



EXPRIMEZ VOTRE
VRAIE NATURE™

Communiqué de presse
Mars 2024

Cacao Barry® partenaire de la Coupe du Monde de la Chocolatine et du Pain au Chocolat Annonce des 3 vainqueurs de l'édition 2024

Paris, le 11 mars 2024 - **Cacao Barry®**, la marque française leader international du chocolat et du cacao haut de gamme à destination des professionnels et renommée pour son esprit novateur, dévoile les lauréats de l'édition 2024 de la **Coupe du Monde de la Chocolatine et du Pain au Chocolat** dont elle est partenaire. L'événement, qui s'est déroulé du 8 au 10 mars 2024 au **Salon Vins & Terroirs au MEET** à Toulouse a **distingué 3 artisans dans 3 compétitions** parmi une sélection de concurrents de haut niveau.

Au-delà de la célèbre dualité des deux appellations, "pain au chocolat" et "chocolatine", ce concours est l'occasion de **faire rayonner cette spécialité française** et sa capacité à fédérer dans le monde entier. Pour preuve, cette coupe du monde rassemble des **compétiteurs venus des 4 coins du monde** : Liban, Arabie Saoudite, Egypte, Tunisie, Maroc, Koweït, Vietnam, Canada, Italie, Irlande, Venezuela, Congo ou encore Cameroun sont représentés.



Coupe du Monde de la Chocolatine / Pain au Chocolat

LES 3 CONCOURS ET LES LAURÉATS :

Coupe du Monde de la Chocolatine et du Pain au Chocolat PROFESSIONNELS :

- Médaille Or : Dimitri Bordon - France - Cugnaux
- Médaille Argent : Tom Jean - France - Avord
- Médaille de Bronze : Mirko Zenatti - Italie
- Grand Prix du Public : Mirko Zenatti - Italie



De g. à d. : Tom Jean, Dimitri Bordon, Mirko Zenatti



www.cacao-barry.com
[@cacaobarryofficial](https://www.instagram.com/cacaobarryofficial)
[@chocolateacademyparis](https://www.instagram.com/chocolateacademyparis)

Trophée des Champions :

- Médaille Or : Lilian Pensuet du Campus des Métiers et de l'Artisanat 66
- Médaille Argent : Gabin Le Nezet Renouard du CFA Côtes d'Armor
- Médaille de Bronze : Lorenzo Gaudery du Lycée Hôtelier Haute Vue Morlaas
- Grand Prix du Public : Tom Delbruyere du CFA Haute Corse

Coupe du Monde de la Chocolatine et du Pain au Chocolat JUNIORS :

- Médaille Or : Théo Leclercq de Rozet Saint Albin
- Médaille Argent : Coralie Leurond de Paris et Toulouse
- Médaille de Bronze : Brice Granger de Saint Gregoire
- Grand Prix du Public : Brice Granger de Saint Gregoire

Épreuve des candidats :

- Réalisation de 12 chocolatines ou pains au chocolat classiques
- Réalisation de 12 chocolatines ou pains au chocolat revisités garnis avant ou après cuisson

Produits Cacao Barry® utilisés

- Cacao Barry - **Zéphyr™ 34%**
- Cacao Barry - **Chocolat au lait Alunga 41%**
- Cacao Barry - **Chocolat de couverture noir Venezuela 72%**
- Cacao Barry - **Bâtons boulangers noirs**



?

LE SAVIEZ-VOUS ?

En 1963, Cacao Barry® invente le "bâton boulangier", la fameuse barre chocolatée que l'on retrouve dans les chocolatines et les pains au chocolat.

Composition et notes du Jury :

- Un Jury Technique composé de professionnels et Meilleurs Ouvriers de France
- Un Jury Dégustation composé de professionnels venant des mondes de la Boulangerie, Pâtisserie, Chocolaterie mais également de la Glace et de la Restauration ainsi que des passionnés amateurs de viennoiseries.

Président du Jury

Nasserdine MENDI, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier-Confiseur, ancien Vice-Président de la Coupe du Monde de Pâtisserie et co-organisateur du Mondial des Arts Sucrés. **Président du Jury** pour cette 2ème édition, il est accompagné d'autres membres du jury issus de différents univers : chocolatiers, glacières, boulangers, restaurateurs.



Nasserdine MENDI



Invité d'honneur

Pour cette année placée sous le signe des **Jeux Olympiques et Paralympiques**, l'association a fait le choix d'un compétiteur sportif pour soutenir les compétiteurs culinaires : **Ryadh SALLEM**. Joueur de rugby en fauteuil, il a participé aux **Jeux Paralympiques** de Londres en 2012 et de Rio en 2016. Il a remporté 2 titres de champion d'Europe en 2022 et 2023. Il est le fondateur de la CAP SAAA, une association qui promeut une vision positive du handicap.

LE CONCOURS EN IMAGES



À propos de Cacao Barry® - Exprimez votre vraie nature - [Cacao-Barry.com](https://www.cacao-barry.com)

Cacao Barry®, une marque française devenue un 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, travaille main dans la main avec les artisans de la pâtisserie et de la chocolaterie.

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/elles 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 26 centres de la Chocolate Academy™ dans le monde.

Toute sa gamme de chocolats et de fruits secs est issue du développement durable, renforçant sa position de leadership pour un présent et un avenir respectueux de la nature.

Cacao Barry® est l'une des deux marques fondatrice du Groupe Barry Callebaut.



www.cacao-barry.com

[@cacaobarryofficial](https://www.instagram.com/cacaobarryofficial)

[@chocolateacademyparis](https://www.instagram.com/chocolateacademyparis)