



EXPRIMEZ VOTRE
VRAIE NATURE™

Cacao Barry® partenaire du Trophée International de la Pâtisserie Chocolaterie Française

Paris, 3 octobre 2023 - **Cacao Barry®**, marque française leader international du chocolat et du cacao pour les professionnels, est fière d'annoncer son partenariat avec le **Trophée International de la Pâtisserie Chocolaterie française**, organisé par la Confédération Nationale de la Pâtisserie Française et la Confédération Nationale des Chocolatiers et Confiseurs de France, qui se tiendra **du 30 octobre au 1er novembre 2023** lors du **Salon du Chocolat** à Paris.

Aymeric Chatellier, le candidat Français sera coaché par **Aurélien Trottier** (4 boutiques en France (Dpt. 49)), Chef Pâtissier-Chocolatier et Ambassadeur Cacao Barry®. Cette initiative s'inscrit dans le cadre de l'accompagnement des chefs par Cacao Barry®, afin de leur permettre d'exprimer pleinement leur talent.



Aymeric Chatellier 

Le Trophée International de la Pâtisserie Chocolaterie Française a pour mission de contribuer au **rayonnement de l'excellence de la pâtisserie et chocolaterie française dans le monde**. Durant 3 jours, 8 candidats de différents pays (France, Belgique, Georgie, Maroc, Italie, Japon Suisse, Congo) seront jugés sur la réalisation de classiques de la pâtisserie française par 12 jurés.

Les épreuves :

- Réalisation d'un Saint-Honoré pour 6 personnes et 6 créations individuelles,
- Réalisation d'une Charlotte Chocolat pour 6 personnes et 6 créations individuelles,
- Réalisation de 12 éclairs au chocolat et 12 éclairs parfum libre,
- Réalisation de 30 sucettes à dominante chocolat,
- Réalisation d'une pyramide de macarons 3 variétés (chocolat obligatoire).

Le jury du Trophée est composé de 12 professionnels reconnus dans le domaine de la pâtisserie. Il regroupe des chefs pâtissiers et des maîtres chocolatiers de talent, installés en boutique ou en restaurant (dont des M.O.F., champions de France, champions du monde), ainsi que les coachs.

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.

