avec les chefs Raul Bernal, Josep Maria Ribé et Miquel Guarro. Puis « Files » en 2021, une compilation de ses meilleures recettes et projets des cinq dernières années en tant que Directeur Créatif de Cacao Barry, ainsi que des recettes inédites. Il intervient maintenant lors de conférences partout dans le monde, ainsi que pour des projets spéciaux tels qu'une collaboration avec l'Université Harvard via la Fondation Alicia.

Joël Perriard : il a achevé sa formation de confiseur à l'atelier de Wodey-Suchard à Neuchâtel, puis a travaillé comme pâtissier dans différents restaurants. En 2010, lui et sa femme ont dirigé l'Hacienda San Agustin de Callo, un hôtel boutique en Équateur. Puis a officié au restaurant étoilé Mesa** à Zurich. Il a également remporté le prix Young Swiss Confiseur à Montreux et s'est classé quatrième au Championnat suisse des jeunes confiseurs à Lucerne. Joël Perriard a rejoint la Chocolate Academy™ Center en 2012.

Alexandre Bourdeaux : Il pâtit depuis son plus jeune âge, par passion. Sa carrière a débuté dans un restaurant 1 étoile Michelin en Belgique, où il a appris des recettes classiques qu'il réalise encore aujourd'hui. Il a ensuite travaillé dans des hôtels 5 étoiles prestigieux à travers le monde. De retour en Belgique, il partage son savoir-faire en devenant responsable de la Chocolate Academy™ Belgique, puis en dirigeant l'ouverture de la nouvelle Chocolate Academy™ Callebaut en 2014, marquant ainsi un moment historique dans l'histoire de la marque. Alexandre continue de collaborer avec Callebaut, mais il a depuis créé sa propre entreprise en 2016, Pastry & Chocadvice, du consulting dans le monde de la pâtisserie et du chocolat. En mars 2018, il a lancé un logiciel en ligne "ganache solution" qui aide les chefs à suivre leurs propres recettes. Il a été juge aux côtés de Paco Torreblanca dans une émission de télévision italienne "Best bakery".

À propos de Cacao Barry® :

Cacao Barry®, une marque française leader international du chocolat et du cacao pour les professionnels, avec une histoire de 180 ans d'innovations, de protection de la biodiversité du fruit du cacao et de promotion du développement durable, œuvre main dans la main avec les planteurs et les artisans de la pâtisserie et de la chocolaterie pour l'épanouissement de chacun.

Forte de son héritage de la pâtisserie française depuis 1842, Cacao Barry propose une grande variété de chocolats fins dont les fruits et les fèves de cacao sont soigneusement sélectionnés dans des plantations d'exceptions de l'Amérique Latine, d'Afrique et d'Asie.

La raison d'être de Cacao Barry est de soutenir les chef.fes pour qu'ils puissent aller plus loin, les inspirer et leur apporter de nouvelles perspectives afin qu'ils/elles puissent exprimer pleinement leur talent.

Le soutien aux chef.fes se fait aussi par l'entremise de son influent réseau d'ambassadeurs et de ses 27 centres de la Chocolate Academy™ dans le monde.

Grâce à son engagement envers la filière cacao et ses ambitieux objectifs du programme Thriving Nature, Cacao Barry vise à assurer une croissance durable du secteur du chocolat par le biais d'un mouvement qui inclut les producteurs de cacao, la société civile, l'industrie, les gouvernements et les professionnels du chocolat soutenant le programme Cocoa Horizons. Elle a déjà atteint son objectif en 2020 : que 100 % de ses fèves proviennent de sources durables. Cacao Barry est aussi la première et seule marque de chocolat pour professionnels à être certifiée Bee Friendly pour ses produits à base d'amandes. Toute sa gamme de fruits secs est aussi issue de développement durable, renforçant sa position de leadership pour un présent et un avenir respectueux de la nature.