



EXPRIMEZ VOTRE  
VRAIE NATURE™

## « CHOCOCRUISE – EXPLOREZ LE MONDE DU CHOCOLAT » UNE CROISIÈRE CHOCOLATÉE EN PARTENARIAT AVEC BARRY CALLEBAUT

En partenariat avec Barry Callebaut, Costa Toscana a accueilli au mois de Novembre 2023 cinq des meilleurs chefs pâtissiers au 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 ont été les protagonistes d'une croisière méditerranéenne extraordinaire dédiée au chocolat sous toutes ses formes.



**Paris, le 18 janvier 2024 - Costa Croisières** - croisiériste de renom spécialiste des croisières en Méditerranée - et **Barry Callebaut** - leader mondial de la production de chocolat et de cacao de haute qualité, ont renouvelé 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.

La ChocoCruise a emmené 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 au monde, Alberto Simionato** (Italie), **Joël Perriard** (Suisse), **Philippe Bertrand**, Meilleur Ouvrier de France Chocolatier Confiseur (France), **Ramon Morató** (Espagne) et **Alexandre Bourdeaux** (Belgique), **chefs de la Chocolate Academy™** ou **Ambassadeurs Barry Callebaut**, ont embarqué avec **Riccardo Bellaera**, Chef pâtissier et boulanger du groupe Costa Croisières, pour offrir une véritable parenthèse gustative au cœur du voyage, permettant de découvrir l'art raffiné de la pâtisserie liée au chocolat.

## Focus sur les créations sucrées des Chefs

Le programme a proposé de riches expériences mettant le chocolat à l'honneur sous toutes ses formes, en fonction des escales. Les invités ont pu déguster des mets chocolatés du petit-déjeuner au dîner, y compris des plats salés.

### JOuR 1 - GêNES



#### CIOCOCOSTA

Par Riccardo Bellaera et Alberto Simionato

Une mousse au chocolat au lait et cacahuètes sur une pâte brisée aux noisettes, crème caramel au beurre salé, glaçage caramel et nappage croquant aux noisettes.

### JOuR 2 - MARSEILLE



#### MARSEILLE

Par Joël Perriard

Une génoise aux amandes, une crème namelaka exotique, gelée d'abricot et mousse au chocolat blanc belge.

### JOuR 3 - BARCELONE



#### BARCELONA

Par Alberto Simionato

Crème catalane au chocolat sur fond de biscuit aux amandes recomposées, glaçage brillant cacao, quenelle acidulée à la cannelle, streusel croquant.

### JOuR 4 - NAVIGATION



#### A-MARE

Par Riccardo Bellaera

Mousse au chocolat noir, cœur framboise, glaçage rouge sur une base de biscuit au cacao.

### JOuR 5 - CAGLIARI



#### CAGLIARI

Par Philippe Bertrand

Mousse chocolat Ruby™, compote de cassis et framboise, meringue framboise, glaçage miroir **chocolat Ruby™** et glaçage rose brillant

### JOuR 6 - NAPOLI



#### NAPOLI

Par Ramon Morató

Amande et **ganache au chocolat, glaçage rocher, crème de citron**

## JOuR 6 - CIVITAVECCHIA



### ROMA

Par Alexandre Bourdeaux

Verrine à la crème d'amande, blanc-manger, glaçage caramel, streusels au cacao

## Focus sur les créations des mixologues

Le chocolat s'est également invité dans les cocktails des passagers ! En partenariat avec Bacardi, deux mixologues italiens ont présenté des cocktails uniques et spéciaux à base de chocolat.



### I LOVE GENOVA

Poudre Chocolat Blanc Van Houten & Basilic.



### I LOVE MEDITERRANEAN

Poudre Chocolat Ruby™\* Van Houten infusée dans le Martin Fiero, poire et Tonic.



### I LOVE BARCELONA

Poudre Chocolat Noir\* Van Houten & Bacardi 8, Café



### I LOVE ROMA

Poudre Chocolat Gold Van Houten & Bacardi Fat Washed 8

*\*En France, seules les poudres Ruby™ et chocolat noir sont disponibles.*

Chaque jour, les passagers ont eu 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 pâtisseries.



## Découvrir la ChocoCruise en vidéo :



### 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.