



Créer. Partager. Progresser.™

Noël 2026 Cacao Barry inspire

les artisans

**AVEC DES CRÉATIONS GOURMANDES
AUTOUR DU GOÛTER DE NOËL**



À l'approche des fêtes de fin d'année, les consommateurs recherchent des créations alliant émotion, gourmandise et expérience sensorielle.

Pour accompagner les artisans, Cacao Barry dévoile son nouveau carnet de recettes Noël 2026, conçu comme une véritable source d'inspiration pour enrichir les vitrines avec des créations différenciantes et à forte valeur ajoutée.

Une collection pensée pour tous les moments de dégustation

Imaginée par les chef(fe)s et ambassadrices Cacao Barry, la collection 2026 met à l'honneur le chocolat, les pralinés, les fruits secs et les jeux de textures à travers des bûches, desserts à l'assiette, cakes, biscuits, chocolats à offrir, moulages et boissons gourmandes.

Les bûches stars des fêtes

Incontournable des fêtes de fin d'année, Pierre Fontaine signe une spectaculaire bûche inspirée du goûter de Noël, installée sur un élégant socle en chocolat évoquant une lanterne et associant biscuit cuillère, caramel chocolat-noisette, poire, riz au lait vanille et mousse au chocolat.

Thibault Doridot propose deux créations autour des couvertures Zéphyr™ 34% et Alunga™ 41%, jouant sur les associations entre chocolat, vanille, noix de pécan, Gianduja et fève de tonka.

Philippe Muzé complète cette offre avec un trio de bûches mettant en lumière les couvertures iconiques Zéphyr™ Caramel 35 %, Lactée Barry 35 % et Mi-Amère 58 %.

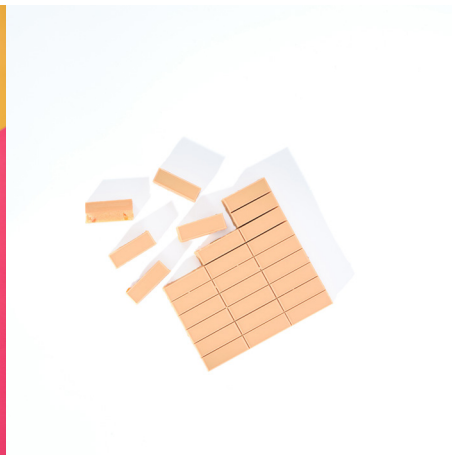
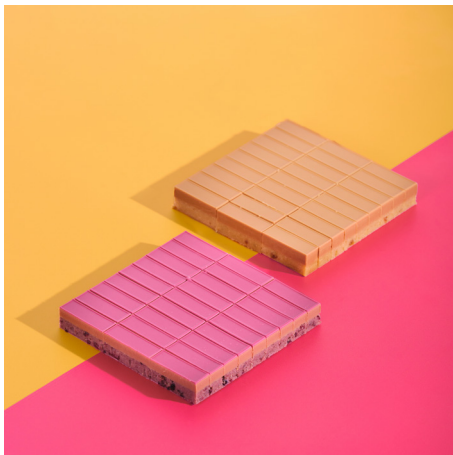




Chocolaterie & moulages

Côté gourmandises chocolatées à offrir ou partager, Philippe Muzé revisite les traditionnelles boules de Noël, tandis que Thibault Doridot complète la collection avec deux bonbons aux saveurs de Zéphyr™ Caramel et Ruby RB2.

Côté moulage festif, Alexis Sanson imagine « Martin le Renne », une création ludique destinée aux vitrines de Noël.



