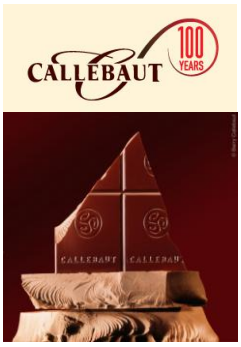
Honorer les compétences et la passion de ses consommateurs

Callebaut® célèbre 100 ans de fabrication de chocolat belge d'excellence

- **Callebaut® célèbre le succès d'un marque à l'héritage et au savoir-faire considérables, marqué par 100 ans de fabrication du Finest Belgian Chocolate pour les professionnels du chocolat aux quatre coins du monde.**
- **Avec la campagne « 100 ans 100 visages 100 raisons », Callebaut souhaite honorer les compétences et la passion des ses consommateurs et de la plus grande communauté d'artisans au monde.**
- **La campagne consiste en une série d'activités promotionnelles, d'emballages anniversaire, de concours, d'évènements spéciaux et d'un site Internet spécialement conçu pour l'événement.**
- **Dans le cadre d'un concours, des chefs confiseurs, boulangers et pâtissiers auront la chance de gagner l'un des 5 voyages à destination d'une ferme de cacao au Ghana.**



Wieze (Belgique), le 23 juin 2011 – Depuis 1911, Callebaut® est devenu le partenaire privilégié des produits en chocolat ou lié au chocolat des professionnels qualifiés et reconnus dans les communautés de la confiserie, de la pâtisserie, de la restauration et du service traiteur. Cette année, Callebaut® est heureux de célébrer son anniversaire : 100 ans du Finest Belgian Chocolate.

Avec sa campagne d'une année « 100 ans 100 visages 100 raisons », Callebaut commémore le succès de ses chocolats de renoms tels que le 811 (noir), le 823 (lait) et W2 (blanc). Tous ont contribués à établir les nouveaux standards et ont été loués par la communauté mondiale du chocolat. Pas plus tard que la semaine dernière, le premier lot de chocolat Callebaut® paré de son emballage spécial anniversaire à quitté l'usine de fabrication de chocolat de Wieze, le temple du chocolat Callebaut®. Le 100ième anniversaire du chocolat Callebaut sera célébré tout au long de cette année 2011 au travers d'activités promotionnelles, de compétitions et d'évènements spéciaux dans le monde entier. Tous destinés à remercier les personnes liées à la marque et à mettre en avant les produits Callebaut parmi les meilleurs de leur catégorie.

L'Ambassadeur de Chocolat Alexandre Bourdeaux présente l'emballage anniversaire Callebaut®.

Sur base de son héritage du chocolat belge et à travers son savoir-faire étendu, Callebaut® soutien depuis un siècle ses clients partout dans le monde, offrant des produits chocolatés de qualité supérieure pour toutes les applications possibles. La force de Callebaut® est également due à sa présence dans les pays d'origine. C'est le seul chocolat belge qui fonctionne à travers toute la chaîne de production - de la fève de cacao au produit fini, en garantissant le meilleur niveau de qualité et en s'engageant à s'approvisionner de manière durable.

Juergen Steinemann, CEO de Barry Callebaut, société mère de Callebaut®, explique: *"Callebaut® rassemble une variété de personnes – du fermier au confectionneur, du torréfacteur au chef - chacun pour ses propres raisons. C'est pourquoi "100 ans 100 visages 100 raisons » est le thème principal de la Centennale. Nous voulons mettre les professionnels du chocolat - nos clients - à l'honneur, les laisser parler de leur passion et de Callebaut®, ainsi que les récompenser pour leur fidélité, leur confiance et leur foi en la marque."*

Site Internet dédié soulignant les principaux évènements et mettant en vedette des témoignages

Dans le cadre de la célébration du 100ème anniversaire, un site Internet et un concours pour les professionnels du chocolat ont spécialement été lancés. Le nouveau site "Callebaut 100 Years" (www.Callebaut100Years.com) commémore l'histoire de la marque de chocolat belge en mettant en avant :

- Des témoignages de professionnels actifs dans le milieu de la confiserie, de la pâtisserie, de la boulangerie et de la restauration, qui expliquent pourquoi ils aiment utiliser le chocolat Callebaut® dans leurs créations;
- Des instantanés d'évènements majeurs de l'histoire de la marque - des premières barres de chocolats produites en 1911 à la myriade d'innovations qui ont profondément changé le segment gastronomique depuis cette époque ;
- Un guide interactif qui montre comment le meilleur chocolat belge est fabriqué – de la fève de cacao au produit fini

En plus de lancer le site internet dédié aux 100 ans de la marque, Callebaut® lance un concours. Les artisans chocolatiers, boulangers et pâtissiers auront la chance de gagner un des 5 voyages pour deux dans une ferme de cacao au Ghana. Ils auront l'occasion d'y observer personnellement la culture, la récolte, la fermentation et l'assèchement des fèves de cacao avant qu'elles ne soient acheminées dans les installations de production de pointe de Barry Callebaut partout dans le monde. D'autres prix sont également à gagner: 100 cours gratuits dans l'une des 13 académies de chocolat Barry Callebaut à travers le monde et 100 sacs de 100kg de chocolat Callebaut®.

