

Nouvelle collaboration : DRP et Cacao Barry, marque du groupe Barry Callebaut – premier fabricant mondial de chocolat et de produits à base de cacao de haute qualité, depuis l’approvisionnement et le traitement des fèves de cacao jusqu’à la production des chocolats les plus fins – sont heureux d’annoncer leur collaboration pour la gestion des relations presse.

CACAO BARRY® DÉVOILE SON CARNET DE BÛCHES

UN HIVER SANS FRONTIÈRES !

**UN DESSERT FESTIF,
4 RECETTES DE BÛCHES,
BARRES SNACKING ET BONBONS
GOURMANDS**

L’Hiver, et plus particulièrement la période des Fêtes de fin d’année, appelle à l’exploration gustative : à la recherche de chaleur, de réconfort, d’énergie, d’évasion ou de pur plaisir, les consommateurs ont les papilles qui s’enivrent et se délectent de savoureuses gourmandises, en attendant le retour des beaux jours !

Cette année, les Chefs de la Chocolate Academy™ France vous proposent de découvrir 10 recettes de Pâtisserie & Chocolaterie pour explorer « l’hiver sans frontières ».

Bûches, barres snacking, desserts festifs... Découvrez des créations déclinables sous plusieurs formats aux saveurs des 4 coins du monde, avec toujours une touche française !

Retrouvez le carnet de bûches 2025 en scannant ce QR Code !



LA PÂTISSERIE



LITCHI SAFARI | PAR LA CHOCOLATE ACADEMY™



Litchi Safari est une escapade sensorielle en terre africaine, où la douceur florale du litchi flirte avec la vivacité du citron vert, le piquant du poivre noir de Madagascar et du gingembre, le tout arrondi par la douceur de la cacahuète et la noblesse fruitée du baobab. Nouveauté de l'année, le chocolat noir Matsiro 70%, issu de Madagascar, vient faire écho et lier les produits utilisés, pour un appel au voyage gustatif.

Un dessert festif audacieux imaginé pour sublimer les tables de fêtes et bousculer les papilles !

**DOUCEURS
DU VERGER**
| PAR CLÉMENT
LOUIS-JOSEPH



Douceurs du Verger, entre croquant et onctuosité. La noix de Grenoble, star du terroir français, s'invite en éclats croustillants, en mousse aérienne mêlée au chocolat blanc Zéphyr 34% et en praliné fondant, pour sublimer la tendresse des pommes pochées et l'intensité d'un confit maison. Une composition gourmande et rassurante, comme un retour en enfance au cœur du verger automnal.



Match'Agrumes, le thé vert matcha déploie sa douceur végétale dans un sablé fondant et un croustillant aux amandes, réveillés par la fraîcheur tonique d'une marmelade d'agrumes et de sudachi. Le tout est enveloppé dans la délicatesse lactée du chocolat blanc Zéphyr 34% pour un équilibre entre amertume, acidité et onctuosité.

LA BÛCHE MILLE & UNE PISTACHES

| PAR MATTHIEU
GAUDEFROY



Mille & une Pistaches, un voyage gourmand entre Orient et Occident, où la pâte à tartiner réalisée avec le Praliné Pistaches 70% façon « Dubaï chocolate » apporte une intensité gourmande, sublimée par la ganache montée au chocolat au lait lactée Supérieur. Le tout repose sur un biscuit moelleux pâte à choux, pour une création aussi généreuse qu'envoûtante, entre onctuosité, douceur et éclat de fruits secs.



LA BÛCHE BAIES GIVRÉES | PAR THIBAUT DORIDOT



Baies Givrées marie la fraîcheur des baies nordiques au fondant du Praliné Noisettes du Piémont 50% et à la douceur d'un chocolat au lait Alunga™ 41% au cumin des prés. Une bûche glacée subtile et texturée, entre croquant, onctuosité et fraîcheur.

LA CHOCOLATERIE

LA TENDANCE DU SNACKING



La tendance du « snacking » se confirme cette année, et les consommateurs recherchent de plus en plus de petits formats en vrac, à picorer tout au long de la journée, et au gré de leurs envies.

Ainsi les formats de barre snacking ou les petites bouchées de bonbons sont devenus des incontournables pour augmenter les ventes d'achats d'impulsion !

Le consommateur grignote à toute heure et aussi en fonction de son humeur ! Par réconfort, par pur plaisir ou pour apporter un coup de boost à sa journée.

NOUVEAUTÉ

MOULE LUTIN DE NOËL



Le lutin de Noël rejoint la famille des moules Tricots, pour des créations chocolatées aussi mignonnes que gourmandes !

