Communiqué de presse
Mars 2024

CAcAO BARRY® - ÉDITION 2024 DU gOÛTER DES JEUNES cHEFS PLAcÉE SOUS LE SIgNE DES NOUVELLES POUDRES DE CACAO ET DES JEUx OLYmPIQUES

Cette année encore, Cacao Barry® a organisé une nouvelle édition du Goûter des Jeunes Chefs, un évènement réunissant les étoiles montantes de la pâtisserie de restauration autour d'un nouveau challenge gourmand autour du chocolat. Pour cette édition 2024, entourés d'experts, les chef(fe)s ont, cette année, relevé le défi de créer un dessert en l'honneur de leur sport Olympique préféré !

C'est au restaurant gastronomique et historique la Grande Cascade au coeur du bois de Boulogne que s'est déroulé ce Goûter des Jeunes Chefs. À cette occasion, 9 Chefs sont venus relever le défi : réaliser un dessert nutritif, facile à emporter et à partager sur le thème des Jeux Olympiques à l'aide des Poudres de cacao et Chocolats Cacao Barry® et d'une décoration.

Un challenge mettant à l'honneur les Poudres de Cacao de Cacao Barry®. Une collection de 3 gammes spécifiques (Universelle, Naturelle, Performante) comprenant 6 poudres de cacao extra-fines ayant chacune leurs bénéfices techniques propres, des couleurs et saveurs distinctes sélectionnées par Cacao Barry et de la Chocolate Academy™ pour offrir aux chefs une véritable liberté d'exécution et un univers de possibilités.

EN FAISANT PREUvE DE CRÉATIvITÉ, DE TALENT ET D'AUDACE, LES JEUNES CHEFS ONT PROPOSÉ DES CRÉATIONS SURPRENANTES ET ONT RELEvÉ CE DÉFI HAUT LA mAIN.

Lors de cette journée, l'assemblée a pu assister à une présentation des Poudres de Cacao et de leur aspérités et bénéfices par Jérôme Derrey en qualité d'Expert R&D Cacao suivi par l'intervention de Philippe Bertrand, M.O.F. Chocolatier Confiseur et Directeur de la Chocolate Academy™ Paris qui s'est exprimé sur la tendance du "désucré".

CRÉATIvITÉ, TALENT, AUDACE

Au terme de ces échanges et à tour de rôle, chacun des jeunes chefs a pu présenter sa création et ses inspirations pour ce nouveau challenge. Devant des experts, les talents ont pu échanger sur les différentes Poudres de cacao et la façon dont ils ont pu les travailler.

De gauche à droite :
Kougné Konate, Tom Basbug, Maëva Routier, Océane Savignac, Jeanne Lecourt, Alexandre Robinet, Benjamin Prosper, Kenny Gadjard, Nicolas Innocenti, Rémi Guerin, Léa Rochelle, Joris Vée

LES CRÉATIONS DES CHEFS

CHOCO-RING
par Alexandre Robinet
Restaurant Millessence
Thème : La Boxe

LA FLAMME D'HIBISCUS
par Kougné Konate
Restaurant Loulou
Thème : La Course

LA DANSEUSE
par Jeanne Lecourt
Hôtel Saint James
Thème : La Danse

CHOCOLATE TARGET
par Rémi Guerin
La Fantaisie
Thème : Le Tir à l'arc

RETROUvEZ NOS JEUNES CHEFS SUR LES RÉSEAUX

@joris_vee | @nicolasinnocenti | @kougne_konate | @tom_basbug |
@lea.rochelle19 |@remi_grn_ | @jeanne.lecourt | @all.kulture

LE CACAO EN TEXTURE, SARRASIN GRILLÉ

par Nicolas Innocenti

Restaurant Ochre

Thème : La Boxe

TÉMOIN M.J.P

par Kenny Gadjard

Groupe Accor Hotel

Thème : Le Relais

WEMBY

par Joris Vée

Restaurant la Grande Cascade

Thème : Le Basket

PLONGEON RÉGLISSE

Léa Rochelle

Restaurant Mon Paris

Thème : La Natation

LE GRUÉ

par Tom Basbug

Maison Dubois Paris

Thème : La Flamme

SCANNER LE QR CODE CI-CONTRE POUR DÉCOUVRIR LE CARNET DE RECETTES DE L'ÉDITION 2024 DU GOÛTER DES JEUNES CHEFS OU CLIQUER SUR LE LIEN.

bit.ly/gjc-2024

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.