Communiqué de presse
Février 2023

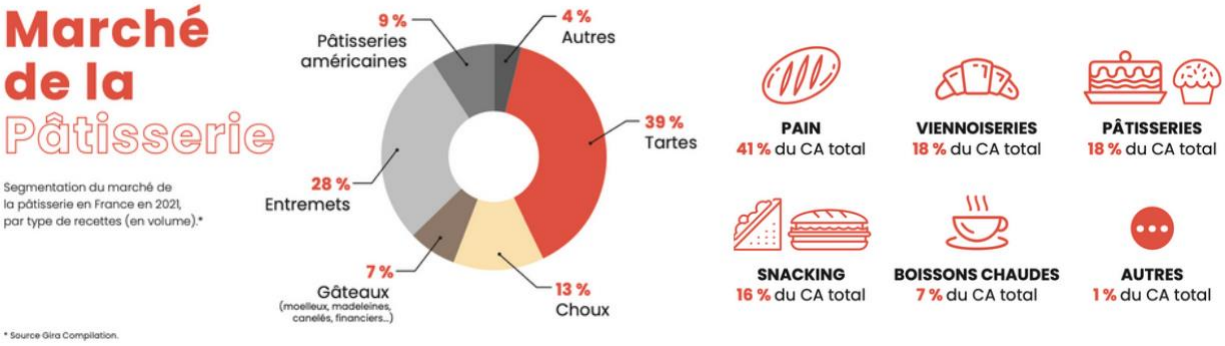
CHOCOLATE ACADEMY

La Chocolate Academy™ dévoile son Carnet de Pâtisserie édition 2023 et les prochaines tendances consommateurs

La Chocolate Academy™, centre d'enseignement et de formation pour les artisans et les professionnels, dévoile un carnet de tendances axé pâtisserie ainsi que des recettes inspirantes pour accompagner les professionnels en s'adaptant aux évolutions et changements du marché. Réalisées par le Chef Philippe Bertrand, M.O.F. Chocolatier-Confiseur et Directeur de la Chocolate Academy™ Paris et Clément Louis-Joseph, Chef pâtissier à la Chocolate Academy™, ces recettes faciles, rapides a realiser et gourmandes, permettent d'une part de gagner du temps en production et d'autre part d'attirer l'attention des clients ! Un accompagnement idéal pour les professionnels soucieux de s'adapter aux changements rapides du marché.

Cette année la Chocolate Academy™, met en avant deux tendances à exploiter pour les professionnels : la réinterpretation des classiques français et les pâtisseries américaines revisitées.

TENDANCE DU MARCHÉ : quelques chiffres



18 %
En France, **la Pâtisserie représente 18 % du chiffre d'affaires** total du marché de la boulangerie-pâtisserie. **

Le marche de la boulangerie artisanale a evolue ces dernieres annees, notamment suite a la situation sanitaire qui nous a amenes a changer nos habitudes de consommation. Aujourd'hui, les boulangeries-patisseries proposent non seulement du pain, des viennoiseries et patisseries, mais elles etoffent leur offre avec des formules midi, et investissent dans de nouveaux equipements pour proposer des boissons. Elles deviennent desormais des lieux de vie ou le passage se fait tout au long de la journee*.

Source CHD Expert by Datassential 2022
**Sources : Grandes enquetes nationales annuelles - FACTS BP 2022*

TENDANCE #1 : RÉinterprÉtation des classiques de la Pâtisserie française

La Patisserie represente la deuxieme source de revenus avec 18 % du chiffre d'affaires sur le marche francais de la boulangerie-patisserie**. La patisserie est un indispensable en boutique, les clients aiment flaner devant de belles vitrines remplies de patisseries plus gourmandes les unes que les autres .

La tendance se tourne vers les recettes classiques, mais comment se differencier ? Comment apporter une touche de nouveaute sans bousculer les classiques de la patisserie ?
Le Chef Philippe Bertrand et son equipe de la Chocolate Academy™ presentent dans ce nouveau carnet pâtisserie trois recettes reinterpretees et a decliner sans moderation pour ravir les papilles des consommateurs.

TENDANCE #2 : Les Pâtisseries amÉricaines rÉinventÉes

Les Patisseries americaines ont conquis les Francais ces dernieres annees, representant 9 % des parts de marche en 2021, notamment avec les muffins (50 % des volumes) et les cookies*. Les patisseries americaines preferees des Francais sont celles au chocolat ! *
Dans cette deuxieme partie, les Chefs de la Chocolate Academy™ proposent leurs recettes inspirees des fameux Brownies, Cookies et Muffins. Des snacking pour les petits creux mais egalement a proposer dans les menus ou formules midi, sur place ou a emporter !

*Source : Étude Gira 2021
**Sources : Grandes enquetes nationales annuelles - FACTS BP 2022

Communiqué de presse
Février 2023

des relookings gourmands pour vos créations préférées

Les recettes à découvrir dans le Carnet de Pâtisserie 2023 :

- L'Entremets Signature de Pâques Citron-Pistache,
- Royal Chocolat - Façon Club Sandwich,
- Tarte Chocolat au Pur Fruit de Cacao, avec le chocolat ToutFruit Evocao™,
- Saint-Honoré Pistache-Chocolat noir, Extra-Bitter Guayaquil, Sablé Breton Cacao,
- Brownie façon Rocher - Praliné Fleur de Cao™ & Praliné Héritage,
- Cookie façon Barre Snacking Fondant Caramel & Duo de Chocolats,
- Muffins Chocolat Nuit Blanche et Croustillant Riz Soufflé.

>> Télécharger le carnet de recettes en cliquant ici <<

scanneZ ce qr code pour découvrir
le carnet de pâtisserie édition 2023 ainsi que les
vidéos pas-à-pas pour réaliser ces RECETTES.

À propos de LA Chocolate Academy™ :

La Chocolate Academy™ célèbre l'artisanat et offre aux artisans des solutions pratiques qui leur permettent de donner le meilleur d'eux-mêmes. Débutants ou experts, la Chocolate Academy™ fournit tous les outils nécessaires pour faire prospérer l'activité des professionnels en offrant des ingrédients, des connaissances, de l'inspiration et en apportant de nouvelles compétences aux artisans du monde entier.. Pour que les rêves et aspirations en matière de chocolat se réalisent et que les entreprises des professionnels soient florissantes, un vaste réseau de 26 Académies est mis en place à travers le monde entier. La Chocolate Academy™ Paris dont l'expertise se fonde étroitement sur le savoir-faire de Cacao Barry®, accompagne les professionnels pour qu'ils développent leur passion et leur créativité. L'Académie est menée d'une main experte par le brillant Chef Philippe Bertrand (M.O.F. Chocolatier - Confiseur).