



# Communiqué de presse

## Séminaire International des Ambassadeurs du Chocolat

### Callebaut, Cacao Barry, Carma et Chocovic ont invités 95 chefs au Brésil pour visiter des plantations de cacao.

*Wieze, Belgique, juin 2011* - Du 22 au 28 mai, Callebaut, Cacao Barry, Carma et Chocovic ont réuni 95 chefs pâtisseries, chocolatiers et chefs de cuisine du monde entier à Ilheus au Brésil, pour un séminaire international des Ambassadeurs sur la production et la culture du cacao.

Ces célèbres chefs ont été sélectionnés pour faire partie du Club des Ambassadeurs. Cette association professionnelle, qui compte plus de 120 membres à travers le monde, a pour mission de transmettre son savoir-faire et ses techniques sur le chocolat aux autres artisans et chefs du monde entier, tout ceci dans le but de soutenir le développement de nouveaux produits, concepts, emballages, recettes et formations, en accord avec les attentes des professionnels. Qualité, créativité, connaissance des ingrédients et expertise sont les principaux atouts des Ambassadeurs du chocolat, qui représentent les marques Gourmet Callebaut, Cacao Barry, Carma et Chocovic.

Le premier jour du programme fut très intensif. Dans le superbe hôtel Cana Brava, les Ambassadeurs ont assisté à un séminaire sur la communication et le marketing du département Gourmet. Puis, toute l'après-midi fut consacrée à la responsabilité sociale de l'entreprise avec Marina Morari qui a expliqué l'importance du Programme autour du cacao biologique dans la région de Bahia au Brésil. Mis en place en 2001, ce programme a pour objectif d'aider les agriculteurs locaux à améliorer leurs plantations de cacao qui ont été dévastées par la maladie du balai de sorcière, maladie provoquée par un champignon virulent constituant une menace permanente. En soutenant les agriculteurs dans le passage d'une agriculture traditionnelle à une agriculture biologique, Barry Callebaut les aide ainsi à accroître leur productivité. En Janvier 2009, le programme comptait 4160 hectares de terres cultivables certifiées biologiques et étaient dirigés par 62 agriculteurs.

Les deux jours suivants ont été consacrés aux visites de plantations de cacao. Tout le groupe a visité Sao José dans le district d'Ibirataia, Boa Sorte dans le district d'Ubaitaba et Boa Sentença dans le district d'Itabuna. Le temps ensoleillé a fait de ces deux jours un véritable rêve. C'était comme de chercher de l'or dans la végétation luxuriante du Brésil. Les Ambassadeurs étaient très impressionnés de pouvoir toucher et goûter à des cabosses fraîches et de découvrir la véritable origine de leur ingrédient favori.

Les enfants des agriculteurs avaient également préparé des chansons pour leurs visiteurs et ils ont expliqué avec fierté et passion la manière dont ils ont construit leur propre jardin biologique.

Durant la dernière journée, jour du retour vers Sao Paulo, les Ambassadeurs ont assisté à une démonstration sur le thème « sucré/salé » dans l'hôtel 4 étoiles Caesar. Cette démonstration était animée par de célèbres Chefs brésiliens : Flavio Frederico, propriétaire de SoDoces à Sao Paulo et Rodrigo Oliveira, propriétaire du restaurant Mocoto. Les invités ont eu l'occasion d'apprécier le talent des chefs grâce à une dégustation de leurs délicieuses créations qui mélangeaient les Finest Belgian Chocolates de Callebaut avec des fruits et



# Communiqué de presse

---

ingrédients typiques du Brésil. Un agréable moment de détente avant d'entamer le long voyage du retour !

Ce séminaire international, auquel 95 chefs du monde entier ont participé, a apporté encore plus de connaissances à nos Ambassadeurs. Grâce aux visites de plantations de cacao, ils comprennent mieux la culture, la récolte et la préparation du plus fragile et exigeant des ingrédients, le cacao, la base de leur ingrédient préféré.

## **Barry Callebaut**

*Avec un chiffre d'affaires annuel de plus de CHF 4,9 milliards pour l'exercice 2008/09, 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 sur les rayons des magasins. Présent dans 26 pays, Barry Callebaut possède quelques 42 sites de production sur tous les continents et emploie 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 pâtisseries, ainsi qu'à la grande distribution. 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. Barry Callebaut est le leader mondial de l'innovation en matière de cacao et de chocolat. Le Groupe s'engage activement dans des initiatives et des projets contribuant à établir une chaîne d'approvisionnement durable du cacao.*

\*\*\*

## Pour plus d'informations :

Frederic Janssens  
Trade Marketing Gourmet Belgique

BARRY CALLEBAUT  
Tél : +32 53 730 790  
Fax : +32 53 730 450  
E-mail : frederic\_janssens@barry-callebaut.com  
[www.barry-callebaut.com](http://www.barry-callebaut.com)  
[www.chocolate-academy.com](http://www.chocolate-academy.com)  
[www.callebaut100years.com](http://www.callebaut100years.com)