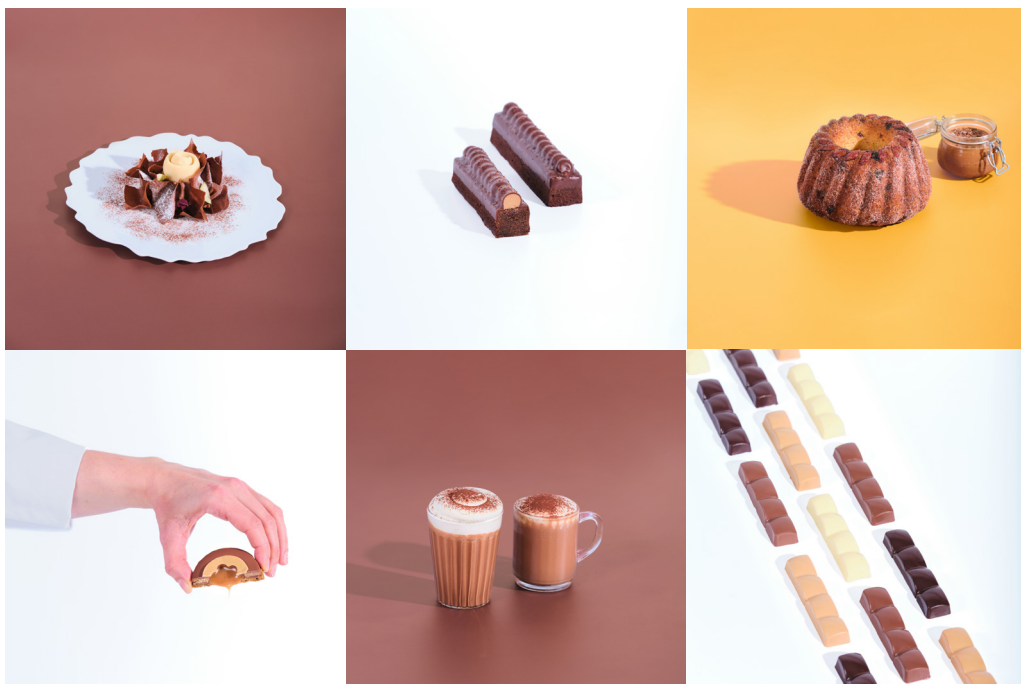
Créations pour enrichir l'offre

des artisans

Pour répondre au développement du snacking premium, Pierre Fontaine crée des pralinés Pop-corn réalisés dans le nouveau moule CHOCOBREAK 10 cm Cacao Barry et un Kougelhopf au Gianduja Plaisir Lait. Alexis Sanson imagine un cake sans gluten au chocolat Inaya™ 65 % pour élargir la gamme, tandis que Muriel Aublet-Cuvelier signe le biscuit « P'tit Jurassien ».

Enfin, la collection s'enrichit d'une sélection de boissons chocolatées et chocolats chauds, permettant aux artisans de prolonger l'expérience gourmande dans les salons de thé, pâtisseries et coffee shops.

Pour les restaurateurs, Morgane Rimbaud propose un dessert à l'assiette saisonnier avec la création « Chocolat Venezuela, Poire & Épices ».



Les chefs de la collection

Noël 2026

Cette collection réunit les chefs de la Callebaut® Chocolate Academy™ France : Alexis Sanson, Thibault Doridot, Pierre Fontaine et Philippe Muzé, ainsi que les ambassadrices Cacao Barry®, Muriel Aublet-Cuvelier et Morgane Raimbaud, qui mettent leur expertise au service de créations inspirantes, techniques et accessibles aux artisans.

La Callebaut® Chocolate Academy™

Alexis Sanson

Directeur de la Callebaut Chocolate Academy™ France
@alexis_sanson

Thibault Doridot

Chef Pâtissier-Chocolatier
@thibault_doridot

Pierre Fontaine

Chef Pâtissier-Chocolatier
@pierrefontaine_

Philippe Muzé

Chef Pâtissier-Chocolatier
@philippemuze.barrycallebaut
@philippe.muze.5

Les Ambassadrices Cacao Barry®

Muriel Aublet-Cuvelier

Cheffe Pâtissière Ambassadrice Cacao Barry®
@LessecretsdeMuriel
@muriel_aublet_cuvelier
@Muriel Aublet-Cuvelier Pro

Morgane Raimbaud

Cheffe Pâtissière - Double Championne de France de Desserts, Ambassadrice Cacao Barry®
@morgane_raimbaud

