

## BARRY CALLEBAUT NOMME LE CHEF ALEXIS SANSON DIRECTEUR DE LA CHOCOLATE ACADEMY™ FRANCE

**Barry Callebaut**, leader mondial du chocolat et des produits à base de cacao de haute qualité, annonce la nomination du **Chef Alexis Sanson** en tant que **Directeur de la Chocolate Academy™ France**. Il prend ses fonctions à partir du 19 mai 2025 au sein du site rénové, inauguré en juillet 2024, siège historique de la marque Cacao Barry et véritable lieu d'inspiration pour les professionnels du secteur.

### UN PARCOURS RICHE ET ENGAGÉ AU SERVICE DE LA CHOCOLATERIE ARTISANALE

**Alexis Sanson** est **Chef Chocolatier-Formateur** reconnu et passionné par la transmission. Titulaire d'un **CAP Pâtissier et Chocolatier**, d'une **Mention Complémentaire Pâtisserie**, d'un **BTM Pâtissier** (CIFAC Caen) et d'un **BTM Chocolatier** (CFA Le Mans), il a forgé son expérience dans des maisons prestigieuses et des centres de formation renommés.

Après avoir débuté chez **Yver Chocolatier** (2006–2015), il devient **Responsable Chocolatier chez Christophe Roussel** en 2015, puis **Formateur Chocolatier à l'INBP de Rouen** (2016–2019), avant de rejoindre **l'Académie des Experts Délice et Création** en 2019. Il y anime des **masterclass pour artisans** et des **formations à l'international**.

Son **parcours est jalonné de concours et distinctions** : **finaliste MOF Chocolatier-Confiseur en 2022**, expert adjoint aux **Worldskills France** (2019–2023), **2<sup>ème</sup> prix au Mondial des Arts Sucrés** (2017), **2<sup>ème</sup> prix et prix spécial Présentoir au Trophée Pascal Caffet** (2013–2014), et participant à la **Coupe de France des Jeunes Chocolatiers-Confiseurs** (2011).



Le Chef Alexis Sanson  
Crédits photos : Maxime Hanocq - @maxime.hq



Les créations d'Alexis Sanson

## UN RÔLE STRATÉGIQUE ET MULTIDIMENSIONNEL

En tant que **Directeur de la Chocolate Academy™ France**, le **Chef Alexis Sanson** aura pour rôle de **piloter l'activité** de l'Académie et d'en **assurer le rayonnement**, tant sur le plan opérationnel que stratégique. Il **encadrera l'équipe**, définira les priorités et veillera à maintenir un **haut niveau d'exigence** en matière de contenus, d'équipements et d'expériences clients.

Sa mission consiste également à **accompagner les équipes ventes, R&D et marketing** dans la co-création de recettes et de concepts, à **animer des événements professionnels** (masterclass, démonstrations, salons, webinaires...) et à **renforcer les liens avec la communauté de chefs, d'Ambassadeurs** et nos clients.

Il participera activement au **développement de la marque Cacao Barry®** à travers le monde et fera **rayonner l'expertise de Barry Callebaut** dans tous les segments de marché, de l'artisanat à l'industrie.

## CHOCOLATE ACADEMY™ FRANCE, CATALYSEUR DE TALENTS ET D'INNOVATIONS

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 170m<sup>2</sup> 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.



## LE CHEF ALEXIS SANSON EN QUESTIONS :

### **Qu'est-ce qui vous a motivé à rejoindre le groupe Barry Callebaut ?**

Rejoindre Barry Callebaut était pour moi un rêve d'enfant. Ce groupe incarne l'excellence que je recherche, c'est un véritable aboutissement personnel et professionnel.

### **Vous avez participé à de nombreux concours, notamment en tant que finaliste du prestigieux concours MOF Chocolatier-Confiseur en 2022. Que reprenez-vous de ces expériences ?**

Je n'en retire que du positif. Participer au concours de MOF a été une aventure humaine et professionnelle exceptionnelle. Cela m'a permis de progresser, de me dépasser et de beaucoup apprendre. Même sans le résultat espéré, cette expérience m'a beaucoup apporté.

### **Quel est le meilleur conseil que l'on vous ait donné dans votre parcours professionnel ?**

Croire en soi, croire en ses rêves, et ne pas brûler les étapes. La réussite est le fruit d'un travail constant et passionné.

### **Votre chocolat Cacao Barry préféré ?**

Alto el Sol, un chocolat noir à 65% de cacao du Pérou.

### **Quels principaux défis voyez-vous chez les artisans aujourd'hui, où les fournisseurs de matières premières ont un rôle clé à jouer ?**

Le vrai défi est de rester connecté aux artisans. Nous devons leur proposer des solutions accessibles, concrètes et inspirantes, qu'ils peuvent s'approprier.

### **En tant qu'ancien formateur à l'INBP de Rouen, quel rôle les fournisseurs de matières premières devraient-ils jouer auprès des écoles et centres de formation ?**

Les fournisseurs ont un vrai rôle d'accompagnement à jouer auprès des écoles et centres de formation. Les jeunes d'aujourd'hui sont les clients de demain. Il est essentiel de leur créer des souvenirs forts autour des produits qu'ils utilisent pour susciter l'attachement à la marque.

### **Quelle est votre gourmandise chocolatée favorite ?**

J'ai un faible pour le praliné à l'ancienne à la noisette, relevé d'une touche de vanille grillée et d'un soupçon de fleur de sel. En pâtisserie, j'apprécie particulièrement le brownie : un classique régressif, pas trop sucré, mais très chocolaté.

### **À PROPOS DE BARRY CALLEBAUT :**

Avec un chiffre d'affaires annuel d'environ 10,5 milliards de CHF pour l'exercice 2023/24, le groupe Barry Callebaut, basé à Zurich, est le premier fabricant mondial de chocolat et de produits à base de cacao de haute qualité – depuis l'approvisionnement et le traitement des fèves de cacao à la production des chocolats les plus fins, en passant par les fourrages, décorations et composés en chocolat. Le groupe exploite 60 sites de production à travers le monde et emploie une main-d'œuvre mondiale diversifiée et dévouée de plus de 13 000 personnes. Le groupe Barry Callebaut sert l'ensemble de l'industrie alimentaire, des fabricants de produits alimentaires industriels aux utilisateurs artisanaux et professionnels de chocolat, tels que les chocolatiers, pâtisseries, boulangers, hôtels, restaurants ou traiteurs. Les marques mondiales qui répondent aux besoins spécifiques de ces clients Gourmet sont Callebaut®, Cacao Barry®, Carma® ainsi que le spécialiste des décorations Mona Lisa®. Le groupe Barry Callebaut s'engage à faire du chocolat durable la norme afin de garantir l'approvisionnement futur en cacao et d'améliorer les moyens de subsistance des agriculteurs. Il soutient la Fondation Cocoa Horizons dans son objectif de façonner un avenir durable pour le cacao et le chocolat.