

Gault&Millau verwelkomt nu ook Belgische patissiers en chocolatiers in editie 2013

Callebaut® omarmt initiatief dat vakmanschap met Belgische chocolade internationaal aanprijst

- **Gault&Millau herdefinieert gastronomie**
- **50 Belgische chocolatiers en patissiers geselecteerd door Gault&Millau voor gids editie 2013**
- **Callebaut® steunt dit initiatief**

Wieze, 12 november 2012 – Als het van Gault&Millau afhangt, beperkt gastronomie zich voortaan niet langer tot het segment van horeca. Deze referentie onder de culinaire gidsen, heeft zijn selectie van “must visit”-adressen nu ook uitgebreid met een gloednieuwe katern waarin 50 Belgische chocolatiers en patissiers staan vermeld. Een opsteker voor onze Belgische vaklui.

België heeft enkele bijzondere culinaire troeven. Niet alleen is er de reputatie van onze chefs wereldwijd. We kunnen ook bogen op een rijke geschiedenis waar chocolade een unieke rol in speelt. Callebaut®, geliefde chocolademerken van heel wat horecachefs is dan ook terug te vinden in heel wat Belgische keukens. Maar naast de restaurants, brasseries en bistrotts, zijn vooral de Belgische patisseries en chocolateries de perfecte belichaming van het vakmanschap met chocolade. Gloednieuw is dat Gault&Millau daar voortaan bijzondere aandacht aan schenkt. In de gids van 2013 kunnen fijnproevers voortaan België's beste chocolatiers en patissiers terugvinden. Ze worden vermeld in een afzonderlijke katern. De gouden medaille Chocolaterie gaat naar “Chocolatier M” in Knokke en de eerste prijs in Patisserie is voor de Gentse patissier “Joost Arijs”.

De selectie en beoordeling van de chocolatiers en patissiers gebeurde volledig onafhankelijk door Gault&Millau's juryteam. Door producten van diverse huizen door 1 zelfde team van experts te laten proeven en vergelijken, zijn zij tot de lijst van 50 gekomen.

Callebaut® is al 100 jaar partner van de Belgische patissiers en chocolatiers en ondersteunt dit initiatief voluit. Vandaag moeten vaklui zich meer dan ooit onderscheiden door hun creativiteit en toewijding voor het product. De interesse van Gault&Millau voor onze Belgische patissiers en chocolatiers – en meer specifiek voor wat zij met Belgische chocolade doen – is dan ook bijzonder welkom. Het zal de geselecteerde chefs een extra duwtje in de rug geven en hen de extra interesse van een nieuw cliënteel opleveren. Belgische fijnproevers, toeristen en buitenlandse handelsrelaties gebruiken de gids namelijk vaak als culinaire referentie. De nieuwe Gault&Millau Belux 2013 is vanaf deze week beschikbaar in de betere boekhandel en via www.gaultmillau.be.

Over Callebaut® (www.callebaut.be):

Al 100 jaar produceert Callebaut® chocolade in hartje België. Het is één van de zeldzame chocolademakers die zijn cacaobonen nog steeds zelf selecteert, roostert en vermaalt tot zijn eigen geheime en exclusieve cacaomassa, het belangrijkste ingrediënt voor couverture-chocolade. Callebaut werd in 1850 in België opgericht als een brouwerij en zuivelbedrijf. Het produceerde zijn eerste chocoladerepen in 1911 en begon in 1925 met de productie van couverturechocolade voor Belgische chocolatiers. In 1950 begon Callebaut zijn producten te exporteren. Het maakt nu deel uit van Barry Callebaut, 's werelds toonaangevende fabrikant van kwaliteitscacao en -chocolade.

Barry Callebaut (www.barry-callebaut.com):

Met een jaarlijkse omzet van meer dan CHF 4.6 miljard (EUR 3,6 miljard/USD 5,0 miljard) in het boekjaar 2010/11 is Barry Callebaut, met hoofdkantoor in Zürich, 's werelds toonaangevende fabrikant van kwaliteitscacao en -chocolade, van de cacaoboon tot het afgewerkt chocoladeproduct. Barry Callebaut is aanwezig in 27 landen, telt 40 productievestigingen en heeft een zeer gediversifieerd personeelsbestand van zo'n 6000 toegewijde medewerkers. Het bedrijf bedient de hele voedingsindustrie en focust op industriële voedingsmiddelenfabrikanten en artisanale en professionele gebruikers van chocolade (zoals chocolatiers, banketbakkers en bakkers), het laatstgenoemde segment met zijn twee wereldmerken Callebaut® en Cacao Barry®. Barry Callebaut is wereldwijd leider in cacao- en chocolade-innovaties en biedt een brede waaier aan diensten op het gebied van productontwikkeling, verwerking, opleiding en marketing. Ook kostenbeheersing is een belangrijke reden waarom zowel lokale als mondiale voedingsmiddelenfabrikanten samenwerken met Barry Callebaut. Via tal van duurzaamheidsinitiatieven en onderzoeksactiviteiten werkt het bedrijf samen met cacaoboeren, coöperatieven en andere partners om toekomstige cacaovoorrading te verzekeren en het leven van de boeren te verbeteren.

Voor meer informatie

Geert KIESEKOMS

Sales Director GM Belux

Barry Callebaut

Aalstersestraat 122 – 9280 Wieze-Lebbeke

E-mail: geert_kiesekoms@barry-callebaut.com