



EXPRIMEZ VOTRE
VRAIE NATURE™

CACAO BARRY® CÉLÈBRE LA RÉNOVATION DE SON SITE HISTORIQUE



Hardricourt, 4 juillet 2024 – Cacao Barry, l'une des marques fondatrices du Groupe Barry Callebaut, leader mondial de chocolat et de produits à base de cacao de haute qualité, est fier d'annoncer l'inauguration de son nouveau siège mondial. Situé sur la rive droite de la Seine, à 40 kilomètres de Paris, ce nouveau siège reflète l'engagement continu de Cacao Barry® envers l'innovation, l'excellence des saveurs, la durabilité et le soutien des chefs du monde entier.

"C'est un grand honneur d'inaugurer nos locaux Barry Callebaut France entièrement rénovés. Nos équipes ont mis toute leur énergie ces dernières années pour parvenir à un résultat qui surpasse nos attentes. La nouvelle Chocolate Academy™, Or Noir™ et l'espace Cacao Barry® Experience ont été pensés pour renforcer la connexion avec nos clients, les former et laisser place à leur créativité", précise Anne Widart, Directrice Générale Barry Callebaut France.

250 PROFESSIONNELS RÉUNIS POUR CÉLÉBRER LA RÉNOVATION DU SITE HISTORIQUE

Jeudi 4 juillet, après 18 mois de travaux, 250 professionnels – Ambassadeurs, chefs, distributeurs, partenaires, écoles, fournisseurs, associations, médias... – ont été accueillis au sein des locaux pour découvrir les nouvelles infrastructures exceptionnelles. Un évènement convivial, gourmand et festif avec au programme : visite de la nouvelle Chocolate Academy™ et du nouvel espace Cacao Barry, mixologie cacaotée et cocktail dinatoire en musique !



"Le Club Ambassadeurs"

De gauche à droite : Sébastien Lesage, Pierre Mirgalet, Thierry Bamas, Thierry Lalet, Yoann Laval, Ken Thomas, Aurélien Trottier, Emmanuel Ryon, Laurent Duchêne, Jean-Michel Perruchon, Patrick Bouvard

EXPÉRIENCE CACAO BARRY

L'espace "Expérience Cacao Barry" de 200m² illustre le savoir-faire et la riche histoire de Cacao Barry depuis sa fondation en 1842, en intégrant architecturalement les quatre valeurs fondamentales de la marque :

- ◆ Excellence de saveurs
- ◆ Nature
- ◆ Communauté stimulante et inclusive de chefs
- ◆ Changement de perspectives

LOUNGE

Bien plus qu'un simple espace de détente, ce bar central rend hommage à l'innovation en exposant les dernières créations inspirantes des chefs de la Chocolate Academy™.

En parfaite adéquation avec la mission de la marque de promouvoir des communautés de chefs inclusives, cet espace incarne avant tout un lieu de partage et de connexion.

Dans l'espace lounge, le bar central en béton ciré évoque une atmosphère organique et naturelle, soulignée par un terrazzo aux teintes vertes rappelant à la fois les couleurs iconiques de Cacao Barry et le nougat, cette recette emblématique de la confiserie traditionnelle.



ESPACE CRÉATIF

L'espace créatif se distingue par son design unique et inspirant, spécialement conçu pour faciliter les séances de brainstorming et encourager l'innovation. Toute en transparence, cette salle s'inspire du fruit de cacao et de la douce acidité du mucilage, offrant un environnement visuel et sensoriel propice à la créativité.

La salle de créativité de Cacao Barry n'est pas seulement un espace de travail, mais un véritable incubateur d'idées où passé et présent se rencontrent pour façonner l'avenir du chocolat.

CHOCOLATE ACADEMY™ FRANCE

Dans ses nouveaux locaux de 800m2, la **Chocolate Academy™** – soutenue et équipée par de nombreux partenaires – accueille des professionnels de tous les continents et tous les segments, afin de répondre à leurs besoins en proposant des solutions adaptées à leur quotidien.

Formation artisans, journée distributeur, co-création, masterclass, démonstration... toutes les infrastructures et le savoir-faire des chefs Barry Callebaut et Ambassadeurs sont mis à disposition des clients.

La **Chocolate Academy™** est composée d'un laboratoire de formation de 170m2 et d'une salle de démonstration de 50 personnes entièrement équipée audio et vidéo afin de pouvoir partager en présentiel mais aussi en livestream.

Avec sa vue imprenable sur le parc, la **Chocolate Academy™** promet aux chefs une immersion dans l'univers passionnant du chocolat.



Hernan Marcovecchio, Nir Chouchana, Ruben Grande

ESPACE CHOCOLAT GOURMAND

L'espace "Chocolat Gourmand" a été spécialement pensé pour recevoir les clients souhaitant découvrir toutes les possibilités offertes par la gamme de Van Houten Ground Chocolate, développée pour des applications boissons, froides ou chaudes. Un élégant bar s'y trouve, notamment équipé de machines Barista professionnelles. C'est un endroit parfaitement adapté pour les sessions de démonstrations et co-création avec les experts, combinant les deux univers complémentaires du café et du chocolat dans les applications boissons.

OR NOIR™ - CENTRE DE PERSONNALISATION

Au deuxième étage, un espace chaleureux et exclusif de plus de 140m2 est entièrement dédié à Or Noir™, le service de personnalisation pour la création de chocolats sur mesure. C'est un lieu unique, adapté pour accueillir les chefs pâtisseries chocolatiers qui, lors d'une session d'une journée, vont explorer des possibilités de personnalisations illimitées pour créer leur chocolat unique.



Un engagement renforcé envers la durabilité

En ligne avec les ambitieux objectifs, Cacao Barry continue de s'engager pour une croissance durable du secteur du chocolat. Ce nouveau siège, construit selon les normes les plus élevées de durabilité, est un témoignage de cet engagement. Avec une gestion énergétique efficace, des matériaux écologiques et des pratiques de construction respectueuses de l'environnement, ce bâtiment illustre parfaitement la vision de Cacao Barry pour un avenir respectueux de la nature.

L'architecture intérieure des espaces clients a été pensée et réalisée par l'agence Label Experience.



Jeudi 4 juillet, Anne Widart, Directrice Générale Barry Callebaut France et Yann Scotte, maire d'Hardricourt inaugurent les nouveaux locaux.

© Thibault Pousset

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

Facebook : [Cacao Barry Official](https://www.facebook.com/CacaoBarryOfficial)

Site web : www.cacao-barry.com

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.

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.

Cacao Barry® a pour mission de soutenir les chef.fe.s en les inspirant et en leur offrant de nouvelles perspectives, afin qu'ils puissent exprimer pleinement leur talent. Le soutien aux chefs passe également par son réseau influent d'ambassadeurs et ses 27 centres Chocolate Academy™ dans le monde.

En collaboration avec les chef.fe.s et les planteurs, Cacao Barry® défend une culture durable du cacao en soutenant le programme Cocoa Horizons et des amandes en partenariat avec le label BEE FRIENDLY.

En tant que marque fondatrice du groupe Barry Callebaut, 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.