Pour pouvoir participer, les professionnels du chocolat doivent soumettre leur nom, télécharger une photo d'eux-mêmes et fournir un témoignage qui explique pourquoi ils aiment travailler chez Callebaut®. Tout cela sur www.Callebaut100Years.com. Le concours début dès aujourd'hui et durera jusqu'au 1er septembre 2011. Les gagnants seront connus fin octobre 2011.

Callebaut – de la brasserie à la production du Finest Belgian Chocolate
Etabli en 1850 au cœur de la Belgique en tant que brasserie spécialisée dans le malt et entreprise laitière, Callebaut® a changé son cœur de métier pour devenir producteur du Finest Belgian Chocolate.

L'entreprise a commencé à exporter ses produits en 1950. La marque Callebaut® a rapidement conquis une place de choix dans le cœur des artisans chocolatiers, des boulangers et des chefs pâtissiers partout dans le monde. L'entreprise est encore une des rares à sélectionner, torréfier et moudre des fèves de cacao en gardant précieusement son secret et sa masse de cacao exclusive – l'ingrédient le plus important pour les couvertures de chocolat.

Aujourd'hui, Callebaut® est une des deux marques mondiales de Barry Callebaut, le leader mondial en production de chocolat de qualité et de chocolat destiné aux utilisateurs professionnels. La large gamme de chocolats Callebaut®, mais aussi de coatings, de fourrages, de produits à base de noisettes et de produits de décoration sont les préférés des artisans et des chefs chocolatiers.

Le réseau mondial de Callebaut® lui permet de rester proche de ses clients sur les 4 continents et dans plus de 20 pays. Pour de plus amples informations, visitez www.callebaut.com.

***

100 ans de Callebaut: quelques étapes importantes

1911 – Callebaut a d'abord produit du chocolat sous forme de napolitaines, barres, tablettes et bloc

1925 – Callebaut innove en stockant et transportant du chocolat sous forme liquide

1945 – Le chocolat de couverture devient le cœur de métier de Callebaut

1988 – Callebaut introduit ses fameuses CalletsTM, améliorant la praticité pour les professionnels

1988 – Callebaut ouvre son premier "Callebaut College" – le prédécesseur des actuelles Chocolate Academies de Barry Callebaut (13 au total)

1998 – Callebaut crée ses premiers chocolats d'origine unique

2006 – Callebaut lance les Callets™. Sensation, de belles perles de chocolat

2010 – Callebaut introduit ses Crispearls™, des biscuits croustillants en forme de perles enrobés de couverture de chocolat

2011 – Callebaut propose plusieurs de ses produits avec la certification Fairtrade

Callebaut (www.callebaut.com):
Cela fait 100 ans que Callebaut fabrique du chocolat dans le cœur de la Belgique. La société est encore un des rares producteurs de chocolat à sélectionner, torréfier et moudre des fèves de cacao tout en gardant précieusement son secret et sa masse de cacao – les ingrédients les plus importants dans les couvertures de chocolat. Callebaut s'est établi en 1850 en Belgique en tant que brasserie spécialisée dans le malt et entreprise laitière. Elle a produit ses premières barres de chocolat en 1911 et a commencé la production de chocolat de couverture pour les chocolatiers belges en 1925. Callebaut a commencé à exporter ses produits en 1950 et fait partie de Barry Callebaut, le leader mondial de la production de cacao et chocolat de qualité.

Barry Callebaut (www.barry-callebaut.com):
Avec un chiffre d'affaires annuel de CHF 5,2 milliards/EUR 3,6 milliards/USD 4,9 milliards environ pour l'exercice 2009/10, le Groupe Barry Callebaut, dont le siège est à Zurich, Suisse, est le leader mondial des fabricants de produits à base de cacao et de chocolat de qualité supérieure – de la fève de cacao au produit fini le plus fin. Présent dans 26 pays, Barry Callebaut possède plus de 40 sites de productions et occupe environ 7 500 personnes. Le Groupe répond aux besoins de l'ensemble de l'industrie alimentaire, depuis les fabricants jusqu'aux utilisateurs professionnels de chocolat, tels que les chocolatiers, les confiseurs et les pâtissiers, ainsi qu'à ceux de la grande distribution. Barry Callebaut est le leader mondial de l'innovation dans les produits à base de cacao et de chocolat. Il fournit aussi une gamme complète de services dans les domaines du développement de produits, des processus de fabrication, de la formation et du marketing. Le Groupe s'engage activement dans des initiatives et des projets contribuant à établir une chaîne d'approvisionnement du cacao plus durable.

***

NOTE A LA PRESSE: Des photos de produits ou représentant les grandes étapes de l'histoire de Callebaut® peuvent être téléchargées sur ce lien: www.barry-callebaut.com. Des images de desserts préparés à partir de chocolat Callebaut® et des photos du processus de fabrication du chocolat sont disponibles sur demande.

Contacts presse:

Pascale Meulemeester
Senior Brand Marketing Manager
Barry Callebaut AG
Tel.: +32 53 730 211
pascale_meulemeester@barry-callebaut.com

Raphael Wermuth
External Communications Manager
Barry Callebaut AG
Tel.: +41 43 204 04 58
raphael_wermuth@barry-callebaut.com