LUTIN TRICOT 10 CM

Poids moulage : 50 g Dimensions : 10 x 6,1 x 5,1 cm

**LES CHEFS DE LA
CHOCOLATE ACADEMY**



Thibault Doridot, Matthieu Gaudrefroy, Philippe Muzé et Clément Louis-Joseph,

Thibault Doridot

Formé aux Compagnons du Devoir, Thibault est passé par plusieurs maisons prestigieuses avant de rejoindre Barry Callebaut en 2019. Depuis mai 2022, il occupe le poste de Chef Pâtissier-Chocolatier & démonstrateur conseiller technique régional, avec un sens du détail affirmé et un goût marqué pour les arômes complexes.

@thibault_doridot

Matthieu Gaudrefroy

Après un parcours chez Jacques Genin puis Frédéric Cassel, Matthieu a dirigé le laboratoire confiseur de Jadis & Gourmande avant de rejoindre Barry Callebaut en 2022 comme Chef Pâtissier & conseiller technique régional Île-de-France. Passionné et pédagogue, il anime démonstrations, formations et événements, combinant rigueur pâtissière et support terrain.

@matthieu.gaudrefroy

Philippe Muzé

Anciennement chez Dalloyau et Rollet Pradier puis pâtissier chez Alain Ducasse (Jules Verne Tour Eiffel), Philippe a intégré Barry Callebaut en 2017 comme Chef régional Île-de-France, avant de rejoindre en 2022 la région lyonnaise. Il y propose un soutien technique de haut niveau, développe des recettes et accompagne les professionnels dans leur stratégie produit.

@philippemuze.barrycallebaut

Clément Louis-Joseph

Chef pâtissier à la Chocolate Academy™ France, Clément Louis-Joseph crée des recettes précises et élégantes pour les artisans chocolatiers, alliant exigence technique et créativité. Il intervient régulièrement comme ambassadeur, partageant son savoir-faire au sein de la communauté Barry Callebaut. Très actif sur les réseaux, il incarne une nouvelle génération de chefs soucieux d'excellence.

@clement_louis_joseph

À propos de La Chocolate Academy™ :

La Chocolate Academy™ célèbre l'artisanat et offre aux artisans des solutions pratiques qui leur permettent de donner le meilleur d'eux-mêmes. Débutants ou experts, la Chocolate Academy™ fournit tous les outils nécessaires pour faire prospérer l'activité des professionnels en offrant des ingrédients, des connaissances, de l'inspiration et en apportant de nouvelles compétences aux artisans du monde entier.. Pour que les rêves et aspirations en matière de chocolat se réalisent et que les entreprises des professionnels soient florissantes, un vaste réseau de 26 Académies est mis en place à travers le monde entier. La Chocolate Academy™ France dont l'expertise se fonde étroitement sur le savoir-faire de Cacao Barry®, accompagne les professionnels pour qu'ils développent leur passion et leur créativité. L'Académie est depuis peu entre les mains expertes du Chef Alexis Sanson qui a rejoint l'équipe de chefs en mai dernier pour poursuivre l'accompagnement des artisans avec excellence et modernité.

À propos de Cacao Barry® :

Cacao Barry®, marque française leader mondial du chocolat et du cacao pour les professionnels, possède 180 ans d'innovations et s'engage pour la protection de la biodiversité et le développement durable. Elle collabore étroitement avec les planteurs et les artisans pour favoriser leur épanouissement. Depuis 1842, Cacao Barry propose une large gamme de chocolats fins issus de fèves sélectionnées dans des plantations d'exception en Amérique Latine, Afrique et Asie. Sa mission est de soutenir et inspirer les chefs pour qu'ils expriment pleinement leur talent, grâce à son réseau d'ambassadeurs et ses 27 centres Chocolate Academy™ à travers le monde. Cacao Barry® œuvre également pour la durabilité du secteur grâce au programme Thriving Nature, visant une croissance durable du chocolat en impliquant producteurs, société civile, industrie et gouvernements. En 2020, elle a atteint son objectif de rendre 100% de ses fèves durables. Cacao Barry® est aussi la première marque de chocolat professionnel certifiée Bee Friendly pour ses produits à base d'amandes et garantit que toute sa gamme de fruits secs est issue de filières durables. Cacao Barry® est l'une des deux marques fondatrices du Groupe Barry Callebaut, incarnant la nature durable, l'excellence des saveurs et une communauté ouverte et stimulante.

[Télécharger les visuels](#)

www.cacao-barry.com



Delprat Relation Presse

Alexandra Renaud et Hortense Varangot
alexandra@relationpresse.com - hortense@relationpresse.com
33 rue du faubourg Saint-Antoine 75011 Paris
T. 01 71 70 38 38