

Implantée à Wieze où l'histoire de Callebaut débuta en 1911 Callebaut ouvre une nouvelle Chocolate Academy à Wieze

- **La nouvelle Chocolate Academy de Callebaut est un centre de formation de pointe qui emmène les professionnels à la découverte de ce produit, depuis la fève jusqu'au chocolat.**
- **Il s'agit du fleuron d'un réseau comptant actuellement 16 centres Chocolate Academy de par le monde, qui abrite quatre salles de formation et une serre où poussent des cacaotiers.**

Wieze, Belgique – le 24 juin 2014 – La nouvelle Chocolate Academy de Callebaut a été officiellement inaugurée aujourd'hui. Ce centre de formation phare permet aux professionnels issus de tous horizons d'étudier ce produit et de renforcer leurs capacités tout en travaillant avec du Finest Belgian Chocolate Callebaut. Située à côté de l'usine où Callebaut transforme les fèves de cacao en chocolat depuis 1911, la nouvelle Academy se veut un lieu de partage du savoir-faire lié à chaque phase du processus de production, de la cabosse au chocolat, avec des artisans. Callebaut est la marque belge de chocolat de Barry Callebaut, le plus grand producteur de chocolat premium et de produits de cacao au monde.

« S'agissant de partager les meilleures pratiques et d'accroître les compétences liées au chocolat, les centres Chocolate Academy sont uniques. Actuellement, nous collaborons, dans nos 16 centres de formation situés aux quatre coins du monde, avec des artisans tels que des chocolatiers, des boulangers, des pâtisseries et des maîtres queux, » explique Freek van der Knaap, Vice-Président Gourmet Western Europe. « Les professionnels du chocolat viennent dans une Chocolate Academy pour apprendre, suivre des cours et assister à des démonstrations – par des professionnels pour des professionnels. »

1 000 hommes du métier attendus par an

Actuellement, près de 300 personnes viennent s'instruire chaque année à Wieze. D'après les prévisions, ce chiffre devrait passer à 1 000 avec l'arrivée de la nouvelle Academy. Les formations sont dispensées par des Chefs Callebaut et complétées par des « Ambassadeurs du chocolat », un réseau mondial de chefs réputés qui partagent leur savoir-faire en matière de chocolat avec d'autres hommes de métier.

Selon Geert Kiesekoms, Gourmet Sales Director Benelux, « la Belgique est plus que jamais considérée à travers le monde comme le berceau de Callebaut et le noyau du savoir-faire lié au chocolat. »

« Cette nouvelle Academy est une véritable aubaine pour les chefs. Nulle part ailleurs ils ne trouveront une mini chaîne de production destinée à illustrer le mode de fabrication du chocolat Callebaut et ne pourront réaliser du chocolat eux-mêmes », commente le Chef Alexandre Bourdeaux, qui dirige la Chocolate Academy Callebaut de Wieze.

De la plantation à la Salle du rituel de dégustation de chocolat : une expérience 100 % chocolat

La nouvelle Chocolate Academy Callebaut propose à ses visiteurs une série de points d'intérêt, comme :

- **La Chocolaterie, la Boulangerie, le Labo de pâtisserie et la Table du Chef** : des locaux de formation individuelle axés sur l'instruction de groupes spécifiques d'artisans, comme les chocolatiers, boulangers, pâtisseries et chefs de restaurant.
- **La Plantation** : une reproduction à petite échelle d'une forêt tropicale avec des cacaotiers, où les professionnels du chocolat sont immergés dans l'univers du cacao et peuvent voir des cabosses de cacaotier dans leur biotope naturel.
- **Une Salle du rituel de dégustation de chocolat** : un endroit très spécial où un expert sensoriel guide les visiteurs à travers toute la palette des saveurs du chocolat.
- **Le Chocotorium** : un amphithéâtre de 100 places réservé aux présentations données par des spécialistes du chocolat.
- **Un Bar à Chocolat**, où les visiteurs peuvent déguster des boissons chocolatées chaudes et froides fraîchement préparées.
- **Une Bibliothèque du Chocolat**, qui comporte une vaste collection de livres dédiés au chocolat et à toute la diversité de ses applications possibles.

Un chocolat produit durablement

Le Belgian Finest Chocolate Callebaut employé dans la Chocolate Academy est d'origine durable. Le programme Growing Great Chocolate de Callebaut aide activement les coopératives d'agriculteurs à adopter des pratiques agricoles modernes et novatrices proposées par le biais de programmes éducatifs sur le terrain.

Marques et visuels

Callebaut, Cacao Barry et Chocolate Academy sont des marques du groupe Barry Callebaut.

Pour obtenir des visuels en haute résolution, surfez sur :
https://www.flickr.com/photos/finn_pr/sets/72157645308202843/



Communiqué de presse

À propos de Callebaut (www.callebaut.com):

Depuis plus de 100 ans, Callebaut produit du chocolat au coeur de la Belgique et est encore l'un des rares chocolatiers à sélectionner, torrifier et mouler les fèves de cacao avec leur recette secrète en une masse de cacao exclusive- l'ingrédient le plus important pour les couvertures de chocolat. Callebaut a été fondé en 1850 en Belgique comme une brasserie de malt et une entreprise laitière. Il produit ses premières barres de chocolat en 1911 et a commencé la production de chocolat de couverture pour les chocolatiers belges peu de temps après. Callebaut a commencé à exporter ses produits en 1950 aux artisans du monde entier et fait partie de Barry Callebaut, le leader mondial des fabricants de produits à base de cacao et de chocolat de qualité supérieure.

À propos de Barry Callebaut (www.barry-callebaut.com):

Avec un chiffre d'affaires annuel de CHF 4,9 milliards (EUR 4,0 milliards / USD 5,2 milliards) environ pour l'exercice 2012/13, Barry Callebaut, dont le siège est à Zurich, est le leader mondial des fabricants de produits à base de chocolat et de cacao de qualité supérieure – de l'achat et de la transformation des fèves de cacao à la production du chocolat le plus fin, qui comprend les fourrages, les décorations et les pâtes à glacer en chocolat. La société exploite plus de 50 sites de production dans le monde et emploie un personnel diversifié et engagé de plus de 9000 collaborateurs. Barry Callebaut répond aux besoins de l'ensemble de l'industrie alimentaire, des fabricants industriels aux artisans et utilisateurs professionnels de chocolat, tels que les chocolatiers, les confiseurs, les pâtisseries, les hôteliers, les restaurateurs ou les traiteurs. Les deux marques mondiales satisfaisant aux besoins spécifiques de ces clients Gourmet sont Callebaut et Cacao Barry. Barry Callebaut s'engage à la production durable de cacao par le biais de son initiative «Cocoa Horizons» afin d'assurer à l'avenir l'approvisionnement en cacao et d'améliorer les conditions de vie des cultivateurs.

Personne de contact pour les médias

Frederic Janssens
Trade Marketing Manager Gourmet Benelux
Barry Callebaut
Tél. : ++32 (0)53 730 790
frederic_janssens@barry-callebaut.com

Jo Detavernier
Managing Consultant
FINN
Tél. : ++32 486 45 69 81
jo.detavernier@finn.be